



Утверждаю

Ректор

Тимирязова А.В.

02 июля 2018 г.

протокол Ученого совета №5

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.1 ФИЛОСОФСКИЕ ПРОБЛЕМЫ НАУКИ И ТЕХНИКИ

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- развитие интеллектуального уровня обучающегося формированием целостного образа науки как взаимосвязанного естественнонаучного, социально- гуманитарного, технического и технологического знания;
- получение знания о закономерностях и особенностях современного развития науки и техники, новейших достижениях фундаментальной науки, техники и технологии;
- уяснение логико-методологических и философских оснований процесса научного познания;
- осмысление естественнонаучного, технического и технологического знания как фактора инновационного развития экономики;
- осознание проблем экологизации и гуманитаризации технического и технологического знания.

2. Задачи освоения дисциплины:

- способствовать становлению эрудированного специалиста в сфере истории и современного статуса науки и техники;
- формирование логико-методологической культуры научного познания;
- выработка способности применения общенаучной методологии и осмысления философских проблем в области технического и технологического знания;
- овладение навыками логического обоснования эмпирического и теоретического уровней технологического знания;
- анализа роли химических и биологических концепций в технологическом научном знании;
- освоение основных звеньев научной инновационной деятельности;
- выработка навыка экологического чувства при технических и технологических разработках;
- способствовать расширению представлений о едином процессе развития (эволюции), охватывающем живой, неживой и социальный мир.

3. Содержание дисциплины «Философские проблемы науки и техники»

1. Методология научного поиска.
2. Научное знание, его критерии. Понятие научной истины.
3. Научная рациональность, ее типы.
4. Понятие техники с философской точки зрения. Этапы становления техники.
5. Позитивизм, четыре волны. Категориальный аппарат всех этапов позитивизма.
6. Экология как проблема на стыке научно-технологического и философского мировоззрения.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-1) способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

(ОК-2) готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

(ОК-3) готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Общекультурные компетенции:

(ОПК-1) готовностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

(ОПК-2) готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

(ОПК-3) способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

1) Знать:

а) современный понятийно-концептуальный аппарат для анализа философских проблем науки и техники;

б) социальную и мировоззренческую значимость науки и техники;

в) философские основания для обоснования объективности научной истины.

2) Уметь:

а) самостоятельно анализировать мировоззренческую значимость научного и технического прогресса;

б) обосновывать ценность науки и техники в современном мире;

в) осознавать экологическую составляющую науки и техники.

3) Владеть:

а) общенаучными и философскими методами научного поиска;

б) историческим концептуальным аппаратом философии науки;

в) общими навыками анализа научных парадигм прошлого и современности.

Общая трудоемкость дисциплины «Философские проблемы науки и техники» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. **Форма контроля**

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.2 «ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «**Оптимизация технологических процессов общественного питания**» является: формирование способности анализировать и применять методы оптимизации технологических процессов общественного питания; получение систематизированных знаний о методах оптимизации технологических процессов общественного питания; формирование способностей активно и творчески применять полученные знания, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование у обучающихся представлений о современном состоянии и основных направлениях развития методов оптимизации технологических процессов общественного питания; системах контроля производственного процесса и методах прогнозирования его эффективности; системах контроля качества и безопасности продукции производства; методах оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;

- приобретение обучающимися знаний о методах оптимизации технологических процессов общественного питания; требованиях к документообороту на предприятии; приоритетах в области управления производственным процессом; системах контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; системах качества и безопасности продукции производства; методах оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;

- приобретение умений разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; выбирать методы оптимизации технологических процессов общественного питания, обосновывая свой выбор, использовать их, оценивать их точность;

- приобретение обучающимися навыков управления производственным процессом; планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения; оптимизации технологических процессов общественного питания, т. е. реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения лабораторных работ с применением интерактивных методов и закреплением соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров

по направлению Технология продукции и организация общественного питания по программе «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Содержание дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания»

1. Общие вопросы оптимизации технологических процессов общественного питания.

2. Обзор методов системных исследований для оптимизации технологических процессов общественного питания.

3. Анализ математической модели технологических процессов общественного питания

4. Технология вычислительного эксперимента при синтезе технологических процессов общественного питания.

5. Применение метода рабочих характеристик для оптимизации технологических процессов общественного питания.

6. Особенности вычислительного эксперимента.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОПК-3) способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

(ОПК-4) способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии;

Профессиональные компетенции:

(ПК-1) готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

(ПК-2) способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

(ПК-3) способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

(ПК-4) способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области

обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

(ПК-6) готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая деятельность.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать методы оптимизация технологических процессов общественного питания; требования к документообороту на предприятии; приоритеты в области управления производственным процессом; методы оптимизации систем контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; методы оптимизации систем качества и безопасности продукции производства; методы оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;

2) Уметь разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; устанавливать требования к документообороту на предприятии; устанавливать и определять

приоритеты в области управления производственным процессом; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения запасов и продукции; контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж; уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях;

3) Владеть информацией в области производства продукции предприятий питания; методами оптимизации: технологических процессов общественного питания, систем контроля производственного процесса и методов прогнозирования его эффективности, системам качества и безопасности продукции производства; методами оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;

Общая трудоемкость дисциплины «Оптимизация технологических процессов общественного питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.3 «МАТЕМАТИЧЕСКОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Математическое моделирование» является
- формирование знаний в области математического моделирования как универсального способа изучения процессов и производств; освоение методов исследования в области поиска значений параметров системы, обеспечивающих достижение оптимального значения показателя качества исследуемого объекта при известных ограничениях на значения этих параметров.

2. Задачи освоения дисциплины:

теоретический компонент:

- приобретение обучающимися знаний в области основ математического моделирования, необходимых для организации производства и обслуживания на

предприятиях общественного питания; знакомство с типовыми программами математического моделирования с использованием ЭВМ;

познавательный компонент:

- получение представления о математическом моделировании как способе познания процессов, происходящих в живом и неживом мире, о роли математического моделирования в естественнонаучных и инженерно-технических исследованиях;

практический компонент:

- приобретение обучающимися навыков построения математических моделей, их анализа и использования в будущей профессиональной деятельности.

3. Содержание дисциплины «Математическое моделирование»

1. Основные понятия математического моделирования, построение математических моделей.

2. Статистическое и динамическое моделирование.

3. Технические и программные средства математического моделирования.

4. Экономические модели организации предприятий общественного питания.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-1) способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу

Общекультурные компетенции:

(ОПК-3) способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

(ОПК-4) способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;

(ОПК-5) способность создавать и поддерживать имидж предприятия;

Профессиональные компетенции:

(ПК-1) готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

(ПК-3) способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

(ПК-5) способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

(ПК-7) способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая деятельность.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать** основные принципы построения математических моделей; основные типы математических моделей; методы исследования математических моделей разных типов; возможности использования ЭВМ для расчета математических моделей;

2) **Уметь** пользоваться современными методами математического моделирования, необходимых при проектировании систем, объектов и сооружений предприятий питания;

3) **Владеть** методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов;

Общая трудоемкость дисциплины «Математическое моделирование» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.4 «ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТА ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Высокотехнологичные производства продукта питания» является

- формирование у студентов общей культуры профессиональной деятельности в условиях конкурентного рынка труда; развитие мотивационных запросов изучения зарубежных технологий производства продуктов питания; получение обучающимся практических высоких технологий и инструментария для решения проблем в деятельности современных предприятий питания; освоение механизмов управления и контроля деятельности высокотехнологичного производства продуктов питания; получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; получение знаний по разработке и реализации инновационных технологий продуктов производства питания.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития теории и практики современных российских и зарубежных высокотехнологичных производств продуктов питания;

- приобретение обучающимися навыков реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий с применением интерактивных методов и закреплении соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» с общим профилем подготовки;

- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных технологий с позиции проектирования и практической реализации инноваций в организациях общественного питания;

- расширение диапазона умений и навыков реализации методологии освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;

- побуждение к самообразованию по специальным разделам технических наук, связанных с проведением анализа отечественной и зарубежной литературы с точки зрения использования закономерностей организации инновационной деятельности в современном производстве продуктов питания;

- освоение основных технологий разработки новых продуктов в современных организациях с использованием теоретического и практического инструментария

российских и зарубежных энергоресурсосберегающих технологий и высокотехнологичного оборудования;

- помощь обучающимся в приобретении опыта самостоятельной работы по индивидуальному образовательному маршруту и в конструировании планов реализации инновационных технологий производства продуктов питания при написании магистерской работы.

3. Содержание дисциплины «Высокотехнологичные производства продукта питания»

1. Основные направления развития высокотехнологичных производств производства продуктов питания в России и за рубежом.

2. Инновационные технологии продуктов производства питания.

3. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.

4. Высокотехнологичное производство продуктов питания на основе переработки растительного сырья.

5. Высокотехнологичное производство продуктов питания на основе переработки сырья животного происхождения.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общекультурные компетенции:

(ОПК-4) способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии.

Профессиональные компетенции:

(ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

(ПК-15) готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

(ПК-16) способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;

(ПК-17) способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого

сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Видами профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры являются организационно- управленческая, научно-исследовательская деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать зарубежные технологии производства продуктов питания; принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания; инновационные технологии производства продуктов питания; методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;

2) Уметь управлять производственным процессом, разработкой и внедрением новых технологических процессов в производстве продуктов питания; использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производства продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;

3) Владеть вопросами моделирования технологических процессов производства продуктов питания; автоматизированными программами по управлению производством;

Общая трудоемкость дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.5 «МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» является: овладение фундаментальными основами в области микробиологии и эпидемиологии, знаниями современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и готовой продукции питания.

2. Задачи освоения дисциплины:

- изучить санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- изучить меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов;
- приобрести навыки санитарно-эпидемиологической и микробиологической экспертизы в сфере общественного питания и на основе результатов принимать обоснованные решения.

3. Содержание дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания»

1. Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека.
2. Гельминтозы и их профилактика.
3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.
4. Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий.
5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.
6. Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

(ПК-18) владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

(ПК-24) способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике,

готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, научно-исследовательская деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- характеристику пищевых заболеваний, их возбудителей, меры профилактики и предупреждения этих заболеваний в сфере общественного питания;
- санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- основы микробиологического и санитарного контроля на предприятиях отрасли;

2) Уметь:

- проводить микробиологический анализ пищевых продуктов;
- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов по микробиологическим показателям в соответствии с требованиями СанПиН;

3) Владеть:

- методами санитарно-микробиологической экспертизы в сфере общественного питания.

Общая трудоемкость дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.6 «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Современные методы исследований сырья и продукции питания» является

- освоение теоретических положений о современных знаниях в пищевой промышленности, о новейших методах исследования свойств пищевого сырья, основанных на современных достижениях науки и техники в области пищевой промышленности.

2. Задачи освоения дисциплины:

- обучение теоретическим основам знаний об обеспечении качества пищевого сырья, как об основном факторе получения качественных пищевых продуктов;
- изучение стандартных групп методов исследования свойств пищевого сырья;
- исследование показателей качества пищевого сырья с помощью расчетных и графических методов.

3. Содержание дисциплины «Современные методы исследований сырья и продукции питания»

1. Введение. Анализ пищевого сырья.
2. Классификация аналитических методов анализа пищевого сырья. Классификация методов исследования свойств сырья по различным признакам.
3. Правила отбора проб и пробоподготовка сырья.
4. Инструментальные методы анализа свойств пищевого сырья.
5. Расчетные, исследовательские, социологические, графические методы определения свойств пищевого сырья.
6. Перспективные методы исследования свойств продовольственного сырья.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-3) готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Профессиональные компетенции:

(ПК-14) способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

(ПК-20) способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

(ПК-22) способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

(ПК-23) способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

(ПК-24) способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания

различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, научно-исследовательская деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- основные виды продовольственного сырья;
- стандартные группы методов исследования свойств пищевого сырья;
- классификацию основных методов анализа продовольственного сырья.

2) Уметь:

- применять различные методы для определения свойств пищевого сырья;
- исследовать показатели качества продовольственного сырья с помощью расчетных и графических методов.

3) Владеть:

- навыками использования различных приборов для определения свойств продовольственного сырья.

Общая трудоемкость дисциплины «Современные методы исследований сырья и продукции питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.Б.7 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины **«Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции»** является

- освоение теоретических положений о современных знаниях в пищевой промышленности, о новейших методах исследования свойств пищевого сырья, основанных на современных достижениях науки и техники в области пищевой промышленности.

2. Задачи освоения дисциплины:

- обучение теоретическим основам знаний об обеспечении качества пищевого сырья, как об основном факторе получения качественных пищевых продуктов;
- изучение стандартных групп методов исследования свойств пищевого сырья;

- исследование показателей качества пищевого сырья с помощью расчетных и графических методов.

3. Содержание дисциплины «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции»

1. Введение. Анализ пищевого сырья.
2. Классификация аналитических методов анализа пищевого сырья. Классификация методов исследования свойств сырья по различным признакам.
3. Правила отбора проб и пробоподготовка сырья.
4. Инструментальные методы анализа свойств пищевого сырья.
5. Расчетные, исследовательские, социологические, графические методы определения свойств пищевого сырья.
6. Перспективные методы исследования свойств продовольственного сырья.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОПК-4) способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;

Профессиональные компетенции:

(ПК-13) способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

(ПК-14) способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

(ПК-26) способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и

животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, маркетинговая деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные виды продовольственного сырья;
- стандартные группы методов исследования свойств пищевого сырья;
- классификацию основных методов анализа продовольственного сырья.

Уметь:

- применять различные методы для определения свойств пищевого сырья;
- исследовать показатели качества продовольственного сырья с помощью расчетных и графических методов.

Владеть: - навыками использования различных приборов для определения свойств продовольственного сырья.

Общая трудоемкость дисциплины «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ОД.1 «ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПО ПРОФИЛЮ ПОДГОТОВКИ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Деловой иностранный язык по профилю подготовки» является

- дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной) в аспекте профессиональной деятельности: умение понимать аутентичные иноязычные тексты (аудирование и чтение), ориентированные на указанный профиль, передавать информацию в связных аргументированных высказываниях (говорение и письмо);

планировать свое речевое и неречевое поведение с учетом статуса партнера по общению; овладение новыми языковыми средствами в соответствии с темами и сферами общения, отобранными для указанного профиля, навыками оперирования этими средствами в коммуникативных целях; совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно социокультурной специфике страны изучаемого языка с учетом профильно-ориентированных ситуаций общения; совершенствование умений адекватно понимать и интерпретировать лингвокультурные факты; дальнейшее развитие специальных учебных умений, позволяющих использовать изучаемый язык в целях продолжения образования и самообразования, прежде всего в рамках указанного профиля.

2. Задачи освоения дисциплины:

- развитие умений чтения литературы по указанному профилю с целью извлечения информации;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора студентов;
- развитие навыков публичной речи (сообщение, доклад, дискуссия) в рамках специальности;
- знакомство с основами реферирования, аннотирования и перевода литературы по профилю;
- развитие умений восприятия иноязычной речи на слух;
- развитие умений диалогической и монологической речи на иностранном языке в ситуациях повседневного и делового общения;
- знакомство с особенностями перевода деловой корреспонденции с иностранного языка на родной и с родного языка на иностранный;
- умение устанавливать межкультурные и научные связи и представлять свою страну на международных конференциях и симпозиумах;
- развитие умений социального взаимодействия.

3. Содержание дисциплины «Деловой иностранный язык по профилю подготовки»

1. История ресторанного сервиса. Организация деятельности ресторанов. Виды ресторанов. Подбор персонала и обслуживание. Оборудование залов, сервировка, посуда. Грамматика: причастие I и II в функции определения; обособленный причастный оборот; распространенное определение.

2. Разработка продуктов питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью.

3. Использование пищевого сырья на предприятиях общественного питания.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОПК-1) готовностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

Профессиональные компетенции:

(ПК-10) способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая деятельность.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- идиоматически ограниченную речь, а также освоить стиль нейтрального научного изложения;
- теоретические основы грамматики иностранного языка;
- лексический минимум в объеме 1200 учебных лексических единиц терминологического характера;
- теорию аннотирования, реферирования и перевода научной литературы по специальности;

- особенности перевода деловой корреспонденции с иностранного языка на родной и с родного языка на иностранный;

2) Уметь:

- читать общепрофессиональную и специальную литературу;
- переводить с изучаемого языка на русский и с русского на изучаемый язык тексты по специальности и деловую корреспонденцию;

- реферировать и аннотировать литературу по специальности на изучаемом языке;

3) Владеть:

- иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из немецких информативных источников;

- устной монологической и диалогической речью в пределах специальной тематики для обеспечения эффективной профессиональной деятельности;

- навыками письменного и аргументированного изложения собственной точки зрения;

- навыками критического восприятия информации;

- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различных рассуждений;

Общая трудоемкость дисциплины «Деловой иностранный язык по профилю подготовки» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ОД.2 «КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В НАУКЕ И ОБРАЗОВАНИИ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Компьютерные технологии в науке и образовании» является

- формирование комплекса знаний и практических навыков, необходимых для эффективного использования современных компьютерных технологий в соответствующих областях науки и техники, связанных с проектированием и функционированием промышленных предприятий.

2. Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с современными компьютерными технологиями, принципами системного подхода при проектировании промышленных предприятий;

- изучение основ программного и аппаратного обеспечения компьютерной графики, систем автоматизированного проектирования (САД), автоматизированной технологической подготовки производства (САМ), автоматизации инженерного анализа (САЕ) и автоматизированных научных исследований;

- освоение автоматизированных САД/САМ/САЕ систем, инструментальных средств и языков программирования систем автоматизированного проектирования;

- приобретение навыков использования компьютера в научных исследованиях и навыков работы в конкретных автоматизированных системах инженерного анализа и обработки данных применительно к решению различных инженерных задач при проектировании промышленных предприятий.

3. Содержание дисциплины «Компьютерные технологии в науке и образовании»

1. Общие вопросы системы автоматизированного проектирования.

2. Организация процесса автоматизированного проектирования предприятий общественного питания.

3. Особенности автоматизированного проектирования сложных технологических систем.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОПК-2) готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Профессиональные компетенции:

(ПК-2) способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

(ПК-5) способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

(ПК-26) способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции

различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая,

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать компьютерные технологии, используемые в современной науке и образовании, основные принципы системного подхода при проектировании промышленных предприятий;

Уметь применять автоматизированные системы для решения различных практических задач, организовывать научные исследования с использованием автоматизированных компьютерных систем;

Владеть способами графического представления объектов; пространственных образов и схем; техникой и принципами оформления и чтения чертежей, навыками работы с основными пакетами обработки графической информации.

Общая трудоемкость дисциплины «Компьютерные технологии в науке и образовании» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИИ

**ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ОД.3 «ПСИХОЛОГИЯ МАРКЕТИНГОВОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Психология маркетинговой деятельности» является

- формирование у студентов общей психологической и экономической культуры профессиональной деятельности в условиях конкурентного рынка труда; развитие мотивационных запросов изучения психологии маркетинговой научно-исследовательской и предпринимательской деятельности; получение обучающимся практических технологий и инструментария для решения различных типов проблем (управленческих и маркетинговых) в современных бизнес-системах; освоение механизмов управления проектами в области маркетинга с использованием специализированных психологических технологий; получение навыков по освоению практических технологий по разработке новых продуктов, товаров и услуг; получение практических навыков по разработке и реализации общеорганизационных программ и стратегий развития; освоение диагностики, выявление различных типов и классов организационных проблем и задач, а также систематизированного поиска механизмов их решения.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития теории и практики современного маркетинга на примере маркетинговых задач современных организаций и бизнес-систем;

- приобретение обучающимися навыков реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий с применением интерактивных методов и закреплении соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению Технология продукции и организация общественного питания с общим профилем подготовки;

- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных бизнес-систем с позиции системного проектирования и практической реализации коллективно-распределенных сред в организациях;

- расширение диапазона умений и навыков психологических аспектов реализации современных маркетинговых технологий;

- побуждение к самообразованию по специальным разделам технических наук, связанных с проведением анализа отечественной и зарубежной литературы с точки зрения использования психологических закономерностей организации совместной деятельности в современных бизнес-системах;

- освоение основных технологий разработки новых продуктов в современных организациях с использованием теоретического и практического инструментария современной российской и зарубежной психологии;

- помощь обучающимся в приобретении опыта самостоятельной работы по индивидуальному образовательному маршруту и в конструировании планов реализации маркетинговых задач и стратегий при написании магистерской работы.

3. Содержание дисциплины «Психология маркетинговой деятельности»

1. Общие положения и задачи маркетинга.
2. Маркетинг-менеджмент в современных организациях.
3. Способы построения взаимодействия организации и клиентов.
4. Поведение потребителей.
5. Понятие бренда в работе современных организаций.
6. Технологии разработки организационных стратегий.
7. Проектирование маркетинговых стратегий и современные психологические технологии организационной работы.
8. Групповая работа в современных организациях.
9. Понятие коллективно-распределенной учебной среды (КРУС) и ее составляющих в работе современных организаций.
10. Деятельностный подход в маркетинге.
11. Информационные технологии и маркетинг.
12. Процесс разработки нового продукта и его роль в работе организации.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-2) готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

(ОК-3) готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Общекультурные компетенции:

(ОПК-1) готовность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

(ОПК-3) способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

(ОПК-5) способность создавать и поддерживать имидж предприятия;

Профессиональные компетенции:

(ПК-7) способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая деятельность.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать психологически обоснованные бизнес-технологии проектирования организационных стратегий и маркетинговых решений; практические технологии в области управления современными бизнес-системами в плане разработки и реализации маркетинговых и общих интегрированных стратегий современных организаций;

2) Уметь использовать группы клиентов для решения полифункциональных организационных, а в первую очередь, маркетинговых задач, адаптируя работу организации к меняющимся условиям и конъюнктуре современного рынка товаров и услуг;

3) Владеть навыками практического применения нормативных документов в области психологии маркетинга; навыками моделирования системы построения сбыта товаров и услуг для самых разных типов организаций, технологиями формирования различных типов рынков для различных организационных форм бизнес-систем.

Общая трудоемкость дисциплины «Психология маркетинговой деятельности» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ОД.4 «ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. Цель освоения дисциплины (Кафедра-разработчик рабочей программы - кафедра гражданского и предпринимательского права)

Целью освоения дисциплины «**Правовое обеспечение инновационной деятельности**» является

- формирование у студентов научных представлений о методах, средствах, способах регулирования инновационной деятельности и привитие обучающимся навыков практической работы.

2. Задачи освоения дисциплины:

- введение в систему общих понятий дисциплины «Правовое обеспечение инновационной деятельности»;

- освоение навыков поиска необходимой информации, формирование источниковой и библиографической базы для обеспечения их грамотного использования в изучаемой области общественных отношений;

- изучение правового статуса субъектов инновационной деятельности;

- изучение форм и способов защиты прав субъектов инновационной деятельности;

- изучение вопросов правового регулирования и правовых основ инновационной деятельности с учетом современных условий и развивающихся на их фоне тенденций;

- овладение знаниями в сфере правового регулирования оценки соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям, стандартам или технических условий условиям информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

- творческое осмысление изучаемого материала и на основе полученных знаний выработка собственного личностного видения сущности правовых основ коммерческой деятельности.

3. Содержание дисциплины «Правовое обеспечение инновационной деятельности»

1) Общие положения о субъектах научной и (или) научно-технической

2) деятельности.

3) Организация и принципы организации научной и научно-технической.

4) Договоры (контракты) на создание, передачу и использование научной и (или) научно-технической продукции.

5) Информационное обеспечение научной и (или) научно-технической деятельности.

6) Ограничение и лицензирование отдельных видов научной и (или) научно-технической деятельности.

7) Порядок формирования государственной научно-технической политики.

8) Основные цели и принципы государственной поддержки инновационной деятельности.

9) Субъекты и формы предоставления поддержки инновационной деятельности.

10) Оценка эффективности расходования бюджетных средств, направляемых на государственную поддержку инновационной деятельности.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-1) способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

Общекультурные компетенции:

(ОПК-1) готовность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

(ОПК-2) готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Профессиональные компетенции:

(ПК-4) способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области

АННОТАЦИЯ

обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

(ПК-6) готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая деятельность.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования; роль и сущность инновационного развития производства; правовую охрану объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений; принципы передачи объектов интеллектуальной собственности по лицензионному договору; принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания инновационные технологии производства продуктов питания.

2) Уметь совершенствовать и развивать свой интеллектуальный уровень; применять углубленные знания в области управления и организации производства; оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности; применять практические приемы защиты интеллектуальной собственности; управлять производственным процессом, использовать фундаментальные научные

АННОТАЦИЯ

представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; управлять инновационными процессами.

3) Владеть инновационными методами управления и контроля производством продукции питания; патентным поиском; навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности; принципами инновационного менеджмента.

Общая трудоемкость дисциплины «Правовое обеспечение инновационной деятельности» составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ОД.5 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» является

- изучение и освоение методов установливания тождественности или подлинности пищевого продукта по его основным характеристикам.

2. Задачи освоения дисциплины:

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по определению структуры, норм и правил в области идентификации пищевых продуктов;

- выбор основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации конкретных видов и наименований пищевых продуктов;

- исследование потребительских свойств пищевых продуктов и показателей, их характеризующих, для выявления наиболее достоверных критериев идентификации;

- использование современных методов идентификации товаров, позволяющих достоверно определять основополагающие характеристики товаров и выявлять фальсифицированные пищевые продукты.

3. Содержание дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

1. Объекты, предмет и задачи идентификации пищевых продуктов

2. Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов

3. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов

4. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов

5. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов

6. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-18) владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

(ПК-20) способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

(ПК-22) способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

(ПК-23) способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

(ПК-27) способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и

животного происхождения, **АННОТАЦИЯ** продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - научно-исследовательская, маркетинговая деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные виды идентификации пищевых продуктов;

АННОТАЦИЯ

- основные виды и способы фальсификации пищевых продуктов;
- основополагающие критерии и показатели идентификации;
- методы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов;
- современные измерительные методы идентификации пищевых продуктов;
- общие и специфичные идентифицирующие признаки видов и наименований пищевых продуктов;
- нормативные и технические документы на пищевые продукты;
- способы фальсификации и методы выявления фальсифицированных пищевых продуктов.

Уметь:

- проводить идентификацию и оценку соответствия пищевых продуктов;
- основополагающие критерии и показатели идентификации;
- применять методы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов;
- использовать современные измерительные методы идентификации пищевых продуктов;
- отличать общие и специфичные идентифицирующие признаки видов и наименований пищевых продуктов;
- применять нормативные и технические документы на пищевые продукты;
- использовать способы фальсификации и методы выявления фальсифицированных пищевых продуктов;
- устанавливать связь различных видов фальсификации пищевых продуктов с их характеристиками
- использовать стандарты и другие нормативные документы при контроле качества и идентификации пищевых продуктов
- применять технические средства для измерения свойств и выявления фальсифицированных пищевых продуктов
- проводить испытания по выявлению фальсифицированных пищевых продуктов.

Владеть:

- методами контроля проведения идентификации и соответствия пищевых продуктов;
- применением нормативных и технических документов при идентификации пищевых продуктов;
- методами идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ОД.6 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания» является

- формирование у студентов общей культуры профессиональной деятельности в условиях конкурентного рынка труда; развитие мотивационных запросов изучения современных методов управления качеством в сфере общественного питания; освоение механизмов управления качеством в сфере общественного питания на принципах международной организации по стандартизации; получение навыков использования научных представлений и знаний в области ведения и управления технологическими процессами с помощью компьютерных систем для решения различных задач повышения и управления качеством в сфере профессиональной деятельности; получение знаний по разработке и реализации методов контроля и управления качеством продукции.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития теории и практики современных российских и зарубежных методов управления качеством в сфере общественного питания;

- приобретение обучающимися навыков реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий с применением интерактивных методов и закреплением соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» с общим профилем подготовки;

- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных методов контроля качества с позиции практической реализации в сфере общественного питания;

- расширение диапазона умений и навыков реализации методологии освоения новых статистических методов в управлении качеством;

- побуждение к самообразованию по специальным разделам технических наук, связанных с проведением анализа отечественной и зарубежной литературы с точки зрения использования закономерностей организации управления качеством в современном производстве продуктов питания;

- освоение и использование в современных организациях теоретического и практического инструментария российских и зарубежных систем контроля качества и их поддержания в сферах производства и обслуживания общественного питания;

- помощь обучающимся в приобретении опыта самостоятельной работы по индивидуальному образовательному маршруту и в конструировании планов

реализации методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов при написании магистерской работы.

АННОТАЦИЯ

3. Содержание дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания»

1. Основы обеспечения качества продукции.
2. Развитие комплексного управления качеством на предприятиях общественного питания.
3. Стандартизация в управлении качеством.
4. Модель системы качества по международным стандартам серии КО 9000
5. Научно-методические, организационные и нормативно-правовые основы стандартизации продовольственных товаров.
6. Система ХАССП как основная модель управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-2) способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

(ПК-3) способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

(ПК-4) способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

(ПК-10) способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

(ПК-15) готовность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

(ПК-25) готовность определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания;

(ПК-26) способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

(ПК-27) способность разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая, организационно-управленческая, маркетинговая деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать** основные положения нормативных документов, относящиеся к методам управления качеством в сфере общественного питания, цели, принципы методов управления качеством и их особенности, основные понятия, процедуры планирования, подготовки и контроля;

2) **Уметь** работать со стандартами, разрабатывать и вести контрольные карты, разрабатывать процедуры контроля, оценивать эффективность технологических процессов, используя статистические методы;

3) **Владеть** вопросами оценки и управления опасными факторами, влияющими на безопасность продукции;

Общая трудоемкость дисциплины «Управление качеством в сфере общественного питания» составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина Б1.В.ОД.7 «ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Пищевые добавки функционального назначения» является

- научить использовать в профессиональной деятельности объем базовых теоретических знаний, практических навыков в области биологически активных добавок, ознакомиться с их общей классификацией и применением в создании продуктов функционального назначения.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании)

- формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности значение макро- и микронутриентов для организма.

3. Содержание дисциплины «Пищевые добавки функционального назначения»:

1. Оценка безопасности и гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах питания.
2. Классификация пищевых добавок.
3. Лабораторный контроль за содержанием пищевых добавок в продуктах питания.
4. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продуктов.
5. Пищевые добавки, предотвращающие микробную и окислительную порчу продуктов.
6. Характеристика и функциональные свойства технологических добавок.
7. Роль биологически активных добавок к пище для организма человека.
8. Оценка безопасности и эффективности биологически активных добавок.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-4) способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,

снабжения, хранения и движения продукции;

(ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

(ПК-18) владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- понятие «пищевые добавки функционального назначения» и «биологически активные добавки».
- классификацию пищевых и биологически активных добавок.
- характеристику и значение биологически активных добавок к пище для организма.
- о роли и этапах проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок.
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии питания.

Уметь:

- идентифицировать пищевые добавки с использованием системы Е-нумерации.
- легко ориентироваться в кодах, определяя группы и классы добавок.
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП.

Владеть:

- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства пищевых добавок.

Общая трудоемкость дисциплины «Пищевые добавки функционального назначения» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ**ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.1.1 «ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»****1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «**Инновационная деятельность предприятий питания**» является

- подготовка студента к решению профессиональных задач, направленных на повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве, поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

2. Задачи освоения дисциплины:

- ознакомиться с основными направлениями инновационной деятельности предприятий питания;
- усвоить сущность внедрения рациональных методов и форм в производстве;

- приобрести навыки разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания.

3. Содержание дисциплины «Инновационная деятельность предприятий питания»

1. Инновационная деятельность
2. Инновационные процессы в общественном питании
3. Экспертиза инновационных проектов

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общекультурные компетенции:

(ОК-3) готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Профессиональные компетенции:

(ПК-11) способность анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;

(ПК-12) способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

(ПК-13) способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

(ПК-29) способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;

(ПК-30) способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;

(ПК-31) способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

(ПК-32) способность производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной

деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, проектная деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать: роль и сущность инновационного развития производства; нанотехнологии в области производства продуктов питания; основные элементы теории статистической проверки гипотез; принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания, инновационные технологии производства продуктов питания, методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;

2) Уметь: оценивать стоимость объектов интеллектуальной собственности и ставить их на регистрацию; применять углубленные знания в области управления и организации производства; прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции; оценивать эффективность и результаты производственной и научной деятельности; управлять инновационными процессами; применять новые принципы и методы инновационного менеджмента;

3) Владеть: патентным поиском; методами оптимизации технологических процессов производства продукции питания; инновационными методами управления и контроля производством продукции питания; методами оценки эффективности результатов инновационной деятельности принципами инновационного менеджмента, автоматизированными программами по управлению производством

Общая трудоемкость дисциплины «Инновационная деятельность предприятий питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.1.2 «НАНОТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Нанотехнологии в области производства продуктов питания» является:

- формирование у студентов научного мировоззрения,
- создание у них научно-обоснованного комплексного подхода к изучению нанотехнологий, используемых в пищевой промышленности.

2. Задачи освоения дисциплины:

- ознакомиться с основными понятиями и историческими аспектами в области нанотехнологии, со строением, свойствами и видами наноструктур, методами анализа и получения нанообъектов; с областями применения нанотехнологий, использованием нанотехнологий в производстве продуктов питания;

- усвоить сущность процессов производства нанопродуктов в свете их развития и создания новых технологических процессов, их совершенствования и интенсификации на основе глубокого изучения физических и химических процессов получения наночастиц, экономической целесообразности использования нанотехнологий в пищевой промышленности;

- приобрести навыки проведения анализа продуктов, полученных с использованием нанотехнологий.

3. Содержание дисциплины «Нанотехнологии в области производства продуктов питания»

1. Введение. История развития нанотехнологии. Основные понятия и определения.

2. Основные свойства наноструктур. Методы анализа и получения нанообъектов.

3. Применение нанотехнологий.

4. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.

5. Продукты с использованием нанотехнологий.

6. Безопасность наноматериалов.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общекультурные компетенции: (ОПК-1) готовность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

Профессиональные компетенции:

(ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

(ПК-17) способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

(ПК-26) способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, научно-исследовательская, маркетинговая деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать: историю развития, основные понятия и определения в области нанотехнологии; строение, состав и свойства наноструктур; методы анализа и получения нанообъектов; теоретические основы использования нанотехнологий, в том числе в пищевой промышленности; классификацию нанопродуктов; потенциальные риски использования наноматериалов;

2) Уметь: обосновывать с научной точки зрения использование нанотехнологий в пищевой промышленности; объяснять природу процессов, происходящих при производстве наноматериалов и нанопродуктов; определять основные свойства нанодиспергированных и наноинкапсулированных компонентов

для функциональных продуктов питания;

3) Владеть: методами анализа нанопродуктов;

Общая трудоемкость дисциплины «Нанотехнологии в области производства продуктов питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. **Форма контроля** Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.2.1

«МЕМБРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины **«Мембранные технологии пищевых производств»** является

- формирование знаний, умений и навыков в области обменных технологий разделения и тонкой очистки веществ, необходимых для производственной, научно-исследовательской и проектной деятельности.

2. Задачи освоения дисциплины:

- дать полное представление о физико-химических основах теории разделения, эффективных методах разделения и очистки веществ;

- дать полное представление об оптимальных схемах организации двухфазных процессов, свойствах современных ионообменных материалов;

- приобрести навыки расчёта мембранных процессов разделения и водоподготовки.

3. Содержание дисциплины «Мембранные технологии пищевых производств»

1. Развитие мембранных технологий.

2. Принципы мембранного фильтрования.

3. Промышленное производство мембран.

4. Загрязнение мембран, их очистка и дезинфекция.

5. Применение мембранных технологий в пищевых производствах.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-3) готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Профессиональные компетенции:

(ПК-14) способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

(ПК-16) способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, научно-исследовательская деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- физико-химические основы разделения веществ;
- мембранные технологии;
- оптимальные схемы организации разделительных процессов.

Уметь:

- проводить расчёты термодинамических параметров разделительных процессов;
- проводить расчёт селективных свойств ионообменного материала;
- использовать критерии подобия для инженерных расчётов массообменных процессов;

- использовать полученные знания в области обменных технологий разделения для практической деятельности.

Владеть:

- приемами применения знаний о технологических процессах разделения в практической деятельности;
- методами разработки схем и проведения расчетов режимов работы разделительного оборудования;
- методами решения проблемных задач совершенствования разделительных технологий с учетом экологических стандартов;
- методами проведения научных исследований, их планирования и анализа результатов.

Общая трудоемкость дисциплины «Мембранные технологии пищевых производств» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.2.2 «СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «**Структурно-механические свойства кулинарной продукции**» является

- изучение основных понятий инженерной реологии, общих вопросов реометрии, капиллярной и ротационной вискозиметрии, приборов для изучения физико-механических свойств пищевых продуктов, реологических свойств полуфабрикатов и готовых изделий пищевых производств.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов представлений о реологии пищевых масс; современных методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; методиках проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс- контроля; моделях, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

- приобретение обучающимися знаний о реологии пищевых масс; методиках проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; моделях, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; методике инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

- приобретение умений анализировать технологические процессы производства продукции питания как объект управления, с точки зрения реологии; использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений; применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

- приобретение обучающимися навыков самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной реологической аппаратуры и приборов, а также реологических методов исследования свойств сырья и продуктов питания; анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений; применения методик реологических инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания, т. е. реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения лабораторных работ с применением интерактивных методов и закреплении соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» по программе «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

3. Содержание дисциплины «Структурно-механические свойства кулинарной продукции»

1. Реологические основы механики пищевых материалов.
2. Методы и приборы для определения физико-механических свойств пищевых материалов.
3. Вязкостные свойства.
4. Физико-механические свойства пищевых материалов при одноосном и трехосном действии нагрузки.

5. Адгезионные и фрикционные свойства.

6. Использование физико-механических свойств при расчете технологических процессов, оборудования и контроле качества изделий.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Общекультурные компетенции:

(ОК-3) готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

Профессиональные компетенции:

(ПК-14) способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания;

(ПК-16) способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, научно-исследовательская деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать реологию пищевых масс; методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

Уметь анализировать технологические процессы производства продукции питания как реологический объект управления; использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; создавать реологические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов реологического назначения, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания; осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрение результатов исследований и разработок на практике, к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений; применять методики реологических инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания;

Владеть теоретическими и практическими знаниями для проведения исследований, способностями свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач; методиками проведения исследования реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; способностями создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.3.1

«СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания» является

- формирование способности анализировать, использовать принципы, методы планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания, изучение структуры системы управления предприятиями общественного питания, путей реализации кадровой политики, выбор максимально эффективной задачи управления производством и организации административных служб в системах общественного питания, образование у студента, способностей активно и творчески применять полученные знания, умения, навыки для успешной профессиональной деятельности.

2. Задачи освоения дисциплины:

- обучение теоретическим и практическим основам в области планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания;

- знание принципов, видов, методов планирования и прогнозирования на предприятиях общественного питания;

- умение прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, применять полученные знания в системе общественного питания.

3. Содержание дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания»

1. Основы организации предприятий общественного питания.

2. Организационная структура управления предприятиями в системе общественного питания.

3. Организация и развитие общественного питания.

4. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

5. Основные правила и нормы обслуживания в общественном питании.

6. Организация обслуживания в предприятиях разных типов.

7. Специальные формы обслуживания посетителей.

8. Подготовка к обслуживанию и сервировка столов.

9. Организация банкетов и приемов.

10. Современные формы обслуживания.

11. Административно-обслуживающий персонал, права и обязанности работников предприятий общественного питания

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

(ПК-9) способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

(ПК-11) способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;

(ПК-12) способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

(ПК-13) способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

(ПК-28) способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью;

(ПК-29) способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов,

специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, маркетинговая, проектная деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: механизмы государственного регулирования и нормативно- правовую базу обеспечивающую деятельность предприятий общественного питания, системы управления качеством и кадрами на предприятии общественного питания, современные методы оценки эффективности и планирования деятельности предприятий общественного питания, основные формы и функции, типы, виды предприятий общественного питания, роль и значение правил и нормы обслуживания в общественном питании, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях общественного питания, информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: столовых, ресторанах, барах, кафе, закусочных, сертификацию услуг общественного питания.

Уметь: систематизировать и обобщать информацию, готовить необходимые документы для организации производства и реализации продукции предприятий общественного питания, организовывать работу предприятия общественного питания, производственных и торговых процессов, использовать информационные технологии и методы экономико-математического моделирования для решения управленческих и организационных задач в системах общественного питания, применять на практике полученные знания управления и организации процессов на предприятиях общественного питания.

Владеть навыками профессиональной аргументации при разработке стандартных ситуации возникающих на предприятии общественного питания, методами анализа и планирования деятельности предприятия в системах общественного питания, разработки технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства.

Общая трудоемкость дисциплины «Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания» составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - зачет, экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.3.2 «РЕИНЖИНИРИНГ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Реинжиниринг предприятий общественного питания» является

- формирование у студентов общей культуры профессиональной деятельности в условиях конкурентного рынка труда; развитие мотивационных запросов изучения зарубежных технологий проектирования реконструкции предприятий питания; получение студентами практических технологий и инструментария для решения проблем при разработке проектов реконструкции предприятий питания; освоение механизмов выявления технической возможности и экономической целесообразности предполагаемой реконструкции; получение навыков использования научных представлений и знаний в области организации работ по проектированию реконструкции предприятий питания; получение знаний по разработке и реализации проектно-технической документации реконструкции предприятий питания.

2. Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов основных представлений о направлении развития теории и практики современных российских и зарубежных технологий проектов реконструкции предприятий питания;

- приобретение обучающимися навыков реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий с применением интерактивных методов и закреплением соответствующих компетенций согласно ООП подготовки магистров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» с общим профилем подготовки;

- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа качества технологических инженерных расчётов с позиции проектирования и практической реализации инноваций в организациях общественного питания;

- расширение диапазона умений и навыков реализации методологии освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;

- побуждение к самообразованию по специальным разделам технических наук, связанных с проведением анализа отечественной и зарубежной литературы с точки зрения использования закономерностей организации инновационной деятельности в современном производстве продуктов питания;

- освоение основных технологий разработки новых продуктов в современных организациях с использованием теоретического и практического инструментария

российских и зарубежных энергоресурсосберегающих технологий и высокотехнологичного оборудования;

- помощь студентам в приобретении опыта самостоятельной работы по индивидуальному образовательному маршруту и в конструировании планов реализации инновационных технологий производства продуктов питания при написании магистерской работы.

3. Содержание дисциплины «Реинжиниринг предприятий общественного питания»

1. Основы проектирования предприятий общественного питания.
2. Обоснование необходимости проектирования или реконструкции предприятий общественного питания.
3. Технологические расчеты.
4. Компоновка предприятий общественного питания.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-8) способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности;

(ПК-9) способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия;

(ПК-11) способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством;

(ПК-12) способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов;

(ПК-13) способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания;

(ПК-28) способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью;

(ПК-29) способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого

сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, маркетинговая, проектная деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать зарубежные технологии производства продуктов питания; принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания; инновационные технологии производства продуктов питания; методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;

Уметь управлять производственным процессом, разработкой и внедрением новых технологических процессов в производстве продуктов питания; использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производства продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;

Владеть вопросами моделирования технологических процессов производства продуктов питания; автоматизированными программами по управлению производством;

Общая трудоемкость дисциплины «Реинжиниринг предприятий общественного питания» составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - зачет, экзамен.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.4.1 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физико-химические свойства и методы контроля качества продуктов питания» является

- формирование у магистров системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества потребительских товаров; овладение физико-химическими методами, используемыми для определения основных свойств сырья и готовой продукции.

2. Задачи освоения дисциплины:

- ознакомление с основными физическими, химическими, физико-химическими и другими свойствами потребительских товаров;

- получение теоретических знаний в области классификации и сущности физико-химических (инструментальных) методов, применяемых при контроле показателей качества сырья и готовой продукции;

- получение умений и навыков выполнения экспериментальных исследований для контроля показателей качества потребительских товаров.

3. Содержание дисциплины «Физико-химические свойства и методы контроля качества продуктов питания»

1. Факторы, обуславливающие, потребительскую ценность товаров.

2. Химический состав и его влияние на физико-химические свойства потребительских товаров.

3. Продовольственные товары как дисперсные системы.

4. Отбор проб для контроля качества потребительских товаров.

5. Статистическая обработка результатов анализа. Планирование и моделирование эксперимента.

6. Классификация инструментальных методов контроля качества потребительских товаров.

7. Оптические методы.

8. Электрохимические методы.

9. Хроматографические методы.

10. Радиометрические методы.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-10) способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

(ПК-15) готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

(ПК-27) способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;

(ПК-28) способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, маркетинговая деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- основные физические, химические и физико-химические свойства потребительских товаров;
- физико-химические методы, применяемые при контроле сырья и готовой продукции;
- правила проведения лабораторных анализов и обработки их результатов.

Уметь:

- проводить контроль качества потребительских товаров физико-химическими методами;
- правильно обрабатывать и оформлять результаты анализа;
- использовать методы сравнительного анализа потребительских свойств товаров.

2) Владеть:

- физико-химическими методами, применяемыми при контроле потребительских товаров;
- правилами проведения лабораторных анализов и обработки их результатов;
- методами сравнительного анализа потребительских свойств товаров.

Общая трудоемкость дисциплины «Физико-химические свойства и методы контроля качества продуктов питания» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля

Промежуточный контроль - дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ

ДИСЦИПЛИНА Б1.В.ДВ.4.2 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Контроль качества кулинарной продукции» является

- приобретение теоретических знаний и получение практических умений по вопросам производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технической деятельности предприятий общественного питания.

2. Задачи освоения дисциплины:

- получение теоретических знаний в области классификации методов, применяемых при контроле показателей качества сырья и готовой продукции;

- получение умений и навыков выполнения экспериментальных исследований для контроля показателей качества кулинарной продукции.

3. Содержание дисциплины «Контроль качества кулинарной продукции»

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.

2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.

3. Правила отбора проб.

4. Методы контроля качества.

5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.

7. Идентификация и фальсификация сырья и продукции.

8. Идентификация услуг питания.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные компетенции:

(ПК-10) способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками;

(ПК-15) готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания;

(ПК-27) способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания;

(ПК-28) способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков в области профессиональной деятельности обучающихся, а также объектов и видов профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, включает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся, осваивающих программу магистратуры, являются: продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства; методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания; предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, осваивающие программу магистратуры - организационно-управленческая, маркетинговая деятельности.

5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия, термины и определения в области контроля качества; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов; методы контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персоналу; правила отбора проб и проведения контроля качества; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения;

Уметь: проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов; проводить идентификацию продукции и услуг, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть: - методами, применяемыми при контроле кулинарной продукции;
- методами сравнительного анализа кулинарной продукции.

Общая трудоемкость дисциплины «Контроль качества кулинарной продукции» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Форма контроля

Промежуточный контроль – дифференцированный зачет

Аннотации практик, предусмотренных ООП по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры) магистерская программа «Технология продукции и организация общественного питания»

Практика магистрантов является составной частью основной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» входят производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
-НИР.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательным видом деятельности.

Основной образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры) магистерская программа «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрены следующие виды практик:

1. Технологическая. Общая трудоемкость практики 3 ЗЕ (2 недели, 108 ч);
2. Преддипломная. Общая трудоемкость практики 6 ЗЕ (4 недели, 216 ч).

Технологическая практика

Технологическая практика, которую проходят магистранты, обучающиеся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) является обязательным разделом ООП ВО. Реализуется на факультете сервиса, туризма и технологии продуктов общественного питания ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» кафедрой технологии и организации общественного питания. Практика ориентирована на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Цели практики

Целью производственной практики является изучение принципов и методов управления и контроля деятельностью предприятия питания.

Задачи практики

К задачам технологической практики относятся:

- разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;
- установка требований к объемам продаж на предприятии;
- разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации;

- разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес- процессами предприятия;
- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;
- разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;
- организация процесса кадрового делопроизводства;
- анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
- разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
- разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
- управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
- разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
- разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
- организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.

Место практики в структуре ООП магистерской программы

Практика является обязательным разделом ООП магистратуры. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика, которую магистранты проходят во втором семестре, базируется на следующих дисциплинах, изученных на 1 курсе магистратуры: «Инновационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Управление качеством в сфере общественного питания», «Правовое обеспечение инновационной деятельности», «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов». Прохождение технологической практики в четвертом семестре базируется на следующих дисциплинах, изученных на 2 курсе магистратуры: «Пищевые добавки функционального назначения», «Инновационная деятельность предприятий питания», «Стратегическое планирование и прогнозирование на предприятиях общественного питания».

Место и продолжительность проведения практики

Местами проведения практики могут являться:

- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

- центральный офис сети предприятий питания.

Продолжительность практики - 2 недели в четвертом семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности

ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

ПК-29 способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания

ПК-30 способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания

ПК-31 способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

ПК-32 способностью производить стоимостную оценку основных

производственных ресурсов предприятий питания

Преддипломная практика

Преддипломная практика, которую проходят магистранты, обучающиеся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) является обязательным разделом ООП ВО. Реализуется на факультете сервиса, туризма и технологии продуктов общественного питания ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» кафедрой технологии и организации общественного питания.

Цели практики

Целью преддипломной практики является выполнение выпускной квалификационной работы по профилю «Технология продукции и организация общественного питания».

Задачи практики

Задачами научно-исследовательской практики являются:

- выявление и формулирование актуальных научных проблем;
- разработка программ научных исследований, организация их выполнения;
- разработка методов проведения исследования;
- разработка организационно-управленческих моделей процессов, явлений и объектов, оценка и интерпретация результатов;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования;
- составление и оформление публикаций, докладов и выпускной квалификационной работы по теме исследования.

Место практики в структуре ООП магистерской программы

Преддипломная практика относится к Блоку 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» вариативной части учебного плана по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным разделом ООП магистратуры.

Преддипломная практика базируется на освоенных магистрантами дисциплинах учебного плана «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Инновационная деятельность предприятий питания», «Высокотехнологические производства продуктов питания», «Современные методы исследования сырья и продукции питания», а также проведенной научно-исследовательской работе.

К моменту прохождения преддипломной практики в результате освоения предшествующих частей ООП магистрант должен:

- знать: современные методы сбора, обработки и анализа информации в процессе управления различными сферами деятельности предприятия питания; методы исследования сырья и продуктов питания;
- уметь: использовать различные источники информации, а также осуществлять анализ полученной информации; адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании.

Место и продолжительность проведения практики

Местами проведения практики могут являться:

- производственные предприятия и другие коммерческие организации различных организационно-правовых форм;
- научно-исследовательские учреждения;
- государственные учреждения и структуры.

Продолжительность проведения преддипломной практики - 4 недели.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

В результате прохождения преддипломной практики магистрант должен приобрести следующие компетенции:

ПК-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности

ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

ПК-20 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

ПК-21 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

ПК-29 способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания

ПК-30 способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания

ПК-31 способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

ПК-32 способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания

Научно-исследовательская работа

Научно-исследовательская работа магистрантов (далее — НИРМ) является обязательным разделом образовательной программы подготовки магистра. Трудоемкость, отведенная на научно-исследовательскую работу, определена в ФГОС ВО и распределяется по видам работ в зависимости от специфики основной образовательной программы. Согласно учебного плана на 2014-2015 учебный год предусмотрено 39 з.е (1404 ч, 26 недель): в первом семестре (216 ч, 4 недели, 6 з.е.), во втором семестре (432 ч, 8 недель, 12 з.е.) третьем семестре (432 ч, 8 недель, 12 з.е.), четвертом семестре (324 ч, 6 недель, 9 з.е.).

Целью научно-исследовательской работы магистранта является формирование профессиональных компетенций, необходимых для проведения как самостоятельной научно-исследовательской работы, результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и научно-исследовательской работы в составе научного коллектива.

Формирование и развитие научно-исследовательской компетенции магистрантов достигается посредством решения следующих задач:

- формирование умения правильно формулировать задачи исследования в ходе выполнения научно-исследовательской работы в соответствии с ее целью, умения инициативно избирать (модифицировать существующие, разрабатывать новые) методы исследования,

 - соответствующие его цели, формировать методику исследования;

- усвоение навыков выполнения самостоятельного проведения библиографической работы с привлечением современных электронных технологий;

- выработка способности и умения анализировать и представлять полученные в ходе исследования результаты в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчет о НИР, научные статьи, тезисы докладов научных конференций, магистерская диссертация);

- выработка иных основных профессионально-профилированных компетенций в ходе научно-исследовательской работы в соответствии с требованиями ООП.

НИРМ проводится на выпускающей кафедре университета, осуществляющей подготовку магистров. Сроки и продолжительность проведения НИРМ устанавливаются в соответствии с учебными планами и календарным графиком учебного процесса и включает:

- научно-исследовательскую работу в семестре;

- научно-исследовательский семинар;

- преддипломную практику;

- работу над магистерской диссертацией.

НИРМ осуществляется в конкретных формах, перечень которых конкретизируется и дополняется в зависимости от специфики магистерской программы, утверждается научным руководителем, является обязательным, и включает в себя:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с планом

научно-исследовательской работы магистранта;

- выполнение научно-исследовательских работ в рамках грантов, осуществляемых на кафедре;
- участие в решении научно-исследовательских задач, выполняемых кафедрой в рамках договоров с образовательными учреждениями, исследовательскими коллективами и другими организациями;
- участие в организации и проведении научных, научно-практических конференциях, круглых столах, дискуссиях, диспутах, организуемых кафедрой, факультетом, вузом;
- участие в работе научно-исследовательского семинара;
- участие в конкурсах научно-исследовательских работ;
- разработка страниц сайтов университета/факультета, кафедр университета/факультета;
- представление итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати и т. д.

Содержание научно-исследовательской работы студента-магистранта в каждом семестре указывается в индивидуальном плане. Индивидуальный план разрабатывается научным

руководителем магистранта совместно с магистрантом и утверждается на заседании кафедры.

Цель научно-исследовательской работы в семестре

- подготовить магистранта как к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и к проведению научных исследований в составе творческого коллектива.

Задачи научно-исследовательской работы в семестре

- дать навыки выполнения научно-исследовательской работы и развить умения:
 - вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;
 - формулировать и разрешать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы;
 - выбирать необходимые методы исследования (модифицировать существующие, разрабатывать новые методы), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской диссертации или при выполнении заданий научного руководителя в рамках магистерской программы);
 - применять современные информационные технологии при проведении научных исследований;
 - обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, курсовой работы, магистерской диссертации); оформлять результаты проделанной работы в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и др. нормативных документов с привлечением современных средств редактирования и печати;

- давать другие навыки и умения, необходимые студенту-магистранту данного направления, обучающемуся по конкретной магистерской программе.

Кафедра, на которой реализуется магистерская программа, определяет специальные требования к подготовке магистранта по научно-исследовательской части программы и формирует Программу НИР по каждой магистерской программе. К числу специальных требований относятся:

- владение современной проблематикой данной отрасли знания;
- знание истории развития конкретной научной проблемы, ее роли и места в изучаемом научном направлении;
- наличие конкретных специфических знаний по научной проблеме, изучаемой магистрантом;
- умение практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в той или иной научной сфере, связанной с магистерской программой (магистерской диссертацией);
- умение работать с конкретными программными продуктами и конкретными ресурсами Интернета и т.п.

Научно исследовательская работа в семестре может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы;
- участие в межкафедральных семинарах, теоретических семинарах (по тематике исследования), а также в научной работе кафедры;
- выступления на конференциях молодых ученых, проводимых в университете, в других вузах, а также участие в других научных конференциях;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- подготовка и защита курсовой работы по направлению проводимых научных исследований;
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых на кафедре в рамках научно-исследовательских программ, подготовка и защита магистерской диссертации.

Научно-исследовательская работа в семестре выполняется студентом-магистрантом под руководством научного руководителя. Направление научно исследовательских работ магистранта определяется в соответствии с магистерской программой и темой магистерской диссертации.

Результатом научно-исследовательской работы в 1-м семестре является: утвержденная тема диссертации и план-график работы над диссертацией с указанием основных мероприятий и сроков их реализации; постановка целей и задач диссертационного исследования; определение объекта и предмета исследования; обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы; характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать, подбор и изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования.

Результатом научно-исследовательской работы во 2-м семестре является подробный обзор литературы по теме диссертационного исследования, который

основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы. Основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов.

Результатом научно-исследовательской работы в 3-м семестре является сбор фактического материала для диссертационной работы, включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией.

Результатом научно-исследовательской работы в 4-м семестре является подготовка окончательного текста магистерской диссертации.

Результаты научно-исследовательской работы должны быть оформлены в письменном виде (отчет) и представлены для утверждения научному руководителю. Отчет о научно-исследовательской работе магистранта с визой научного руководителя должен быть представлен на факультет. Кроме этого, магистрант должен в конце каждого семестра публично доложить о своей научно-исследовательской работе на заседании кафедры.

Магистранты, не предоставившие в срок отчета о научно-исследовательской работе и не получившие зачета, к сдаче экзаменов и предзащите магистерской диссертации не допускаются.

По результатам выполнения утвержденного плана научно-исследовательской работы магистранта в семестре, магистранту выставляется итоговая оценка («зачтено» / «не зачтено»).

АННОТАЦИЯ

Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Цели государственной итоговой аттестации:

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной образовательной программы высшего образования (ООП ВО), разработанной в Казанском инновационном университете имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)

В Блок 3 Государственная итоговая аттестация входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Ожидаемые результаты в процессе выполнения выпускной квалификационной работы – формирование и развитие компетенций:

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);

способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

-готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);

-способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);

- способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);

- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);

- способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30);

- способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31);

способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

-

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

ФТД.1 «Инфокоммуникационные технологии обучения»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;
- контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов;
- научные исследования продукции питания и разработка новых высокотехнологичных производств продукции питания.
- **Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:**
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- маркетинговая;
- проектная.

Цель и задачи освоения дисциплины

Стремительная информатизация и компьютеризация практически всех областей знания требует рассматривать компьютерные технологии как важнейшую составляющую фундаментальной подготовки обучающегося по программе магистратуры. 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.

деятельности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.