

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.1 История

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.1 История в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

1. Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные направления, проблемы, теории и методы истории;
- движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе, политической организации общества;
- различные подходы к оценке и периодизации всемирной и отечественной истории;
- основные этапы и ключевые события России и мира с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития;

уметь:

- логически мыслить, вести научные дискуссии;
- работать с разноплановыми источниками;
- осуществлять эффективный поиск информации и критики источников;
- получать, обрабатывать и сохранять источники информации;
- преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной активности и историзма;
- формировать и аргументированно отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории;
- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий;
- извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения.

владеть:

- представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма;

- навыками анализа исторических источников;
- приемами ведения дискуссии и полемики.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: тестирования, опроса, итогового испытания, реферата.

Промежуточная аттестация - экзамен

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.2 «Иностранный язык» (Английский язык)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 час). Дисциплина относится к блоку Б1. (базовая часть).

Дисциплина Б1.Б.2 «Иностранный язык»(Английский язык) в соответствии с ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. **ОК-5** — способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка);
- грамматические явления, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера;
- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке;
- нормы, правила, закономерности общения, особенности коммуникативно-речевого взаимодействия, традиции и специфику межкультурной коммуникации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с различными формами общения;
- использовать полученную из иноязычных источников информацию в различных формах речевой коммуникации;
- формулировать и реализовывать коммуникацию в различных сферах жизнедеятельности, анализировать, планировать и осуществлять речевое поведение.

владеть:

- иностранным языком на уровне общения в устной и письменной форме, а также в объеме, необходимом для получения информации;

— дискуссионными навыками общения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: кооперативное обучение.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения каждого раздела в виде опроса, рейтинговой модульной оценки, тестирования, контрольной работы.

Промежуточная аттестация — экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.2 «Иностранный язык» (Немецкий язык)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 час). Дисциплина относится к блоку Б1. (базовая часть).

Дисциплина Б1.Б.2 «Иностранный язык»(Немецкий язык) в соответствии с ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. **ОК-5** — способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка);
- грамматические явления, обеспечивающие коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего характера;
- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке;
- нормы, правила, закономерности общения, особенности коммуникативно-речевого взаимодействия, традиции и специфику межкультурной коммуникации.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в соответствии с различными формами общения;
- использовать полученную из иноязычных источников информацию в различных формах речевой коммуникации;
- формулировать и реализовывать коммуникацию в различных сферах жизнедеятельности, анализировать, планировать и осуществлять речевое поведение.

владеть:

- иностранным языком на уровне общения в устной и письменной форме, а также в объеме, необходимом для получения информации;
- дискуссионными навыками общения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: кооперативное обучение.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения каждого раздела в виде опроса, рейтинговой модульной оценки, тестирования, контрольной работы.

Промежуточная аттестация — экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.3 Философия

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина «Философия» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные разделы и направления, проблемы, теории и методы философии, приемы философского анализа проблем;
- научные, философские, религиозные картины мира;
- содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития;
- основы философии, способствующие развитию общей культуры и социализации личности, приверженности к этическим ценностям;
- движущие силы и закономерности, многовариантность исторического процесса; место человека в историческом процессе, политической организации общества; роль насилия и ненасилия в обществе, нравственные обязанности человека; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии;
- взаимодействие духовного и телесного, биологического и социального в человеке, его отношение к природе и обществу;
- историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий;

уметь:

- формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
- использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; анализировать и оценивать социальную информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;
- применять философские знания в формировании программ жизнедеятельности, самореализации личности;
- использовать приобретенные знания профессиональной деятельности, в профессиональной коммуникации и межличностном общении;

владеть:

- навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание;
- приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения;
- практического анализа логики различного рода рассуждений; способностью к ведению деловых дискуссий, деловых коммуникаций и способностью работать в коллективе;
- способностью выражения и обоснования своей позиции по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому;
- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации;
- основами философского, исторического и правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах; навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: анализ конкретных ситуаций, дискуссия, дидактическая игра, проблемная лекция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: текущего внутри семестрового опроса, реферата.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Б1.Б.4 Экономика

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4/144 зачетных единиц
Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.4 Экономика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: - объект, предмет, задачи и место данной дисциплины;

-основные категории, системные взаимосвязи между двумя основными частями экономической теории;

уметь: - анализировать причины тех или иных экономических явлений, определять и интерпретировать или оценивать их последствия, сравнивать, обобщать, прогнозировать развитие событий и в целом ситуации в экономике;

владеть: - культурой мышления, способностью к восприятию, обобщению, анализу информации, к постановке цели и выбору путей ее достижения;

-способностью анализировать философские, мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля)Б1.Б.5 Социология

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.5 Социология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- этапы развития социологической мысли,
- общество как социокультурную систему, социальные институты, культуру как систему ценностей, социальную структуру общества и стратификацию, научные методы исследования

уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат науки, осмысливать и объяснять процессы, происходящие в обществе, объяснять причины

социального неравенства, бедности и богатства, конфликтов, происходящих в обществе.

владеть:

- навыками социологического подхода к анализу социальных явлений и проблем.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *«мозговой штурм», лекция.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде реферата*

Промежуточная аттестация– зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.6 Математика

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.6 Математика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности **ВПК-1.**

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные понятия и методы математических дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности;

уметь:

- использовать математические методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности;

владеть:

- математическим аппаратом, необходимым для профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *методы группового решения творческих задач, метод Learning Together «Учимся вместе», анализ конкретных ситуаций, лекция визуализация.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов и контрольной работы.*

Промежуточная аттестация–зачет в 1-м семестре, экзамен во 2-м семестре.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.7 «Информатика»

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина «Информатика» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

1. Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

Профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- системы программирования и программные средства работы на персональном компьютере.

уметь:

- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
- использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;
- создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

владеть:

- методами поиска и обмена информации в локальных и глобальных компьютерных сетях;
- техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

- проблемная лекция;
- дискуссия;
- разбор конкретных ситуаций.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа – 1.

Промежуточная аттестация: экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.8 Физика

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина «Физика» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование профессиональных компетенций (ВПК-1):

1. Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия и методы расчетов в разделах: физические основы механики, колебания и волны, электричества и магнетизма, оптика и ядерной физики;
- законы и теории классической и современной физики.

уметь:

- применять знания в области физики, физические методы при решении типовых задач;
- пользоваться компьютерной техникой, использовать языки и системы программирования для решения задач.

владеть:

- методами измерения параметров физических величин, работа в компьютерных сетях, создания баз данных, навыками физических исследований.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенции: лекция-визуализация, проблемная лекция-презентация, интерактивная лекция, дебаты, активизация творческой деятельности, деловая учебно-исследовательская игра, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения каждого раздела, рецензирование студентами работ друг друга, оппонирование студентами рефератов и других форм инновационных образовательных технологий и оценочных средств, адекватных современным требованиям компетентностного подхода, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет, экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) _ Б1.Б.9 Неорганическая химия
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет _3__зачетных единиц (_108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Неорганическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) _____ компетенций:

1. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК –1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- химию элементов и их соединений;
- основные закономерности протекания химических реакций, скорость реакции и методы ее регулирования;
- кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ.

уметь:

- пользоваться справочной литературой;
- прогнозировать протекание несложных химических реакций;
- предсказывать свойства соединений, учитывая их принадлежность к определенному классу;
- обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы.

владеть:

- навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа объектов продукции животного происхождения;
- методологией исследования.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: __ проблемная лекция , анализ конкретных ситуаций, работа в малых группах _____

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих _____ формах: _____ __контрольная работа _____

Промежуточная аттестация - __ экзамен _____

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) __ Б1.Б.10 Органическая химия
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет _4_ зачетных единиц (_144 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Органическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) _____ компетенций:

1. Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (**ВПК-1**).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные положения органической химии;
- химию белков, жиров, углеводов, аминокислот;
- основные направления развития теоретической и практической органической химии.

уметь:

- проводить синтез органических соединений;
- пользоваться справочной литературой;
- предсказывать свойства соединений, учитывая их принадлежность к определенному классу;
- обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы.

владеть:

- навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа удобрений, почв, растений, ядохимикатов;
- биохимическими и аналитическими методами анализа по определению содержания в сырье и продуктах белков, жиров и углеводов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: __ проблемная лекция , анализ конкретных ситуаций, дискуссия

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: __ контрольная работа _____

Промежуточная аттестация - _зачет, _экзамен

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.11 Экология
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина Б1.Б.11 Экология относится к базовой части.

Дисциплина Экология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций - вузовская профессиональная компетенция (ВПК) и профессиональная компетенция (ПК):

1. способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- содержание, предмет и задачи экологии; взаимосвязь экологии с другими науками;
- основные понятия экологии и экологической безопасности;
- основополагающие законы экологии и базирующиеся на них принципы рационального использования, воспроизводства и охраны природных ресурсов;
- структуру и функционирование природных и искусственных экосистем, особенности их продуктивности, в том числе агроценозов; особенности биотического круговорота веществ и потока энергии, а также роль живого вещества в этих процессах;
- главные источники загрязнения почвы, воды, атмосферы; причины обеднения биоразнообразия и последствия этого явления;
- причинно-следственные связи зависимости жизни человека от состояния окружающей его среды;
- основные правовые принципы, обеспечивающие охрану окружающей среды и природных ресурсов, экологической безопасности сырья и готовой продукции.

уметь:

- вычленять предметную область дисциплины экология;
- представлять, описывать результаты анализа хозяйственной деятельности предприятий в области охраны окружающей среды;
- выдвигать гипотезы о причинах возникновения той или иной экологической ситуации, о путях ее развития и последствиях;
- выбирать способы, методы, средства, модели, критерии деятельности, направленной на снижение негативного воздействия хозяйственной деятельности на окружающую среду и обеспечения рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды, экологической безопасности сырья и готовой продукции;

- формулировать проблемы, вопросы; прогнозировать развитие событий, изменение состояния системы.

владеть:

- методологией исследования рисков снижения экологической безопасности сырья и готовой продукции, методами сбора и обработки данных.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б1.Б.12 Биохимия

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (180 часов).

Это базовая дисциплина. Дисциплина Биохимия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1. Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- теоретические основы и базовые современные основы биологии клетки представления наук о современных основах биологии клетки; принципы клеточной организации биологических объектов, биофизических и биохимических основ, мембранных процессов и молекулярных механизмов жизнедеятельности.

уметь:

- излагать и критически анализировать базовую общепрофессиональную информацию.

владеть:

- владеть: комплексом лабораторных и полевых методов исследований основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, оценкой молекулярной организации живых систем, физико-химическими методами исследования структуры, свойств и содержания химических веществ в организме.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

анализ конкретных ситуаций, дидактические игры, дискуссии, проблемная лекция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля)

Б1.Б.13 Физическая и коллоидная химия

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это базовая дисциплина. Дисциплина Б1.Б.13 Физическая и коллоидная химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных компетенций:

1. способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности **ВПК-1**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

основные законы термодинамики, теплопереноса; термодинамические процессы, электрохимические системы, взаимосвязь химических и физических явлений, физико-химические свойства и поведение высокодисперсных и высокомолекулярных систем.

уметь:

находить пути управления химическими процессами, обосновать наблюдения и делать выводы, следующие из эксперимента, использовать общие приемы овладения новыми знаниями (умение работать с литературой, развитие творческого мышления, представления об экспериментальных исследованиях и способов обработки полученных результатов)

владеть:

навыками выполнения основных химических лабораторных операций.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (Л), практические занятия (ПЗ), лабораторные работы (ЛР), семинарские занятия (дискуссии, анализ конкретных ситуаций) индивидуальные (групповые) академические консультации (АК), самостоятельная работа (СР) по выполнению домашних и контрольных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, коллоквиумов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля)
Б1.Б.14 Механика

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).
Это базовая дисциплина.

Дисциплина Механика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

– готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию, их функциональные возможности и области применения; их кинематические и динамические характеристики;
принцип работы отдельных механизмов и их взаимодействие в машине;
общие теоретические основы анализа и синтеза механизмов и машин;
– основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей.

Уметь:

– выполнять стандартные виды компоновочных, кинематических и динамических расчетов и находить оптимальные параметры отдельных механизмов;
– выполнять расчеты на прочность и жесткость;
– выполнять расчеты типовых деталей и узлов машин, пользуясь справочной литературой и стандартами.

Владеть:

– навыками решения типовых задач по статике, кинематике и динамике.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция визуализация, анализ конкретных ситуаций, метод проектов, самостоятельная работа по выполнению домашних и контрольных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ
Учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.15 Электротехника и электроника
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2/72 зачетных единиц
Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.15 Электроника и электротехника в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных(ОПК) компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- электротехническую терминологию и символику;
- основы теории электрических цепей;
- электрические машины и аппараты;
- электронику и микропроцессорные средства;
- основные величины, характеризующие электрические и магнитные цепи и поля, и единицы их измерения;
- принципы электрических измерений электрических и неэлектрических величин;
- принципы устройства основных электронных приборов;
- свойства и области применения основных электротехнических и электронных устройств

уметь:

- читать электрические и электронные схемы;
- рассчитывать электрические и магнитные цепи и поля;
- выбирать элементы электрических цепей и средства измерения электрических величин;
- анализировать работу электротехнических устройств;
- обеспечивать эффективную и безопасную работу персонала с электрическими и электронными устройствами.

владеть:

- методами исследования и расчета электромагнитных процессов и преобразователей энергии.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля)Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3/108 зачетных единиц
Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных(ОПК) и профессиональных(ОК) компетенций:

1. способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
2. готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)
3. способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- классификацию процессов пищевых технологий, основные закономерности их протекания;
- движущие силы технологических процессов;
- принципы подобия при переносе результатов, полученных на моделях, в производственные условия.
- основные типы аппаратов и других устройств для реализации заданных технологий;
- алгоритмы решения задач, связанных со скоростью технологических процессов.

уметь:

- анализировать факторы влияющие на протекание процессов;
- оценивать причины возникновения ситуаций при протекание процессов пищевых производств
- решать задачи на оценку материального и энергетического баланса;
- проводить лабораторные исследования с целью получения информации, отсутствующей в справочной литературе.

владеть:

- методикой поиска информации
- методикой обработки результатов исследования;
- алгоритмам решения задач по определению параметров аппаратов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.17. Товароведение
продовольственных товаров**

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Товароведение продовольственных товаров в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: классификацию товаров; основные процессы, формирующие и сохраняющие качество; параметры безопасности продовольственных товаров

уметь: анализировать ассортимент; идентифицировать товар в соответствии с маркировкой; определять качество продовольственных товаров, реализуемых на потребительском рынке

владеть: методами определения качества продовольственных товаров

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, круглый стол .

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы .

Промежуточная аттестация - экзамен .

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.18 «Технология продукции
общественного питания»
19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания

в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать:

- ассортимент и технологию продукции общественного питания;
- физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции;
- факторы влияющие на полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.
- нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

уметь:

- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; - пользоваться и разрабатывать нормативную документацию;

- осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

-проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья полуфабрикатов и готовой продукции питания

владеть:- навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий

-практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

-методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;

-методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий;

-рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов. Текущий контроль тестирование.

Промежуточная форма отчетности – экзамен, зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**

2. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,

организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**

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

4. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6.**

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания;
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий;
- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, требования к материально-технологической базе и персоналу;
- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов,
- организацию продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;
- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу, виды банкетов, особенности сервировки стола;

уметь:

- проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса;
- составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа;
- производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; Определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания;
- составлять производственную программу любого типа и класса предприятия., организовывать работу производственных цехов предприятия, тарного и складского хозяйства, организацию продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания;

- на основании полученных знаний организовывать обслуживание на предприятиях общественного и контролировать труд обслуживающего персонала;

владеть:

- основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания;

- практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией

- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, курсового проекта.

Промежуточная аттестация - зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.20 «Проектирование предприятий
общественного питания»
19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Дисциплина относится к блоку Б1.Б.20 (вариативная часть, обязательные дисциплины).

В соответствии с ФГОС ВО в результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- ✓ основные нормативные и ведомственные материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания;
- ✓ основные направления проектирования, реконструкции и технического перевооружения предприятий общественного питания;
- ✓ методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия;
- ✓ структуру производства, его оперативное планирование и организацию;
- ✓ особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
- ✓ основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания;
- ✓ прогрессивную методологию выполнения технологических расчетов;
- ✓ оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение;
- ✓ рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
- ✓ современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий, функциональные группы, их особенности, принципы управления, взаимосвязи.

Уметь:

- ✓ использовать нормативно-техническую документацию и правовые аспекты работы предприятий общественного питания;
- ✓ разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование;
- ✓ формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;
- ✓ разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники;

- ✓ выполнять технологические расчеты, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса;
- ✓ организовывать работу производства и осуществлять контроль за технологическим процессом;
- ✓ обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;
- ✓ производить планировку и оснащение рабочих мест, компоновку цехов и помещений предприятия;
- ✓ разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
- ✓ технически грамотно разбираться в проектах и осуществлять контроль, за их внедрением;
- ✓ грамотно применять и использовать технические средства проектирования.

Владеть:

- ✓ практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;
- ✓ методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий;
- ✓ методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий;
- ✓ рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
- ✓ методами сравнительного анализа планировочных решений предприятий общественного питания;
- ✓ практическими навыками выполнения чертежей и проектной документации с использованием новейших компьютерных программ.

Целью учебной дисциплины «**Проектирование предприятий общественного питания**» является получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющих разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания, позволяющая формировать и развивать у обучающихся следующие компетенции:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ОПК-5;

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

3. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство ПК-5.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (презентация, дискуссия, с разбором конкретных ситуаций), лабораторные занятия, текущая самостоятельная работа, консультации преподавателя; деловые игры, проектирование, дискуссии, решение ситуационных задач, методы инсерт и разбивка на кластеры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов и выполнение курсового проекта.

Промежуточный контроль - зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б.1.Б.21 Культурология

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина Культурология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК):

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

2. способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

3. способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

знать:

- основные подходы к определению культуры, основные сферы культурной деятельности общества, сущность проблемы культурогенеза;

- теории, объясняющие переход от животного сообщества к человеческому обществу; главные черты своеобразия традиционных обществ древности и современности; специфика античной культурной «картину мира»; всемирно историческая роль античной культуры;

- роль и место христианства в средневековой культуре; соотношение «официальной» и «неофициальной» культуры; роль городов и городского образа жизни в средневековой культуре; отличительные черты византийского общества и византийской культуры; развитие и становление культуры Руси и России, ее специфика, влияние на неё других культур

- сущность идей гуманизма и антропоцентризма эпохи Возрождения; специфика художественной культуры Ренессанса; социокультурная роль Реформации в становлении Западной культуры; рационализм, механицизм и просветительство в культуре Запада XVII-XVIII вв.

уметь:

- вычленять художественную специфику и социокультурный контекст в стилях барокко, классицизм, романтизм, сентиментализм, реализм, импрессионизм, постимпрессионизм, модерн, авангард;

- представлять роль техники и информационных технологий в культуре XIX-XX веков; различать понятия элитарной и массовой культуры; понимать сущность «постмодернизма» как характеристики культуры 2-й половины XX века;

- разбираться в причинах и содержании споров о цивилизационно-культурной принадлежности России; осознавать роль русской православной церкви в истории культуры России и специфику русской интеллигенции; анализировать сущность и основные проявления кризиса русской культуры на рубеже XIX - XX вв. и основные черты советской культуры; объяснить особенность модернизационных процессов в культуре России 90-х годов XX века;

- использовать полученное культурологическое образование в своей профессиональной деятельности

владеть:

- понятиями «культура» и «цивилизация», различая их по содержанию;
- методологией исследования, методами сбора и обработки культурологических данных;

- методом анализа культурных явлений и процессов, современными методиками

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, дискуссии, «мозговой штурм», коллоквиум, деловая игра, круглый стол.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: вопросов и заданий, докладов, тестирования, реферата. Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б.1.Б.22 Политология

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина Политология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК):

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- сущность, содержание, механизм функционирования политической власти и политического процесса;
- сущность, структуру и функции политической системы общества, особенности (уровни и формы) политического сознания;
- природу политического экстремизма.

уметь:

- использовать принципы, законы и методы гуманитарных. Социальных и экономических наук для решения социальных и профессиональных задач;

владеть:

- навыками целостного подхода к анализу проблем общества.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: «мозговой штурм», ролевая игра, круглый стол, метод дискуссии.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: тестирования, заданий и логических задач, реферата.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.23 Безопасность жизнедеятельности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это базовая дисциплина. Дисциплина Б1.Б.23 Безопасность жизнедеятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих *общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных* компетенций:

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания (ОПК-4);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

уметь:

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- выбирать методы защиты от опасности применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

владеть:

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *деловая учебная игра, групповая дискуссия.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *контрольной работы, тестирования.*

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля) **Б1.Б.24 Оборудование предприятий общественного питания**

19.03.04 Технология продукции общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2/72 зачетных единиц

Это базовая дисциплина. Дисциплина Б1.Б.24 Оборудование предприятий общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных(ОПК) и профессиональных(ПК) компетенций:

1. готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)
2. способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания по производству различных видов пищевой продукции;
- способы определения оптимальной конструкции рабочих органов и других узлов машин и аппаратов на предприятиях общественного питания.
- устройство и принцип работы технологического оборудования предприятий общественного питания его классификацию, особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий;
- о влиянии режимов работы технологического оборудования на качество получаемой продукции.

уметь:

- проводить теоретические и экспериментальные исследования в области технологического оборудования предприятий общественного питания с использованием современных методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники;
- находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;
- осуществлять оптимальный выбор технологического оборудования по основным параметрам;
- оценивать техническое состояние машины, выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию, проектировать и конструировать технологическое оборудование предприятий общественного питания;

- разрабатывать мероприятия по ликвидации возникающих дефектов и брака выпускаемой продукции;
- оценивать эксплуатационные возможности технологического оборудования предприятий общественного питания.

владеть:

- методикой поиска информации
- методикой обработки результатов исследования;
- алгоритмам решения задач по определению параметров аппаратов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция визуализация

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.25 Теплотехника

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это базовая дисциплина.

Дисциплина *Теплотехника* в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей *общепрофессиональной* компетенции:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные законы преобразования энергии;
- законы термодинамики и тепломассообмена;
- термодинамические процессы и циклы;
- основные способы энергосбережения;

уметь:

- решать типовые задачи по теплотехнике;
- проводить термодинамические расчеты рабочих процессов в теплотехнических устройствах, применяемых в отрасли;
- проводить расчеты теплообменных аппаратов;
- применять энергосберегающие технологии.

владеть:

- методикой определения термодинамических параметров с помощью диаграмм и таблиц;
- методикой расчета теплообменного оборудования;

- способами и методами сбережения тепловой энергии.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение и защита лабораторных работ, выполнение индивидуальных заданий, анализ конкретных ситуаций, дискуссия, мастер-класс.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов и контрольной работы (для заочной формы обучения).*

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.26 Маркетинг
19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Маркетинг в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- принципы, задачи и функции маркетинга;
- направления проведения маркетинговых исследований;
- основные составляющие комплекса маркетинга товара(услуги);
- методические подходы к изучению потребительского поведения;

уметь:

- разрабатывать комплекс маркетинга;
- проводить сегментирование рынка по различным рынкам;
- правильно принимать решения об использовании марки, упаковки товара и т.д.

- пользоваться стратегией разработки новых товаров;
- определять этапы жизненного цикла товара;
- выбирать метод ценообразования;
- выбирать каналы распределения и товародвижения;

владеть:

- методами проведения маркетинговых исследований;
- навыками оценки конкурентоспособности продукции;
- навыками выявления тенденций развития потребительского спроса;
- методами формирования спроса.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *анализ конкретных ситуаций, лекция-визуализация.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа.

Промежуточная аттестация -зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.28 Менеджмент

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это *базовая* дисциплина. Дисциплина **Менеджмент** в соответствии с требованиями **ФГОС** **ВО** направлена на формирование *общекультурной* компетенции: **ОК-3**

-способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- сущность менеджмента, виды, цикл менеджмента;
- проблемы мотивации, лидерства и руководства;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- методы управления конфликтами;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

уметь:

принимать эффективные решения. в профессиональной деятельности

владеть:

методами реализации основных управленческих функций.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий, дискуссии ситуационные задачи и т.д.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы, докладов и т.д.*

Промежуточная аттестация - *зачет.*

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины Б1.Б.29 «Управление производством»
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины «Управление производством» составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Дисциплина Б1.Б.29 «Управление производством» является базовой дисциплиной.

Дисциплина «Управление производством» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций бакалавра.

Общепрофессиональные компетенция (ОПК):

1. Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК 2);
2. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК 5);

Профессиональные компетенции (ПК):

1. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК 1);
2. Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК 4);
3. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания. использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК 6).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:
знать:

- сущность и задачи управления производством
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- уровни аппарата управления и их функции;
- методы управления персоналом;

уметь:

-принимать эффективные решения. в профессиональной деятельности

владеть:

- навыками применения полученных теоретических знаний при работе в сфере производства при решении конкретных организационных и технологических задач
- методами реализации основных управленческих функций

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: **лекция-визуализация, ситуационная задача, метод дискуссии**

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: **в виде тестов, контрольной работы, докладов.**

Промежуточная аттестация зачет.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы учебной дисциплины (модуля)

Б1.Б.30 Бизнес планирование

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Дисциплина относится к вариативной части.

Дисциплина Б1.Б.30 Бизнес планирование в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных и общекультурных компетенций:

Общекультурные компетенции (ОК):

1. способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК – 3);

Профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин;
- принципы организации работы малых коллективов исполнителей

- основные бизнес процессы в организации

уметь:

-анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию

-использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований

владеть:

- методами реализации основных управленческих функции, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию.

- методами формулирования и реализации стратегии на уровне бизнес-единицы

-навыками составления бизнес-плана

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов и контрольной работы

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля)

Б1.Б.31 Физико-химические методы исследований

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа). Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.31 Физико-химические методы исследований в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных компетенций:

1. способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности **ВПК-1.**

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: теоретические основы физико-химических методов анализа и области их целесообразной применимости, исходя из характеристик того или иного метода, знать устройство и принцип работы аналитических приборов.

уметь: выбирать метод анализа для решения конкретной аналитической задачи.

владеть: практическими навыками подготовки, проведения анализа и обращения с приборами, навыками расчета, статистической обработки и интерпретации результатов анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции (Л), практические занятия (ПЗ), лабораторные работы (ЛР), семинарские занятия

(дискуссии, анализ конкретных ситуаций, мастер-класс) индивидуальные (групповые) академические консультации (АК), самостоятельная работа (СР) по выполнению домашних и контрольных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольных вопросов, коллоквиумов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.32 Правоведение

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это дисциплина базовой части.

Дисциплина Правоведение в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций (ОК):

1. способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– понятие, признаки и функции государства; понятие и признаки права; основные положения Конституции Российской Федерации; основные положения гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного и экологического права;

уметь:

– самостоятельно работать с нормативными правовыми актами, специальной и учебной литературой; толковать и применять законы и иные нормативные правовые акты, разрешать юридические казусы по предложенным темам.

владеть:

– опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-презентация, решение ситуационных задач.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: текущий контроль, который заключается в опросе студентов по заданным для изучения темам, проверке правильности решения ситуационных задач, написании реферата.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.33 Русский язык и культура речи

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2/72 зачетных единиц

Это базовая дисциплина.

Дисциплина Б1.Б.33 Русский язык и культура речи в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных(ОК) компетенций:

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные лингвистические (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические) нормы, разновидности речевых ошибок, виды справочной литературы, в т.ч. типологии словарей (лексикология и лексикография), функции языка как социального явления, виды и формы речевой деятельности, разновидности и основные характеристики стилей русского литературного языка, качества образцовой речи, основы ораторского искусства, искусства полемики и спора, типологии аргументации, принципы речевого этикета.

уметь:

- определять, идентифицировать разнообразные лингвистические нормы, их нарушения, пользоваться учебной и академической справочной литературой, создавать письменные речевые произведения в заданном стиле, конструировать формулы деловой речи, создавать устный текст и выступать с подготовленной речью публично перед аудиторией, использовать аргументацию соответственно типу коммуникации, пользоваться специальной терминологией в целях выработки оптимального решения в профессиональной полемике, на практике реализовывать принципы речевого этикета.

владеть:

- осознанной практикой коррекции устной и письменной речи (своей и окружающих) в процессе любой коммуникации, речевыми клише (устойчивыми фразеологическими сочетаниями) в деловой, профессиональной и любой другой форме общения, методами стилистического анализа устного и письменного текста, различными способами структурирования и конструирования текстов общей и профессиональной направленности, способами и средствами грамотного речевого поведения в споре конструктивного типа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция визуализация, методы дискуссии, лекции с разбором конкретной ситуации.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б1.Б.34 Физическая культура

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Это базовая дисциплина.

Дисциплина «Физическая культура» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных компетенций:

1. Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК- 7);
2. Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК -8).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: биологические, психолого-педагогические и практические основы физической культуры и здорового образа жизни;

- простейшие способы контроля и оценки физического состояния, физического развития и физической подготовленности;

уметь: выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры, утренней гигиенической гимнастики, профессионально-прикладной физической подготовки;

- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- использовать средства физической культуры для повышения работоспособности в учебной и трудовой деятельности, подготовки к службе в Вооруженных Силах РФ;

владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и

совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;

- навыком преодоления искусственных и естественных препятствий с использованием разнообразных способов передвижения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: творческие задания (в ходе проведения разминки), метод целостного обучения, круговой тренировки, интервальной тренировки; комбинированный (повторно-переменный); игровой, соревновательный; работа в малых группах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: по практическому разделу – выполнение нормативов общей физической и спортивно-технической подготовленности; по теоретическому разделу – выполнение реферативной работы .

Промежуточная аттестация зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.1 «Физиология питания»

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

Это вариативная часть обязательных дисциплин.

Дисциплина **Физиология питания** в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских компетенций:

1. Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- строение и функции органов пищеварения;
- основы физиологии питания;
- физиологическую роль основных веществ пищи;
- влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма;
- пищевую и биологическую ценность продуктов питания;
- требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека;
- основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания.

уметь:

- провести физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения;
- осуществить контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;

-составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания.

владеть методиками:

- исследований физиологических функций желудочно-кишечного тракта;
- составления пищевых рационов;
- разработок основ эффективного и безопасного питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция-презентация, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии, текущая самостоятельная работа по выполнению разных видов заданий, деловая учебно-исследовательская игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, устного опроса, контрольной работы.

Промежуточная форма отчетности – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля)

Б1.В.ОД.2 Санитария и гигиена питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная часть блока дисциплин.

Дисциплина Б1.В.ОД.2 Санитария и гигиена питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

1. Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**;

2. Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест **ПК-3**;

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и требования к

факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- меры обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на перерабатывающих предприятиях и их продукции, в том числе в связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.;
- новейшие научные данные в области безопасности продуктов питания, с методами гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля и др.

уметь:

- использовать полученные знания для соблюдения санитарных правил на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- практически оценивать качество пищевых продуктов;
- давать критическую оценку полученных результатов.

владеть:

- основами санитарного законодательства, санитарных правил на перерабатывающих предприятиях;
- современными методами оценки качества продуктов питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, проблемная лекция-презентация, интерактивная лекция, дебаты, деловая учебно-исследовательская игра, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии, подготовка письменных аналитических работ.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения каждого раздела в виде письменной контрольной работы и тестов, рейтинговой модульной оценки, рецензирование студентами работ друг друга, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.3 Психология и педагогика 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина «Психология и педагогика» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных компетенций:

1. способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- предмет, методы и основные категории психологической науки;
- место и значение познавательной, потребностно-мотивационной, эмоционально-волевой сфер в структуре личности и деятельности;
- место и природу психики и закономерности общения.

уметь:

- анализировать психические явления;
- определять характер, темперамент, способности и уровень развития личности.

владеть:

- методами и приёмами психологической саморегуляции, самодиагностики и интерпретации собственных состояний;
- моделированием вариантов общения и построением оптимальных межличностных отношений в семье, группе.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: работа в команде, упражнение «мозговой штурм», метод конкретных ситуаций, упражнение «Верю-не верю», лекция-визуализация «Выражение чувств».

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: текущего внутри семестрового опроса, составление конспектов по темам для самостоятельного изучения, реферата.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.4 БИОЛОГИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части .

Дисциплина БИОЛОГИЯ в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

способность использовать основные законы математических и естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: особенности и уровни организации жизни, основные направления эволюции растений; причины и факторы эволюции,

уметь: прогнозировать последствия своей профессиональной деятельности с точки зрения экосистемных процессов

владеть: биологическими методами анализа

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.5 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующей компетенции:

1. Способность применять знание основных законов математических и естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- общие закономерности строения организма млекопитающих и птиц;
- видовые особенности строения и расположения структур организма животных;
- анатомо-функциональные и анатомо-топографические характеристики систем организма и областей тела с учетом видовых и возрастных особенностей животных;
- морфологические аспекты функциональной анатомии систем и отдельных органов с учётом видовых особенностей, а также современные методы биологического анализа морфологических перестроек, используемые в анатомии животных.

уметь:

- обращаться с анатомическими и хирургическими инструментами;
- проводить анатомическое вскрытие;
- обращаться с живыми животными и трупным материалом в соответствии с правилами «техники безопасности»;
- ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов домашних животных;
- определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: величина, строение, консистенция, цвет;
- проводить сравнительный анализ наблюдаемых структурных изменений, формулировать выводы и обоснования к ним;

- устанавливать связь изученного материала с другими дисциплинами;
- применять полученные знания в практической и научной деятельности.

владеть:

- конкретными теоретическими знаниями по дисциплине;
- современными методами и способами изучения структурной организации биологических объектов на всех его уровнях;
- методами оценки топографии органов и систем органов;
- современными информационными и инновационными технологиями.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.6 Пищевая биотехнология 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина «Пищевая биотехнология» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих внутренних профессиональных (ВПК) компетенций:

1. способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (**ВПК-1**).

В результате изучения дисциплины студент будет:

знать:

- основные характеристики и свойства объектов биотехнологии,
- основные принципы биотехнологических процессов,
- теоретические основы культивирования микроорганизмов,
- механизмы биотрансформации органических субстратов различного происхождения,
- значение пищевой биотехнологии для практической деятельности: использование

данных дисциплины в пищевой промышленности

уметь:

- применять полученные теоретические знания и практические навыки в практической и научно-исследовательской деятельности

владеть:

- биотехнологическими методами и приемами, применяемыми в производстве пищевых продуктов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: текущего внутри семестрового опроса, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.7 Методика научных исследований в пищевой отрасли

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Б1.В.ОД.7 Методика научных исследований в пищевой отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных и общепрофессиональных компетенций:

Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**;

2. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство **ПК-5**;

3. Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов **ПК-24**;

4. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания **ПК-25**;

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли;
- основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, технологических полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности;
- современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов учебной практики, особенности сбора информации в торговой организации;

уметь:

- самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность по избранной научной специальности, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

владеть:

- методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами;
- современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации;
- методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *контрольной работы.*

Промежуточная аттестация - *зачет.*

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.8 История отрасли
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это *вариативная* дисциплина.

Дисциплина Б1.В.ОД.8 История отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих *профессиональных* компетенций:

1. Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания **ПК-25.**

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- историю возникновения и развития пищевой промышленности;

- основные закономерности социально-экономического развития России на разных этапах исторического развития;
- роль современной российской пищевой промышленности в решение глобальной продовольственной проблемы;
- традиции и инновации российского предпринимательства на разных этапах исторического развития;
- роль ученых, внесших свой вклад в развитие общественного питания.

уметь:

- владеть основными историческими понятиями;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социально-экономическую значимость своей будущей профессии;
- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

владеть:

- методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;
- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические и экономические темы;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, эссе.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины(модуля) Б1.В.ОД.9 Инженерная и компьютерная графика

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина Инженерная и компьютерная графика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

-способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных-технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

– основы представления (вывода) графических данных, назначение и разновидности компьютерной графики, методы создания графических изображений и сфере их применения;

– системы автоматической проектной разработки, возможности применения графических редакторов.

Уметь:

– решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

– применять графические редакторы (Paint, Gimp) для решения различных задач инженерного проектирования, создавать техническую документацию согласно требованиям ЕСКД в специализированном графическом редакторе (КОМПАС).

Владеть:

– современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;

– приемами работы в графических системах, формирования информации в графическом виде, работы в специализированных графических редакторах .

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция визуализация, деловая игра ,анализ конкретных ситуаций.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.10 Научные основы
производства продуктов питания**

19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина *Научные основы производства продуктов питания* в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций:

1. способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-1;

2. способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов **ПК-24;**

3. способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания **ПК-25.**

В результате изучения дисциплины студент должен :

знать:

- основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменения их в процессе производства;
- научные основы технологии пищевых производств: микробиологические и биохимические, физико-химические и химические;
- технологии отдельных производств.

уметь:

- обоснованно разрабатывать задачи в области технологии пищевых производств;
- проводить лабораторные испытания исходного сырья и конечного продукта.

владеть:

- методами проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств пищевых продуктов;
- статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, курсового проекта.

Промежуточная аттестация - экзамен

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины

Б1.В.ОД.11 Метрология

(модуля)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет **2** зачётных единицы (**72** часа).

Это **вариативная** дисциплина.

Дисциплина **Метрология** в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (**ОПК**) и профессиональных (**ПК**) компетенций:

1 Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**.

2 Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**.

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные законодательные и нормативные правовые акты, методические и технические материалы по метрологии;
- государственную систему обеспечения единства измерений и формы её регулирования;
- систему воспроизведения единиц величин и передачи размера средствам измерений;
- организацию метрологического обеспечения технологических процессов, метрологические принципы инструментальных измерений.

уметь:

- определять номенклатуру измеряемых параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, выбирать и применять требуемые методы и средства измерений;
- определять технологии обработки и устанавливать оптимальные нормы контроля качества производимой продукции и услуг;
- применять аттестованные методики выполнения измерений.

владеть:

- навыками обработки результатов измерений (по видам) и оценки их точности;
- навыками разработки метрологической нормативно-технической документации (локальных поверочных схем, методик выполнения измерений).

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

лекции-презентации, проблемные лекции (круглые столы), выполнение индивидуальных творческих и практических заданий, деловые игры.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, теста, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ	
учебной дисциплины (модуля)	Б1.В.ОД.12 Стандартизация, подтверждение соответствия

<u>19.03.04</u>	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
------------------------	--

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Это вариативная дисциплина обязательная дисциплина.

Дисциплина Б1.В.ОД.12 Стандартизация, подтверждение соответствия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных и общепрофессиональных компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (**ОПК 3**);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (**ПК- 6**).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;

владеть:

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

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, индивидуальные задания, выполнение контрольной работы, тестирование.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: тестирования, устных опросов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.13 Производственный учет и отчетность в общественном питании

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это вариативная (базовая, *вариативная, дисциплина по выбору, элективная, факультативная, дисциплина профиля*) дисциплина.

Дисциплина Производственный учет и отчетность в общественном питании в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

1. **ОПК-5** - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
2. **ПК-5** - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
3. **ПК-6** - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: сущность производственного учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта; документы и документацию, её оформление и использование в учёте; структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий; порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; порядок получения продуктов из кладовой; документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; порядок учёта предметов материального оснащения; виды нормативно-технологической документации.

уметь: составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; составлять план-меню,

акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи; оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день; выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию; рассчитывать потребности сырья по установленным нормам (рецептурам), оформлять и использовать калькуляционные карточки; составлять технологическую карту.

владеть: комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета в сфере общественного питания; методами анализа в сфере общественного питания;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде коллоквиумов, контрольной работы

Промежуточная аттестация - зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.14 Бухгалтерский учёт

19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Это обязательная дисциплина вариативной части.

Дисциплина «Бухгалтерский учет», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

нормативные документы, задействованные в профессиональной деятельности; процесс оформления документации процесса производства, ресторанного бизнеса; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, навыками работы с отчетностью как средством принятия управленческих решений.

уметь:

вести контроль за наличием материальных ресурсов на всех участках бизнеса; вести оперативный учет поступления и реализации товаров,

проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности.

владеть:

осуществлением связей с поставщиками и потребителями, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров; оформлением документации на получение, реализацию и/или отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами; проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-дискуссия, лекция-дискуссия, ситуационная задача, лекция-визуализация.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.15 Основы промышленного строительства

19.03.04 Технология продукции общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2/72 зачетных единиц

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Б1.В.ОД.15 Основы промышленного строительства в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных(ОПК) и профессиональных(ПК) компетенций:

1. готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
2. способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство(ПК-5)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные принципы расчёта и проектирования инженерных конструкций;
- основы эксплуатации объектов с применением инженерных конструкций

уметь:

- проводить измерения на отведённой территории с применением приборов и оборудования, составлять конструктивные схемы объектов
- выполнять геометрические построения в ортогональных, аксанометрических и перспективных проекциях конструктивных элементов.
- правильно выбирать конструкционные материалы;

– анализировать воздействие окружающей среды на материалы и конструкции из них, выполнять требования к строительному производству, оформлять законченную проектно-сметную документацию и принимать объекты строительства, реконструкции в эксплуатацию.

владеть:

– основными методиками проведения анализа конструктивных решений объектов, основными способами монтажа, реконструкции и эксплуатации конструкций объектов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: Решение ситуационных задач, вариантное решение задачи

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольная работа

Промежуточная аттестация – зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.16 Контроль качества продуктов питания.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это *вариативная* дисциплина.

Дисциплина Б1.В.ОД.16 Контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих *профессиональных и общепрофессиональных* компетенций:

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

2. Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**;

3. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные понятия в области качества, факторы, влияющие на качество продукции;

- показатели качества, сущность и особенности методов их определения;

- виды контроля и порядок разработки программы производственного контроля качества продукции;

- технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции;

- виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия;

уметь:

- использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции;

- отбирать пробы продукции для лабораторных исследований; определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля, работая с ГОСТами и др. НТД.

- производить расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности кулинарной продукции.

- выявлять причины брака и нарушений санитарных норм и правил при производстве кулинарной продукции.

- определять полноту вложения сырья в блюдо с учетом технологического процесса.

владеть:

- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области контроля качества продукции общественного питания;

- навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки;

- навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведению соответствующей документации;

- умением принимать решения в процессе проведения испытаний (измерений) и при проверке полученных результатов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.*

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.17 Технология производства пищевых продуктов

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 часа).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Технология производства пищевых продуктов в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

1.ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

2.ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

3.ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; основы технологических процессов производства пищевых продуктов, в том числе физико-химические, тепловые, массообменные, химические, биохимические, микробиологические; способы производства пищевых продуктов;

уметь: организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; оценивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

владеть: методами проведения отдельных технологических операций получения пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов; навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде коллоквиумов, контрольной работы
Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины
(модуля)

**Б1.В.ОД.18 Сертификация услуг в
общественном
питании**

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Сертификация услуг в общественном питании в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

1. Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**.

2. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**.

3. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- правовые основы и системы стандартизации и сертификации;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

владеть:

- - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продукции (работ, услуг), практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, индивидуальные задания, деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД 19 Биологическая
безопасность пищевых систем**

19.03.04 Технология производства и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Относится к обязательным дисциплинам вариативной части.

Дисциплина *Биологическая безопасность пищевых систем* в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих *общепрофессиональных* и *профессиональных* компетенций:

1. Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**;
2. Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения **ПК-4**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать государственное регулирование и обеспечение продовольственной безопасности, правовое регулирование продовольственной безопасности, опасности, связанные с загрязнением продуктов ксенобиотиками.

Уметь определять безопасность сырья и пищевых продуктов.

Владеть методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества сырья и продуктов питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *проблемная лекция, лекция-визуализация, дискуссия, выполнение индивидуальных заданий.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде проверочных работ, докладов, контрольной работы.*

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

Учебной дисциплины(модуля)Б1.В.ОД.20 Основы микробиологии 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 час.).

Это вариативная часть обязательных дисциплин.

Дисциплина Основы микробиологии в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих внутри профессиональных (ВПК) компетенций:

1. способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности **ВПК-1**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

- **знать:**
- Теоретические основы жизнедеятельности микроорганизмов.
- Роль микроорганизмов в превращении биогенных элементов.
- Морфологические и физиологические особенности, используемые для их идентификации. Основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих заболевания, порчу сырья и продуктов животного происхождения.
- Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Основы систематики микроорганизмов
- **уметь:**

- Продемонстрировать понимание роли дисциплины в профессиональной деятельности. Готовить, окрашивать, микроскопировать препараты.
- Делать посевы микроорганизмов и идентифицировать их до видов.
- **владеть:**
Умением логически встраивать знания дисциплины в профессиональную деятельность.
- Техникou выделения чистой культуры и методами идентификации микроорганизмов.
- Техникou выделения чистой культуры и методами идентификации микроорганизмов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий по заданным темам, подготовка презентаций или эссе по избранной студентом теме, и т.д.).

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы, и т.д._

Промежуточная аттестация – зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.21 Общая санитарная микробиология

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет _3_ зачетных единиц (_108 часов).

Это вариативная часть обязательных дисциплин. _

Дисциплина _ Общая санитарная микробиология в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ВПК, ПК) компетенций:

1. способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности ВПК-1;
2. владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ПК-3;

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- понятие о санитарно-показательных микроорганизмах;
- патогенные микроорганизмы, находящиеся во внешней среде;

- возбудителей зооантропонозов, передающихся человеку через животноводческую продукцию;
- возбудителей пищевых отравлений (интоксикаций и токсикоинфекций);
- микроорганизмы, вызывающие порчу продукции.

уметь:

- продемонстрировать понимание роли дисциплины в профессиональной деятельности;
- определять микробную обсемененность воздуха, воды;
- определять микробную обсемененность молока и молочных продуктов;
- определять микробную обсемененность мяса.

владеть:

- умением логически встраивать знания дисциплины в профессиональную деятельность;
- методами исследования микроорганизмов окружающей среды;
- методами микробиологических исследований животноводческой продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий и т.д

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: (рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы, и т.д.)

Промежуточная аттестация - экзамен

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ОД.22 Аналитическая химия_ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет _3_ зачетных единиц (_108 часов).

Это вариативная дисциплина.

Дисциплина Аналитическая химия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) _____ компетенций:

Вузовские профессиональные компетенции (ВПК):

способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК –1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- задачи аналитической химии, химического анализа; пути и способы их решения;
- основные понятия аналитической химии, аналитические реагенты;

- основы гравиметрии, титриметрии, инструментальных методов количественного анализа.

уметь:

- пользоваться справочной литературой; выполнять основные действия при проведении химического эксперимента; составлять схему анализа, проводить качественный и количественный анализ вещества;
- выполнять итоговые расчеты с использованием статистической обработки результатов анализа; владеть техникой выполнения аналитических операций при качественном и количественном анализе вещества;
- рассчитать концентрацию вещества в растворе; проводить расчеты на переход от одного способа выражения концентрации к другому, работать с основными типами приборов, используемых в анализе;
- обосновывать наблюдения и делать следующие из эксперимента выводы.

владеть:

- навыками выполнения основных химических лабораторных операций, необходимых в практике анализа объектов продукции животного происхождения;
- методологией исследования, методиками работы на приборах физико-химического анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: __ проблемная лекция, анализ конкретных ситуаций

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: __ контрольная работа. _

Промежуточная аттестация - __ зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б1.В.ОД.23 Физическая культура и спорт 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины без зачетных единиц (328 часов).

Это элективная дисциплина.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных и вузовских профессиональных компетенций:

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

2. Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: значение физической культуры и спорта в формировании общей культуры личности, приобщении к общечеловеческим ценностям и здоровому образу жизни; укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни средствами физической культуры в процессе физкультурно-спортивных занятий;

- научные основы биологии, физиологии, теории и методики педагогики и практики физической культуры и здорового образа жизни;

- содержание и направленность различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую эффективность;

- гигиенические правила и структуру самостоятельных занятий, примерные ежедневные и недельные объемы физических нагрузок и времени пребывания на открытом воздухе;

- методические принципы спортивной тренировки, биологические, психолого-педагогические и практические основы физической культуры, спорта и здорового образа жизни.

уметь: составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма

- выполнять акробатические, гимнастические, легкоатлетические упражнения, технические действия в спортивных играх

- выполнять комплексы общеразвивающих упражнений на развитие основных физических качеств,

- осуществлять наблюдения за своим физическим развитием и индивидуальной физической подготовленностью, контроль за техникой выполнения двигательных действий и режимом физической нагрузки ;

- соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений.

владеть: знаниями по основам теории и методики физического воспитания, используя специальную литературу;

- навыками повышения своей физической подготовленности, совершенствования спортивного мастерства;

- системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: творческие задания (в ходе проведения разминки), метод целостного обучения, круговой тренировки, интервальной тренировки; комбинированный (повторно-переменный); игровой, соревновательный; работа в малых группах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: по практическому разделу – выполнение нормативов общей физической и спортивно-технической подготовленности; по теоретическому разделу – выполнение реферативной работы .

Промежуточная аттестация зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б.1.ДВ.1.1 Биологическая этика 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина по выбору вариативной части.

Дисциплина Биологическая этика в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих внутренних профессиональных и профессиональных компетенций:

1.Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1);

2.Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

– основы биологической этики

уметь:

– излагать и критически анализировать базовую общепрофессиональную информацию

владеть:

– основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция визуализация, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б 1.В.ДВ. 1.2 Этика деловых отношений 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина по выбору

Дисциплина Этика деловых отношений в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование компетенций:

1. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

2. Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: - виды делового общения,

- особенности речевого поведения,
- особенности невербального общения,
- этические нормы дистанционного общения,
- правила подготовки публичного выступления,
- этикет и имидж делового человека,
- поведение в общественных местах;

уметь: - применять правила делового этикета; составлять деловые письма, вести переговоры, дистанционные переговоры; подготовить публичное выступление; установить контакт с собеседником;

владеть: - проведения деловой беседы;

- составления плана публичного выступления;
- вербального и невербального общения;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция-презентации, дебаты, семинары в диалоговом режиме, групповые дискуссии, подготовка письменных аналитических работ, текущая самостоятельная работа по выполнению разных видов заданий, деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: в течение года в соответствии с рабочим учебным планом выполняется 1 контрольная работа, проводятся: коллоквиумы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом, тестирование по материалам дисциплины.

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б.1.В.ДВ.2.1 Правовые основы управления качеством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина относится к вариативной части дисциплинам по выбору.

Дисциплина «Правовые основы управления качеством» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

общекультурных компетенций:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основы государственного технического регулирования в области обеспечения качества производимой продукции, оказываемых услуг и выполняемых работ;

- нормативно–правовую базу управления качеством;

- систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля за соблюдением требований правовых актов и нормативно–технической документации.

уметь:

- применять на практике основные принципы и требования правовых актов и нормативно–технической документации в области управления качеством;

владеть:

- навыками управления качеством на основе требований правовых актов и нормативно–технической документации.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, индивидуальные задания и деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.2.2 Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Это дисциплина относится к дисциплинам по выбору.

Дисциплина «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на следующих общекультурных (ОК) компетенций:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: основы технического регулирования; принципы и методы стандартизации, организацию работ по стандартизации, документы в области стандартизации и требования к ним; организацию и технологию подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг; аккредитацию органов по сертификации, испытательных и измерительных лабораторий; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению качеством; систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля за техническими регламентами, стандартами и единством измерений; перспективы технического развития и особенности деятельности организаций, компетентных на законодательно-правовой основе в области технического регулирования и метрологии.

уметь: применять методы и принципы при разработке стандартов и других нормативных документов; проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг предъявляемым требованиям; использовать компьютерные технологии для планирования и проведения работ по техническому регулированию и метрологии.

владеть: требованиями технических регламентов к безопасности в сфере профессиональной деятельности; навыками оформления нормативно-технической документации.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, индивидуальные задания, дискуссии и деловая игра.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде устных опросов, тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.3.1 Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина Б1.В.ДВ.3.1 Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды относится к вариативной части, дисциплинам по выбору.

Дисциплина Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

1. способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

основы нормирования в области охраны окружающей среды;

основополагающие нормы экологического права, содержание российского и международного экологического права, содержание концепции устойчивого развития общества;

экологические требования при осуществлении хозяйственной деятельности;

виды экологических правонарушений и профессиональная ответственность за них;

организационный механизм охраны окружающей среды.

уметь:

вычленять предметную область дисциплины нормативно-правовые основы охраны окружающей среды;

применять правовые нормы при регулировании отношений природопользования и охраны окружающей среды при осуществлении профессиональной деятельности;

анализировать и решать с применением надлежащих нормативных актов возникающие проблемы в сфере природопользования и охраны окружающей среды.

владеть:

методами анализа и решения с применением надлежащих нормативных актов возникающих проблем в сфере природопользования и охраны окружающей среды при решении профессиональных задач.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, дискуссия.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде выполнения контрольной работы и решения кейс-задач.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В. ДВ.3.2 Нормативно-правовые основы природопользования

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору.

Дисциплина Нормативно-правовые основы природопользования в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций ОК-4, ПК-6.

Общекультурные (ОК) компетенции:

1. способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности **ОК-4.**

Профессиональные (ПК) компетенции:

1. способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6.**

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- нормативные правовые акты, регулирующие отношения в области природопользования;
- основные принципы права природопользования;
- формы и виды собственности на природные объекты и ресурсы;
- основания возникновения и прекращения права пользования земельными участками, водными объектами, лесными участками и лесными ресурсами, участками недр, объектами животного мира;
- порядок предоставления природных объектов в пользование;
- систему органов государственного управления в области природопользования;
- содержание правовых мер охраны природных ресурсов;
- виды юридической ответственности за нарушения законодательства в области использования природных ресурсов.

уметь:

- толковать и применять нормы права, регулирующие отношения в области природопользования;
- юридически правильно квалифицировать факты и обстоятельства в области природопользования и охраны окружающей среды;
- разрабатывать документы эколого-правового характера;
- устанавливать факты экологических правонарушений, определять меры ответственности виновных, предпринимать необходимые меры к восстановлению нарушенных прав.

владеть:

- анализа нормативных правовых актов, регулирующих отношения в области природопользования;

- работы с информационными справочно-правовыми системами законодательства (Гарант-Максимум, Консультант-Плюс, Кодекс и др.)

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, решение ситуационных задач, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация - экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б1.В.ДВ.4.1. Прикладная статистика по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Дисциплина относится к вариативной части блока Б1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина «Прикладная статистика» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся будет:

- **знать** основы теории вероятностей и математической статистики, основные методы обработки экспериментальных данных;

- **уметь** производить наблюдения и измерения, первичную обработку результатов эксперимента, анализировать результаты экспериментов, проверять необходимые статистические гипотезы, формулировать выводы; применять полученные знания при постановке профессиональных задач;

- **владеть** методами статистического анализа данных проведенных исследований и адекватного их применения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-презентация, активизация творческой деятельности, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах. Текущий контроль осуществляется в форме устного опроса, тестирования, выполнения контрольной работы.

Промежуточная форма отчетности - зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б1.В.ДВ.4.2. Статистические методы обработки экспериментальных данных

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов). Дисциплина относится к вариативной части блока Б1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина «Статистические методы обработки экспериментальных данных» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных (ПК) компетенций бакалавра:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся будет:

- **знать** основы теории вероятностей и математической статистики, основные методы обработки экспериментальных данных;
- **уметь** производить наблюдения и измерения, первичную обработку результатов эксперимента, анализировать результаты экспериментов, проверять необходимые статистические гипотезы, формулировать выводы; применять полученные знания при постановке профессиональных задач;
- **владеть** методами статистического анализа данных проведенных исследований и адекватного их применения.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-презентация, активизация творческой деятельности, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах. Текущий контроль осуществляется в форме устного опроса, тестирования, выполнения контрольной работы.

Промежуточная форма отчетности - зачет.

Аннотация

учебной дисциплины Б1.В.ДВ.5.1. Химия пищи

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

Это дисциплина вариативной части, дисциплины по выбору.

Дисциплина Химия пищи в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций:

1. Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- химический состав сырья и продуктов;
- физико-химические превращения основных нутриентов в процессе получения готовых продуктов;
- роль пищевых добавок в производстве продуктов питания;
- принципы рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищевых продуктов;
- роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментных процессов в формировании качества продуктов питания.
- принцип физико-химической и биотехнологической модификации свойств сырья и пищевых систем;
- пищевые добавки, добавки к пище, комплексные функционально-технологические препараты;
- методы определения функционально-технологических свойств пищевых гидроколлоидов;

уметь:

- оказывать первую помощь при несчастном случае;
- вымыть посуду для анализов;
- рассчитать и приготовить реактивы для биологических исследований;
- пользоваться приборами для биохимических анализов;
- делать расчеты результатов анализов;
- анализировать аминокислотный состав исследуемого материала;
- правильно интерпретировать результаты биохимических исследований;
- дать квалифицированные рекомендации по химическому составу пищевых продуктов.

владеть:

- методами стандартных испытаний по определению физико-химических и структурно-механических показателей сырья материалов и готовых пищевых продуктов;
- навыками управления действующими технологическими процессами переработки сырья животного происхождения, обеспечивающими выработку продукции высокого качества.
- техникой безопасности при работе в лаборатории;
- колориметрическим, рефрактометрическим, pH-метрическим и др. методами.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: анализ конкретных ситуаций, дидактические игры, дискуссии, проблемная лекция.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины Б.1.В.ДВ.5.2 Пищевые добавки

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это дисциплина относится к вариативной части, дисциплинам по выбору.

Дисциплина **Пищевые добавки** в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) бакалавра.

– способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

– теоретические основы веществ: улучшающих внешний вид пищевых продуктов, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов, замедляющих микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов; технологические пищевые добавки, биологически активные добавки; гигиеническую и генетическую безопасность пищевых добавок;

уметь:

- определять физико-химические константы веществ; использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований; осуществлять подбор биохимических методов и проводить исследования пищевых и биологически активных добавок; проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными; интерпретировать результаты исследований для

оценки качества продукции как растительного, так и животного происхождения, продукции животноводства; использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» для решения соответствующих задач в области технологии продуктов общественного питания.

владеть:

- терминами и понятиями пищевых и биологически активных добавок при оценке химического состава, технологических свойств пищевой продукции; навыками аналитической работы по определению пищевых и биологически активных добавок, а также ряда биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств пищевой продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: обучение в командах, ситуационные задачи, интерактивный подход «каждый учит каждого», метод Jigsaw, Learning together.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам, контрольная работа.

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.6.1 Компьютеризация
производства
19.03.04 – Технология продукции и организация общественного
питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Это дисциплина по выбору вариативной части.

Дисциплина Компьютеризация производства (общественное питание) в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

1. способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: сущность и значение информации в профессиональной деятельности; опасности и угрозы, возникающие в процессе производственной деятельности; основные требования информационной безопасности

уметь: осуществлять поиск информации в глобальных компьютерных сетях; работать с программами, обеспечивающими расчет технологических параметров оборудования, а так же оперативный складской и производственный учет сырья и полуфабрикатов.

владеть: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: обучение в командах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: контрольной работы .

Промежуточная аттестация - экзамен .

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля Б1.В.ДВ.6.2. Системы управления базами данных

19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору вариативной части .

Дисциплина Системы управления базами данных в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

1. способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: сущность и значение информации в профессиональной деятельности; опасности и угрозы, возникающие в процессе производственной деятельности; основные требования информационной безопасности;

уметь: осуществлять поиск информации в глобальных компьютерных сетях; работать с программами, обеспечивающими расчет технологических параметров оборудования, а так же оперативный складской и производственный учет сырья и полуфабрикатов;

владеть: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: обучение в командах.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: Контрольная работа.

Промежуточная аттестация - Экзамен .

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.7.1 «Ресторанный бизнес»
направление подготовки**

19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.1_ «Ресторанный бизнес»

в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать:

классификацию ресторанов и их характеристики;

- факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана;
- особенности формирования и оформления меню ресторана;
- организацию технологического процесса в ресторане;
- методы организации труда персонала;
- типы и формы ресторанного обслуживания;
- особенности профессиональной этики работника ресторана;
- содержание понятия, функции и показатели корпоративной культуры ресторана;
- направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана;
- тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса

уметь:

- классифицировать группы блюд ресторанной кухни, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию.
- применить на практике знания в области ресторанного бизнеса,

владеть:

- первоначальными умениями и навыками:
- использовать знания организации ресторанных услуг при определении концепции и профиля ресторана;
- составить план работ, оценить финансовые вложения, определить содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов.

Промежуточная форма отчетности - зачет.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (Модуля) Б1.В.ДВ.7.2. «Барное дело»
19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Дисциплина относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору

Дисциплина **Б1.В.ДВ.7.2_ «Барное дело»** в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать:

- ассортимент и назначение барной посуды, приборов; правила учета и хранения барной посуды, аксессуаров и инструментов;
- технику и правила подготовки барной посуды, аксессуаров, инструментов и их мойки; приемы полировки посуды;
- общие сведения о смешанных напитках; виды алкогольных напитков;
- классификацию и формулы построения смешанных напитков; характеристики базы, смягчающе-сглаживающих компонентов, наполнителей, сопутствующих ингредиентов смешанных напитков;
- технологии приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей; технологию приготовления горячих напитков;
- технологии приготовления закусок несложного приготовления; стили, виды и методы обслуживания посетителей бара.

Уметь:

- готовить смешанные напитки (коктейли); готовить горячие напитки;
- готовить закуски несложного приготовления; оформлять отчетность и внутреннюю документацию; подготавливать бар к обслуживанию.

Владеть:

- навыками смешивания коктейлей и оформления; навыками составления барной карты;
- методами расчета и анализа пищевой ценности барной продукции; - навыками межличностного общения и этикета;
- профессиональной терминологией.
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- применять прогрессивные формы и методы обслуживания;

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов.

Промежуточная форма отчетности - зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.8.1 «Детское и функциональное питание»

19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.8.1 «Детское и функциональное питание»

в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные направления и задачи производства продуктов детского функционального питания на современном уровне
- классификации продуктов функционального питания
- основные принципы составления детского рациона
- получение продукции полифункционального назначения

-основы производства многокомпонентных консервированных продуктов

-способы обогащения пищевых продуктов витаминами, минеральными веществами и другими добавками.

- принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.

уметь:

-пользоваться нормативно – технической документацией по технологии приготовления продукции детского и функционального питания в условиях пищевой промышленности общественного питания.

- обеспечивать необходимые требования к обработке и хранению продуктов.

-самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского и функционального питания на основе предприятий общественного питания, рациональную схему производства заданного продукта;

-учитывать санитарно-гигиенические требования к организации производства продукции детского питания детей в промышленных условиях, детских учреждениях и предприятий общественного питания

владеть:

- основными понятиями в области производства продуктов детского и функционального питания, необходимыми для осмысления технологического производства;

- основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для детских и функциональных продуктов питания;

- методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции детского и функционального питания;

- способами повышения бифидогенности продуктов детского и функционального питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов. Текущий контроль- контрольная работа

Промежуточный контроль – зачет с оценкой.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (МОДУЛЯ) Б1.В.ДВ 8.2 «Специализированное
питание»
19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина **Б1.В.ДВ 8.2 «Специализированное питание»**

относится к вариативной части ООП, дисциплинам по выбору, в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

Знать:

- лечебное назначение диет, особенности технологии блюд диетического назначения, требования к качеству диетической продукции;
- нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания, спортивным и нормы питания военнослужащих.
- основы теории адекватного питания;
- нормы потребления основных компонентов пищи; особенности питания при занятии физической культурой и спортом.
- нормы потребления основных компонентов пищи; особенности питания военнослужащих.

уметь:

- использовать полученные знания для качественной оценки пищевого рациона, лиц с отклонениями в состоянии здоровья; спортсмена, военнослужащих;
- составлять меню для питания больных, нуждающихся в диетическом питании, спортсменов, военнослужащих;
- осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов для диетического питания, спортивного и военнослужащих;

владеть;

- технологиями приготовления и навыками оформления блюд диетического назначения, спортивного питания и питания военнослужащих;
- методикой расчёта энергетических затрат при различных видах физической деятельности;
- методикой расчёта калорийности рационов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов. Текущее тестирование. Написание контрольной работы.

Промежуточный контроль зачет с оценкой

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.9.1 Гостиничный сервис

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.9.1 Гостиничный сервис в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**

2. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**

3. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные определения и понятия гостиничного хозяйства, системы классификации средств размещения в России и за рубежом,
- достоинства и недостатки объединения в гостиничные сети, правила предоставления гостиничных услуг;
- теоретические основы индустрии гостеприимства и процессы оказания гостиничных услуг в условиях современной экономики;
- основные законы и явления, формирующие основы деятельности гостиничного хозяйства РФ;
- организационную структуру менеджмента гостиничного хозяйства, функции персонала гостиничного комплекса

уметь:

- анализировать влияние управленческих решений на эффективность функционирования гостиничного комплекса;
- разбираться в принципах функционирования гостиниц разных категорий;
- разбираться в особенностях работы с клиентами разных стран;
- анализировать основные аспекты международных гостиничных правил и их адаптации в российских условиях;
- анализировать и разрешать проблемы в области предоставления гостиничных услуг.

владеть:

- навыками работы с российскими и иностранными клиентами, культурой межличностного общения с клиентами;
- современными методами обслуживания в гостиничном хозяйстве;
- навыками предоставления информации гостям, определения категорийности гостиниц по описанию их характеристик;
- основами проведения оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия;
- основными теоретическими работами в области технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: *проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, подготовка эссе.*

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.*

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.9.2 Индустрия гостеприимства

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.9.2 Индустрия гостеприимства в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных и общепрофессиональных компетенций:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**;

2. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**;

3. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- основные определения и понятия индустрии гостеприимства, системы классификации средств размещения в России и за рубежом,
- правила предоставления гостиничных услуг, достоинства и недостатки объединения в гостиничные сети;
- теоретические основы индустрии гостеприимства и процессы оказания гостиничных услуг в условиях современной экономики;
- основные законы и явления, формирующие основы деятельности гостиничного хозяйства РФ;
- организационную структуру менеджмента гостиничного хозяйства, функции персонала гостиничного комплекса

уметь:

- разбираться в особенностях работы с клиентами разных стран;
- анализировать основные аспекты международных гостиничных правил и их адаптации в российских условиях;
- анализировать и разрешать проблемы в области предоставления гостиничных услуг.
- анализировать влияние управленческих решений на эффективность функционирования гостиничного комплекса;
- разбираться в принципах функционирования гостиниц разных категорий;

владеть:

- навыками работы с российскими и иностранными клиентами, культурой межличностного общения с клиентами;
- современными методами обслуживания в гостиничном хозяйстве;
- навыками предоставления информации гостям, определения категорийности гостиниц по описанию их характеристик;
- основами проведения оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия;
- основными теоретическими работами в области технологии обслуживания в гостиничном хозяйстве.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы*

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.10.1 Дегустационный анализ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Дегустационный анализ в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

4. **ОПК-3** - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

5. **ОПК-5** - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

6. **ПК-1** - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать: содержание и задачи дисциплины; теоретические и практические основы дегустационного анализа; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов; понятийный аппарат и номенклатуру показателей; принципы построения профилограмм и балловых шкал;

уметь: организовывать на современном уровне дегустационную оценку качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов; дифференцировать продовольственные товары по уровню качества на основе дегустационного анализа; обосновано применять сенсорные методы для решения поставленных задач; проводить тестирование экспертов-дегустаторов; работать с нормативными документами международного и отечественного уровня по вопросам стандартизации сенсорного анализа;

владеть: методами отбора дегустаторов для проведения органолептического анализа продовольственных товаров и правилами обработки результатов испытания; научно-обоснованными методами сенсорного анализа.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, выполнение индивидуальных заданий

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде коллоквиумов, контрольной работы

Промежуточная аттестация – экзамен.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (Модуля) Б1.В.ДВ.10.2_ «Кондитерское производство»

19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.2 «Кондитерское производство» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

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

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

производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- классификацию кулинарных и кондитерских изделий и ассортимент;
- характеристику сырья для мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- показатели качества кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ (органолептические, физико-химические);
- особенности технологического процесса приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов; использование пищевых отходов;
- способы отделки и варианты оформления мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции;
 - проводить расчет потребности и рационального расхода пищевого сырья и готовой продукции, составлять рецептуру мучных кулинарных и кондитерских изделий;
 - пользоваться нормативной документацией;
- основными профессиональными навыками технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий

владеть:

- основными профессиональными навыками технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- основными процессами, протекающими при производстве и хранении различных видов кондитерских изделий.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов.

Промежуточный контроль - экзамен.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.11.1 «Кухни народов мира»
19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.1_ «Кухни народов мира»

в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

-знать:

- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;
- национальные особенности кухонь,
- ассортимент наиболее популярных национальных блюд,
- особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.
- технологии приготовления, оформление и правила подачи французской, итальянской, испанской, немецкой, скандинавской, мексиканской, японской, китайской, английской, прибалтийской кухни;

уметь:

- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания
- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

владеть:

- навыками правильно совершенствовать и использовать некоторые традиции питания и изучении блюд национальной кухни народов мира, основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, технологией

приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, технологическими терминами и определениями.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов, текущее тестирование. Написание рефератов.

Промежуточный контроль - зачет

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.11.2 «Европейская кухня»
19.03.04 -Технология продукции и организация общественного питания**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.11.2 «Европейская кухня»

в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных, общепрофессиональных компетенций:

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

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

-знать:

- особенности национальной кухни;
- факторы, влияющие на формирование национальной кухни;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству традиционных блюд европейской кухни;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд европейской кухни;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении традиционных блюд европейской кухни;
- температурный режим и правила приготовления блюд европейской кухни;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к традиционным блюдам европейской кухни;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления традиционных блюд европейской кухни;
- использовать различные технологии приготовления и оформления традиционных блюд европейской кухни;
- оценивать качество готовых блюд;

владеть:

технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Англии, Испании.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольных вопросов, текущее тестирование. Написание рефератов.

Промежуточный контроль - зачет

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.12.1 Современные формы обслуживания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.12.1 Современные формы обслуживания в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных и общепрофессиональных компетенций:

1. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**;
2. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и

осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**;

3. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- виды, методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания;
- виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания, вида, метода и формы обслуживания;
- особенности специальных форм обслуживания посетителей.

уметь:

- определять вид, метод, и форму обслуживания потребителей предприятий общественного питания;
- на основании полученных знаний рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от типа мероприятия, вида сервировки, меню, контингента потребителей;
- формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, формы обслуживания и типа мероприятия;

владеть:

- современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса;
- различными техниками сервировки стола и подачи блюд;
- специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: проблемная лекция, лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий, эссе, расчетные работы.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.*

Промежуточная аттестация -, *зачет.*

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.12.2 Кейтеринг

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа).

Это дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В.ДВ.12.2 Кейтеринг в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих *профессиональных и общепрофессиональных* компетенций:

4. Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**;

5. Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания **ПК-1**;

6. Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

- виды кейтеринга, а также основные методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания;
- виды сервировки столов в зависимости от типа и класса предприятия общественного питания, вида, метода и формы обслуживания;
- особенности различных форм кейтеринга, как формы обслуживания посетителей.

уметь:

- определять вид, метод, и форму обслуживания потребителей предприятий общественного питания;
- на основании полученных знаний рассчитывать потребность в столовой посуде, приборах, белье, мебели, а также количество обслуживающего персонала, в зависимости от вида кейтеринга, вида сервировки, меню, контингента потребителей;
- формировать сервировку столов мероприятий исходя из заказанных блюд, напитков, вида кейтеринга и типа мероприятия;

владеть:

- современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса;
- различными техниками сервировки стола и подачи блюд;

специальной терминологией и правилами в сфере обслуживания потребителей общественного питания.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, кооперативное обучение, выполнение индивидуальных заданий.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: *рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, контрольной работы.*

Промежуточная аттестация - *зачет.*

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ФТД 1. Essential of Biochemistry

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (72 часа).

Это факультативная дисциплина.

Дисциплина «Essential of Biochemistry» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) общекультурных (ОК) компетенций бакалавра:

– способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК – 1).

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

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен:

знать:

– химические системы, методы и средства химических исследований, правила интерпретации результатов биохимических исследований для определения физиологического состояния животных и человека;

уметь:

– применять теоретические знания и практические навыки в практической и научно-исследовательской деятельности; прогнозировать последствия своей

профессиональной деятельности, осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний;

владеть:

– терминами и понятиями биохимии; современными физико-химическими и биологическими методами исследования обменных процессов в организме.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-консультация, обучение в командах, ситуационные задачи, интерактивный подход «каждый учит каждого», «кейс-метод».

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам.

Промежуточная аттестация — зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ФТД.В.2 Principles forming quality of meat production

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица (36 часов).

Это факультативная дисциплина.

Дисциплина «Principles forming quality of meat production» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих вузовских профессиональных (ВПК) компетенций бакалавра:

– способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК – 1);

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

В результате изучения дисциплины студент будет:

1. знать

2. – состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов, азотистых, фенольных соединений, витаминов, органических кислот;
3. – современные сведения о ферментах и методах биохимии, особенностях функционирования ферментных систем в клетках организмов и применении ферментов в технологиях производства и переработки животноводческой продукции;
4. – принципы осуществления биоэнергетических превращений в организмах и участие в этих процессах макроэргических соединений;
5. – биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в организмах;
6. – химический состав мяса и вторичного мясного сырья;
7. – биохимические процессы при хранении и переработке мясной продукции;
8. – биохимические и физико-химические изменения в мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов;
9. **уметь**
10. – прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики и в зависимости от условий окружающей среды;
11. – применять знания о химическом составе при оценке пищевой ценности продукции и пригодности её к переработке;
12. – использовать биохимические показатели при оценке качества и безопасности мясной продукции;
13. – применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;
14. **владеть**
15. – терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств молочной и мясной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;
16. – навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств мясной продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-консультация, ситуационные задачи, интерактивный подход обучение в командах, Learning Together.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам. Промежуточная аттестация — зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ФТД.В.3 Biochemistry of milk

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это факультативная дисциплина.

Дисциплина «Biochemistry of milk» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) и вузовских профессиональных (ВПК) компетенций бакалавра:

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность использовать законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины студент будет:

- **знать** состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов, азотистых, фенольных соединений, витаминов, органических кислот;
- современные сведения о ферментах и методах биохимии, особенностях функционирования ферментных систем в клетках организмов и применении ферментов в технологиях производства и переработки молочной продукции;
- принципы осуществления биоэнергетических превращений в организмах и участие в этих процессах макроэргических соединений;
- биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в организмах;
- биохимические процессы спиртового, молочнокислого, маслянокислого и пропионовокислого брожения и использование этих процессов в производстве пищевых продуктов;
- химический состав молока и молочного сырья;
- биохимические процессы при хранении и переработке молочной продукции;
- биохимические и физико-химические изменения в молоке при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов;
- **уметь** прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики и в зависимости от условий окружающей среды;

- применять знания о химическом составе при оценке пищевой ценности продукции и пригодности её к переработке;
- использовать биохимические показатели при оценке качества и безопасности молочной продукции;
- применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- **владеть** терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств молочной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств молочной продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-консультация, ситуационные задачи, интерактивный подход «каждый учит каждого», метод Jigsaw.

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде тестов, опрос по темам. Промежуточная аттестация — зачет.

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины ФТД.В.4 Essential Food biotechnology

19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Это факультативная дисциплина.

Дисциплина «Essential Food biotechnology» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих общекультурных (ОК) и вузовских профессиональных (ВПК) компетенций бакалавра:

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность использовать законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1).

В результате изучения дисциплины студент будет:

Знать

- основные характеристики и свойства объектов биотехнологии,
- основные принципы биотехнологических процессов,
- теоретические основы культивирования микроорганизмов,
- механизмы биотрансформации органических субстратов различного происхождения,
- значение пищевой биотехнологии для практической деятельности: использование данных дисциплины в пищевой промышленности

уметь

- применять полученные теоретические знания и практические навыки в практической и научно-исследовательской деятельности

владеть

- биотехнологическими методами и приемами, применяемыми в производстве пищевых продуктов.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекция-визуализация, дискуссия

Контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в следующих формах: рубежная проверка по окончании изучения разделов в виде контрольной работы.

Промежуточная аттестация — зачет.