

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Название:		История
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	определения исторических фактов основных этапов развития общества; законы развития общества как саморазвивающейся системы в исторической перспективе
	уметь:	применять базовые знания, методы и методики исторической науки
	владеть навыками / иметь опыт:	владеть необходимыми навыками использования полученных знаний в проведении научных исследований и аргументировании собственной гражданской позиции
Содержание:		Российская государственность от Древней Руси до современности. Социально-экономическое развитие России. Войны в истории России и их последствия. Процессы модернизации от Петра I до современности. Социальные конфликты в истории России. Гражданские войны и революции в мировой и российской истории. Россия как многонациональное государство. Нации и народности. Интернационализм и национализм. Место и роль религий в развитии России. Основные этапы развития духовной культуры. Роль личности в мировой и отечественной истории. Цивилизационные основы развития России. Место России во всемирной истории.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен (1 семестр)

Название:		Философия
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные философские принципы, законы и категории, методы познания явлений и процессов, содержание современных философских дискуссий по проблемам развития общества, науки и техники
	уметь:	применять философские категории, принципы и законы, формы и методы познания для формирования программ жизнедеятельности и самореализации личности; выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические связи явлений и процессов
	владеть навыками / иметь опыт:	использования общенаучных методов, логического аргументирования и анализа философских проблем; использования полученных знаний для развития и совершенствования своего интеллектуального уровня;

		прогнозирования последствий принимаемых решений
	Содержание:	Философия как мировоззрение Фундаментальные принципы философского осмысления мира. Общие проблемы философской теории познания и философия науки. Человек как предмет философской антропологии Социальная онтология и философия истории: философские концепции общества.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (2 семестр)

	Название:	Иностранный язык
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка), грамматику и лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка, правила речевого этикета.
	уметь:	использовать знание иностранного языка в анализе и оценке читать и переводить тексты общей, общетехнической, направленности; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; участвовать в дискуссиях по различным темам
	владеть навыками / иметь опыт:	иностранном языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения; навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного вида рассуждений; навыками практического восприятия информации.
	Содержание:	3 Тема№1 «People» Asking for and giving information. About myself and my family Тема№2 «Work and study». Диалоги: About a TV programme, Ordering in a café, Asking for help. Монологи: About studying English, Our university Тема№3 «Daily life». Диалоги: About family routines, Three conversations about gadgets. Монолог: Information technologies Тема№4 «Places». Диалоги: About a new home On the street. Places you like Describing a picture of a town. My native town Тема№5 «Family». Диалоги: About a family tree, About childhood hobbies . My family. The UK Тема№6 «Journeys», Диалоги: About transport in Moscow, On the train, About choosing a home stay family, Transport people use. The USA Тема№7 «Fit and healthy», Диалоги: At the gym, About a free-time activity, How the Olympics change the city, Free-time activities in your country. Russia Тема№8 «Clothes and shopping», Диалоги: About meeting, Shopping for clothes, Shopping in your town or city Environmental protection
	Форма промежуточной аттестации:	Зачёт – 1 семестр Экзамен – 2 семестр

	Название:	Правоведение
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные правовые понятия и нормы Российского законодательства, иметь представление о системе российского права, системе Российского законодательства, видах правовых отраслей и особенностях их регулирования, понимать сущность, характер и взаимодействие правовых явлений, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний и значений реализации права;
	уметь:	формулировать определения правовых категорий и явлений, использовать полученные знания при решении практических вопросов, касающихся использования правовых норм, анализировать законодательство и практику его применения, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом;
	владеть навыками / иметь опыт:	навыками работы с правовыми нормами (их толкованием) и нормативно-правовыми документами.
Содержание:		Предмет, метод и задачи курса «Правоведение» в вузе. Государство как форма существования общественных отношений Право - регулятор общественных отношений. Основные положения конституционного права РФ. Правовые основы свободы информации и государственной тайны в России. Общие положения Гражданского права РФ. Основы наследственного права РФ. Основные положения семейного права РФ. Основные положения трудового права РФ. Основные положения административного права РФ. Основные положения уголовного права РФ. Основные положения экологического права РФ.
Форма промежуточной аттестации:		Зачет(1 семестр)

Название:		Безопасность жизнедеятельности
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-9
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Предельные значения вредных и опасных производственных факторов, поражающих человека, и порядок оказания первой доврачебной помощи в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и биолого-социального характера.
	уметь:	Различать степени поражения человека опасными факторами в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и биолого-социального характера и пользоваться средствами индивидуальной защиты, аптечками первой помощи и медицинскими пакетами.
	владеть навыками / иметь опыт:	Определения вредных и опасных производственных факторов в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и биолого-социального характера; применения и использования средств индивидуальной и коллективной защиты; оказания первой доврачебной медицинской помощи
Содержание:		Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Аксио-

	<p>мы БЖД. Анализ производственного травматизма . Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Критерии комфортности. Исследование метеорологических условий на рабочих местах. Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду. Критерии безопасности - ПДК, ПДУ. Расчет естественного освещения Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые и нормативно-технические основы управления. Системы контроля требований безопасности и экологичности . Химические вещества. Нормирование концентраций в воздухе. Измерение концентрации вредных веществ. Обеспечение пожарной безопасности на производстве. Расчет искусственного освещения. Защита населения и территорий в условиях ЧС. Электробезопасность. Анализ опасности поражения электрическим током. Электрический ток как опасный и вредный производственный фактор. Контроль сопротивления изоляции проводов электрооборудования. Классификация чрезвычайных ситуаций. Ликвидация последствий ЧС природного и техногенного характера. Расчет зон химического заражения. Действия населения в условиях распространения АХОВ и РВ. Методы и средства оказания первой медицинской помощи. Средства индивидуальной защиты и защитные сооружения ГО. Особенности применения СИЗ. Защита атмосферы от загрязнения.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (2 семестр)

Название:		Биоорганическая химия
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей технологических, физико-химических и биохимических процессов с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
	уметь:	использовать базовые знания в области естественно-научных дисциплин для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
	владеть навыками / иметь опыт:	оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
Содержание:		Предмет биоорганической химии. Теоретические основы органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Классификация органических соединений. Углеводороды:

	<p>Гидроксипроизводные углеводов Карбонильные соединения - альдегиды и кетоны</p> <p>Определение и классификация карбоновых кислот.</p> <p>Жиры. Биологическая роль жиров. Окси- оксо- альдегидо- и кетокислоты, Углеводы. Амины. Аминокислоты.</p> <p>Гетероциклические соединения. Характерные признаки живой материи. Элементный состав живых организмов. Белки: строение, классификация, биологическая роль. Биосинтез белка.</p> <p>Нуклеиновые кислоты. Ферменты. Механизм ферментативного катализа. Витамины. Обмен веществ и обмен энергии. Обмен углеводов. Липиды. Обмен белков. Физико-химические изменения основных пищевых компонентов при производстве продукции общественного питания, факторы, формирующие качество продукции.</p>
Форма промежуточной аттестации:	1-2 семестр Экзамен, Зачет

Название:		Микробиология
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Методы микробиологических исследований. Санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным товарам, хранению, транспортированию, реализации продовольственных товаров, к оборудованию, инвентарю, персоналу на предприятиях общественного питания
	уметь:	Осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам безопасности, в части микробиологического контроля
	владеть навыками / иметь опыт:	Микробиологических исследований
Содержание:		<p>История развития микробиологии. Предмет и задачи микробиологии</p> <p>Морфология и систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов.</p> <p>Обмен веществ микроорганизмов</p> <p>Микрофлора объектов окружающей среды (воздух, почва, вода).</p> <p>Влияние микрофлоры объектов окружающей среды на качество и безопасность пищевых продуктов.</p> <p>Взаимодействие микроорганизмов с окружающей внешней средой.</p> <p>Внутренние и внешние параметры пищевых продуктов, влияющие на рост микроорганизмов.</p> <p>Микрофлора тела человека, санитарно-показательные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы.</p> <p>Культивирование микроорганизмов</p> <p>Характеристика процесса брожения. Виды брожения. Применение брожения в пищевой промышленности.</p> <p>Микробиологическая порча и безопасность пищевых продуктов (мяса, рыбы, молока и кисломолочных продуктов, плодов и овощей, зерновых продуктов)</p> <p>Микробиологический контроль консервного производства, кондитерского производства.</p>

	Системы управления процессами микробиологической порчи пищевых продуктов Санитарно -гигиенические требования к персоналу, оборудованию предприятий, хранению, транспортировке и реализации товаров
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен – 1-2 семестр

Название:		Физическая культура и спорт
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Основные понятия физической культуры, структуру урока физической культуры, основы здорового образа жизни, факторы обеспечения здоровья студентов; функции, методические принципы, средства и методы физической культуры, физиологические основы физической культуры, основные функциональные системы и их изменения под влиянием физических упражнений.
	уметь:	применять критерии оценки сформированности и эффективности профессионально-прикладной физической культуры, формировать двигательные навыки
	владеть навыками / иметь опыт:	концептуальными основами профессионально-прикладной физической культуры, средствами и методами, организационными формами физической культуры
Содержание:		<p>Основные понятия физической культуры и ее структурные компоненты. Содержание и организационные формы физической культуры в вузах. Структура урока физической культуры. Основы здорового образа жизни. Компоненты здорового образа жизни, активного долголетия. Факторы обеспечения здоровья, профилактика заболеваний.</p> <p>Функции, методические принципы, средства и методы физической культуры</p> <p>Физиологические основы физической культуры. Формирование двигательного навыка.</p> <p>Основные функциональные системы и их изменения под влиянием физических упражнений. Опорно-двигательный аппарат и мышечная система. Сердечно-сосудистая и дыхательная системы. Органы пищеварения, выделения, внутренней секреции, диафрагма.</p> <p>Общая и специальная физическая подготовка. Концептуальные основы ППФК. Профессиография – основной метод анализа трудовой деятельности</p> <p>Профессиональные компетенции и профессионально-важные качества. Структура и функции ППФК, профессионально-прикладная значимость видов спорта</p> <p>Организационные формы, функции и задачи профессионально-прикладной физической культуры</p> <p>Средства и методы профессионально-прикладной физической культуры</p> <p>Профессионально-ориентированная физическая культура студентов вузов. Критерии оценки сформированности и эффективности профессиональной физической культуры.</p> <p>История Олимпийских игр древности и современности</p>

Форма промежуточной аттестации:	Зачет - 1, 2 семестр
---------------------------------	----------------------

Название:		Информатика
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	законы и методы накопления, передачи и обработки информации из различных источников; методы создания резервных копий, архивов данных и программ; структуру локальных и глобальных компьютерных сетей; методы управления информацией с использованием прикладных программ.
	уметь:	Работать с программными средствами общего назначения для поиска, хранения, обработки и анализа информации; использовать внешние носители информации для обмена данными; создавать резервные копии, архивы данных и программ; работать с компьютером как средством управления информацией.
	владеть навыками / иметь опыт:	Работы с компьютером как средством управления информацией; поиска и обмена информацией в компьютерных сетях; представления информации в различных форматах с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты с помощью технических и программных средств.
Содержание:		<p>Понятие информации. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.</p> <p>Представление данных на ЭВМ.</p> <p>Технические средства реализации информационных процессов.</p> <p>Устройства хранения, ввода/вывода данных.</p> <p>Программное обеспечение реализации информационных процессов.</p> <p>Операционная система Windows.</p> <p>Стандартные программы Windows 7.</p> <p>Программное обеспечение обработки текстовых документов.</p> <p>Создание мультимедийной презентации с помощью Impress.</p> <p>Электронные таблицы OpenOffice.org Calc.</p> <p>Обработка и анализ данных в электронных таблицах OpenOffice.org Calc.</p> <p>Моделирование как метод познания.</p> <p>Модели решения функциональных и вычислительных задач в OpenOffice.org Calc.</p> <p>Алгоритмизация и программирование. Компьютерная графика.</p> <p>Базы данных.</p> <p>Компьютерные сети.</p>
Форма промежуточной аттестации:		зачет(1 семестр) экзамен(2 семестр)

Название:	Основы деловой и научной коммуникации
Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции	ОК-5

обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основы теории коммуникации; коммуникативные качества речи; виды и средства общения; профессионально-значимые письменные жанры делового стиля; этические нормы делового и научного общения; особенности устной публичной речи.
	уметь:	общаться в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	владеть навыками / иметь опыт:	навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Содержание:		<p>Понятие речевой коммуникации. Эффективность коммуникации. Коммуникативные барьеры: понятие, виды. Деловая коммуникация как разновидность специализированной коммуникации. Жанры устной деловой коммуникации. Ораторское искусство. Совещание как типовая ситуация жанра деловой речи. Письменная деловая коммуникация. Деловая переписка. Особенности языка деловых бумаг с традициями официально-делового стиля. Сравнительная характеристика биографии и резюме; Сравнительная характеристика объяснительной, служебной и докладной записок. Наука как сфера коммуникации Реферирование научных текстов. Схема-модель аннотации и конспекта. Нормативный аспект научной речи. Способы речевого воздействия Основы аргументации.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (2 семестр)

Название:		Психология личности
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-6, ОК-7
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	психологические основы общения, индивидуально-психологические основы личности, теорию управления психологические основы, принципы и технологии самоорганизации и самообразования
	уметь:	работать в коллективе толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия выбирать цели и технологии самоорганизации и самообразования
	владеть навыками / иметь опыт:	толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий в ходе работы в коллективе; постановки цели и выбора технологий; самоорганизации и самообразования
Содержание:		<p>Основные положения психологии. Чувственные формы освоения действительности. Психология личности. Теории личности. Малые группы и коллектив. Общение. Вербальные и невербальные средства общения</p>
Форма промежуточной		

аттестации:	Зачет (3 семестр)
-------------	-------------------

Название:		Информационные технологии
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	современные информационные и сетевые компьютерные технологии, а также основные базы данных в своей предметной области, знать пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
	уметь:	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
	владеть навыками / иметь опыт:	использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Содержание:		Информационные технологии (ИТ). Становление и развитие ИТ. Современные ИТ. Классификация современных ИТ. Технология автоматизированного офиса. Мультимедиа-технологии. Оформление и сопровождение презентаций. Технологии баз данных. Реляционная база данных Microsoft Access Геоинформационные технологии. Технологии использования ГИС. Сетевые компьютерные технологии. Интернет-технологии. Аналитические и экспертные системы поддержки принятия решений.
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен – 3 семестр

Название:		Русский язык
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	– особенности современного русского литературного языка; - основные функции языка; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - смысл понятий: речевая ситуация (и ее компоненты), литературный язык, языковая норма, культура речи; – основные нормы русского литературного языка; - коммуникативные качества речи; - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловых сферах общения; - нормы речевого этикета в разных сферах общения.
	уметь:	оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения соотнесенности содержания и языкового оформления; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности употребления; - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка; - применять в практике речевого общения основные нормы

		<p>современного русского литературного языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы речевого этикета в различных сферах общения; - применять в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка
	<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>навыками анализа языковых единиц в единстве их содержания и языкового оформления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками нормативного употребления единиц современного русского литературного языка; - средствами убеждения и речевого воздействия.
	<p>Содержание:</p>	<p>Язык, речь, общение. Основные единицы общения. Язык как знаковая система. Функциональные стили современного русского языка Научный стиль. Общая характеристика научного текста. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое разнообразие. Культура речи: общие понятия. Нормы русской речи. Особенности устной публичной речи.</p>
	<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>зачет (3 семестр)</p>

	<p>Название:</p>	<p>Разговорный иностранный язык в профессиональной сфере. Часть 1.</p>
	<p>Название и номер направления и/или специальности:</p>	<p>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</p>
	<p>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</p>	<p>ОК-5</p>
<p>Результаты освоения дисциплины (модуля)</p>	<p>знать:</p>	<p>значение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики;</p> <p>значение изученных грамматических явлений (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь (косвенные вопросы), согласование времён и др.);</p> <p>особенности разговорного стиля.</p>
	<p>уметь:</p>	<p>использовать знания иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении;</p> <p>читать и переводить тексты общей, общетехнической, направленности; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;</p> <p>участвовать в дискуссиях по различным темам, включая профессиональные, выражая свою точку зрения.</p>
	<p>владеть навыками / иметь опыт:</p>	<p>иностранном языке в объёме, необходимом для возможности получения информации по повседневной и профессиональной тематике и навыками устной речи;</p> <p>навыками реферирования, резюме, биографии на иностранном языке.</p>
	<p>Содержание:</p>	<p>Тема № 1 Разговорная тема по направлению: An introduction to the Catering Industry,</p> <p>Тема № 2 Разговорная тема по направлению: The restaurant: meet the staff, Clothes and Personal Hygiene, Sanitation,</p>

	Тема № 3 Разговорная тема по направлению: Kitchen Safety, Food safety, Preparing the menu Тема № 4 Разговорная тема по направлению: Different foods, Different cooking methods. Nutrition
Форма промежуточной аттестации:	Зачёт 3 семестр

Название:		Разговорный иностранный язык в профессиональной сфере. Часть 2.
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	значение новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики; значение изученных грамматических явлений (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь (косвенные вопросы), согласование времён и др.); особенности разговорного стиля.
	уметь:	использовать знания иностранного языка в профессиональной деятельности и межличностном общении; читать и переводить тексты общей, общетехнической, направленности; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; участвовать в дискуссиях по различным темам, включая профессиональные, выражая свою точку зрения.
	владеть навыками / иметь опыт:	иностранном языком в объеме, необходимом для возможности получения информации по повседневной и профессиональной тематике и навыками устной речи; навыками реферирования, резюме, биографии на иностранном языке.
Содержание:		Тема № 1 Разговорная тема по направлению: Serving techniques. International cooking Тема № 2 Разговорная тема по направлению: At the bar. At the reception Тема № 3 Разговорная тема по направлению: Problems and complains Inventory management Тема № 4 Разговорная тема по направлению: Training Career options
Форма промежуточной аттестации:		Зачёт 4 семестр

Название:		Основы экономических знаний
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины		ОК-3

		(модуля):	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	положения, составляющие основу рыночной экономики, категории и инструменты экономической науки; особенности поведения хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне, а также закономерности функционирования современной экономике на микро- и макроуровне	
	уметь:	работать со статистическими данными и с экономической литературой; четко различать и анализировать микро- и макроэкономические показатели; рассчитывать микро и макроэкономические показатели.	
	владеть навыками / иметь опыт:	анализа результатов расчетов и обоснования полученных экономических выводов	
		Содержание:	<p>Основные экономические категории. Экономические субъекты. Экономические ресурсы и факторы производства. Граница производственных возможностей. Конкуренция и монополия. Рынок. Теория спроса и предложения. Рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения.</p> <p>Фирма в системе рыночных отношений. Оборот ресурсов предприятия. Экономические и бухгалтерские показатели деятельности фирмы. Издержки производства. Доход и прибыль. Основные макроэкономические показатели. Кругооборот благ и доходов.</p> <p>Экономический рост и его факторы. Цикличное развитие как закономерность рыночной экономики.</p> <p>Труд, занятость, безработица. Инфляция и антиинфляционное регулирование.</p> <p>Налоги как экономическая база и инструмент финансовой политики государства.</p>
		Форма промежуточной аттестации:	зачет(4 семестр)

		Название:	Социология организаций и организационное поведение
		Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
		Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОК-6
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Основные процессы в малой группе; Основы поведения сотрудников в команде Основы организационной работы с малыми группами	
	уметь:	Анализировать процессы, происходящие в малой группе; Оценивать поведения сотрудников в команде; Организовывать работу в малой группе	
	владеть навыками / иметь опыт:	Анализа процессов, происходящих в малой группе; Оценки поведения сотрудников в команде; Организации работы в малой группе	
		Содержание:	<p>Организация как социально-экономическая система.</p> <p>Основополагающие законы организаций. Рационализация организационной деятельности.</p> <p>Организационные структуры управления</p> <p>Технология как основа построения организаций. Организация как социотехническая система.</p>

	<p>Организационная культура Персонал организации. Личность и организация. Поведение индивида в организации. Формирование группового поведения в организации. Коммуникативное поведение в организации. Методы организационной диагностики. Управление поведением в организации.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (4 семестр)

Название:		Товароведение продовольственных товаров
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основополагающие товароведные характеристики, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения; нормативно-правовую документацию, регламентирующую качество продукции; основные показатели качества производимой продукции
	уметь:	использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества производимой продукции; определять показатели качества производимой продукции
	владеть навыками / иметь опыт:	осуществления технологического контроля соответствия качества продовольственных товаров установленным нормам
Содержание:		Товароведение товаров растительного происхождения Товароведение товаров животного происхождения Товароведение товаров смешанного происхождения
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен(4 семестр)

Название:		Управление качеством на предприятиях общественного питания
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методы исследования качества продукции общественного питания; организацию, этапы технологического контроля и требования к производству продукции и услуг на предприятии общественного питания; современную концепцию менеджмента качества; принципы системного управления качеством продукции; методические основы управления качеством продукции и международные стандарты по управлению качеством ИСО и ХАССП; основные нормативные документы по вопросам качества
	уметь:	осуществлять технологический контроль соответствия качества

		производимой продукции установленным нормам; применять знания в области качества для сертификации систем менеджмента качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях общественного питания.
	владеть навыками / иметь опыт:	методами исследования и технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам; навыками по применению современных методов управления навыками сертификации систем менеджмента качества на основе международных стандартов, законов РФ и отечественной нормативной документации
	Содержание:	<p>Методы исследования и организация технологического контроля качества продукции общественного питания. Требования к производству продукции и услугам на предприятии общественного питания</p> <p>Контроль качества сырья, поступающего на предприятие общественного питания.</p> <p>Оценка качества продукции общественного питания. Бракераж.</p> <p>Управление качеством продукции (УКП): понятия, цели и задачи, политика в области качества. Объекты, субъекты, принципы и функции УКП. Средства УКП – нормативные документы.</p> <p>Международные стандарты ИСО 9000: их назначение, объекты, структура.</p> <p>Система ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки) для предприятий общественного питания.</p> <p>Разработка и внедрение систем качества на предприятиях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, ресурсы, рабочие процедуры, документация.</p> <p>Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия. Правовое обеспечение качества.</p> <p>Концепция и идеология всеобщего управления качеством (TQM).</p> <p>Экономические категории качества, затраты на качество, их классификация.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	экзамен (5 семестр)

	Название:	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала на предприятиях питания различных типов и классов; организацию материально-технической базы, снабжения, складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб предприятий общественного питания; организацию работы основных производственных цехов;

		<p>виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов;</p> <p>методы обслуживания потребителей;</p> <p>виды и назначение рекламы, методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;</p> <p>современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях питания различных типов и классов</p>
	уметь:	<p>пользоваться нормативной документацией для предприятий общественного питания в области организации производства и обслуживания;</p> <p>участвовать в организации снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;</p> <p>определять потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разрабатывать оптимальный режим труда и график работы; участвовать в организации рабочих мест на различных участках производства и обслуживания в соответствии с современными требованиями НОТ;</p> <p>организовывать процесс обслуживания специальных форм и видов обслуживания; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом; участвовать в организации рациональной структуры управления предприятием в целом</p>
	владеть навыками / иметь опыт:	<p>производственной технологической деятельности, в части организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>
	Содержание:	<p>Организация производства на предприятиях общественного питания</p> <p>Научная организация труда</p> <p>Обслуживание на предприятиях общественного питания</p>
	Форма промежуточной аттестации:	<p>Зачет (6 семестр), экзамен (7 семестр), КР 7 семестр</p>

	Название:	Управление предприятиями индустрии питания
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	<p>методы продвижения продукции и услуг, направления политики предприятия в области качества, материальных и финансовых ресурсов, концепции конкурентоспособности предприятия, документооборот на предприятия индустрии питания, методы и средства управления качеством на предприятии, логистические процессы снабжения, хранения и движения запасов</p>
	уметь:	<p>применять на предприятии индустрии питания принципы системы управления качеством; составлять стандарты предприятия и должностные инструкции; планировать и контролировать продажи, расходы предприятия; создавать и поддерживать концепцию имиджа, конкурентную позицию предприятия на рынке; проводить обучение, тренинги и мониторинг при поиске и подборе персонала.</p>
	владеть навыками /	<p>создания концепции имиджа предприятия по средствам управления продажами, расходами, качеством продукции и услуг;</p>

	иметь опыт:	составления стандартов предприятия, должностных инструкций, набора сотрудников и оценки контроля работы персонала; методикой проведения собеседований, мероприятий по мотивации сотрудников, для улучшения дисциплины и производительности труда.
	Содержание:	Разработка маркетингового плана и продвижение услуг предприятий питания. Системы повышения качества обслуживания на предприятиях индустрии питания. Методы управления качеством на предприятиях индустрии питания. Управление продажами и расходами на предприятиях индустрии питания Поиск, подбор, обучение и оценка работы сотрудников индустрии питания. Мотивация и дисциплинарная политика на предприятиях индустрии питания.
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (8 семестр)

	Название:	Общие принципы производства продуктов питания
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы технологии продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания
	уметь:	выстраивать технологические схемы процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбирать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	владеть навыками / иметь опыт:	построения технологических схем процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбора технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	Содержание:	Общие принципы производства продуктов питания. Классификация основных процессов. Механические, гидромеханические, тепловые и массообменные процессы Сырье для производства пищевых продуктов. Характеристика сырья растительного происхождения (злаковых культур, масличных растений, плодовоовощных культур). Характеристика сырья животного происхождения (мяса животных и птиц, гидробионтов, молока, яиц). Принципы и методы консервирования. Теоретические основы холодильной обработки. Охлаждение, замораживание и размораживание пищевого сырья и готовой продукции. Теоретические основы посола сырья животного и растительного

	<p>происхождения (производства соленых и маринованных продуктов, сушеных и вяленых продуктов)</p> <p>Введение в технологию копченых продуктов, стерилизованных консервов. Теоретические основы производства. Особенности производства.</p> <p>Основные принципы производства молока и кисломолочной продукции, хлеба и хлебобулочной продукции, кулинарных продуктов, мясных и колбасных кулинарных изделий, производства рыбных кулинарных изделий</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен(4 семестр)

Название:		Процессы и оборудование предприятий общественного питания
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	уметь:	проводить основные расчеты производственной мощности оборудования и эксплуатировать основные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	владеть навыками / иметь опыт:	эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Содержание:		<p>Основные процессы и оборудование предприятий общественного питания. Принцип устройства и работы основных видов оборудования.</p> <p>Механическое оборудование, общие сведения о машинах, классификация.</p> <p>Тепловое оборудование, общие сведения о тепловых аппаратах; теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов, тепловой расчёт аппаратов, классификация.</p> <p>Холодильное оборудование, общие сведения об оборудовании, классификация.</p> <p>Оборудование торгового зала: измерительные, массоизмерительные приборы и устройства; контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы.</p> <p>Комплексная механизация и автоматизация технологических процессов. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ; складское оборудование. Эксплуатация и надежность технологического оборудования</p>
Форма промежуточной аттестации:		экзамен(5 семестр)

Название:		Физиология питания
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося,		ОПК-2

формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Приоритеты в сфере производства продукции здорового питания, основанные на принципах физиологии питания;
	уметь:	Рассчитывать показатели пищевой ценности продукции общественного питания и рационов питания различного назначения в соответствии с установленными приоритетами в сфере производства продукции здорового питания
	владеть навыками / иметь опыт:	Расчета показателей пищевой ценности продукции общественного питания и рационов питания различного назначения в соответствии с установленными приоритетами в сфере производства продукции здорового питания
Содержание:		<p>Физиология питания и здоровье человека. Основные понятия</p> <p>Надежность физиологических систем.</p> <p>Принципы, типы и механизмы регуляции функций организма.</p> <p>Общая физиология сенсорных рецепторов.</p> <p>Система пищеварения.</p> <p>Основные понятия. Общая характеристика системы пищеварения.</p> <p>Состояния голода и насыщения. Пищеварение в полости рта. Акт глотания.</p> <p>Пищеварение в желудке, двенадцатиперстной и тонкой кишке.</p> <p>Общая характеристика всасывания. Пищеварение в толстой кишке. Особенности пищеварительной системы детей. Изменения пищеварительной системы в процессе старения.</p> <p>Основные этапы обмена веществ и энергии. Обмен веществ.</p> <p>Обмен энергии. Особенности обмена веществ у детей.</p> <p>Особенности питания в пожилом и старческом возрасте.</p> <p>Антипитательные и другие компоненты пищи</p> <p>Современные научные и альтернативные теории питания</p> <p>Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов</p>
Форма промежуточной аттестации:		экзамен (3 семестр)

Название:		Экология
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Основные понятия об экологии, взаимодействие техносферы и здоровья населения, экологические принципы охраны природы и рациональное использование ее ресурсов. Экологические проблемы, проблемы и методы очистки промышленных стоков и выбросов, мероприятия по охране воздуха, воды, почвы и сохранение биоразнообразия в условиях современного промышленного производства, агроэкосистем, урбоэкосистем. Законодательные акты России, современный закон РФ «Об охране окружающей природной среды
	уметь:	учитывать экологические последствия при выборе технических средств и технологии при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	владеть	учета экологических последствий при выборе и применении технических

	навыками / иметь опыт:	средств и технологии при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	Содержание:	<p>Введение в экологию. Предмет и задачи современной экологии. Краткий очерк истории экологии, как науки.</p> <p>Биосфера как специфическая оболочка Земли. Функциональные связи в биосфере. Средообразующая роль живого вещества. Деятельность человека как фактор эволюции. Взаимодействие организма и среды. Классификация экологических факторов. Действие температуры на организм. Водно-солевой обмен у водных организмов. Взаимодействие организма и среды. Газообмен в водной и воздушной среде. Биологическое действие различных участков спектра солнечного излучения. Свет и биологические ритмы.</p> <p>Взаимодействие организма и среды. Общие принципы адаптаций на уровне организма. Популяция как биологическая система. Понятие о популяции. Пространственная структура популяций. Типы пространственного распределения. Пространственная дифференциация.</p> <p>Гомеостаз популяций. Общие принципы популяционного гомеостаза</p> <p>Динамика численности и популяционные волны.</p> <p>Биоценоз как биологическая система. Трофическая структура биоценозов. Основные формы межвидовых связей в экосистемах</p> <p>Экосистема. Динамика экосистем Суточные и сезонные аспекты экосистем. Экологические сукцессии</p>
	Форма промежуточной аттестации:	Зачет (1 семестр)

	Название:	Пожарная безопасность и охрана труда
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-4, ПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Основные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, параметры и нормы производственного микроклимата, допустимые уровни загазованности, запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; основные опасности и поражающие факторы при эксплуатации разных видов технологического оборудования, используемого в различных классах предприятий питания; основы электробезопасности, основы эксплуатации сосудов под давлением и высокими температурами.
	уметь:	Оценивать санитарное состояние производственной среды, пожарной безопасности и охраны труда, пользоваться средствами коллективной (СКЗ) и индивидуальной (СИЗ) защиты, проводить измерения параметров производственного микроклимата и давать заключение об условиях труда, оценивать состояние загазованности, запыленности, шума и вибрации на рабочих места, проводить замеры и расчеты освещенности производственных помещений; пользоваться инструкциями по эксплуатации различных видов технологического оборудования, оказание первой помощи пострадавшему при поражении электротоком, ожогах, ушибах, порезах, падения с высоты и других поражающих элементов
	владеть навыками / иметь опыт:	Анализа состояния производственной среды на рабочем месте, опыт использования СКЗ и СИЗ против опасных и вредных производственных факторов и пожаров, мониторингом состояния за условиями труда и освещенность рабочих мест, средствами пожаротушения и организа-

		<p>ционными навыками эвакуации при пожарах; грамотно разбираться в безопасной эксплуатации и пользовании технологическим оборудованием, оценивать техническое состояние и неисправности аппаратов и устройств для безопасной работы, оказывать помощь пострадавшим</p>
	Содержание:	<p>Основы пожарной безопасности. Горение и пожар. пожарный треугольник и пожарный тетраэдр. Горючие вещества и параметры горения. Классификация помещений по пожарной безопасности. Особенности горения газов и пыли. Концентрационные пределы взрываемости. Организационные и активные средства защиты. Системы и способы тушения пожаров. СКЗ и СИЗ. Электрический ток как опасный и вредный производственный фактор. Контроль сопротивления изоляции проводов электрооборудования. Факторы поражения при пожарах. Ликвидация последствий пожаров и оказание первой доврачебной помощи при пожарах. Изучение средств ликвидации и тушения пожаров. Метеорологические условия на рабочих местах. Основные положения правил техники безопасности и охраны труда на производстве. Виды производственной деятельности. Оценка качества производственной среды Вредные и опасные производственные факторы. Пыль и вредные газы. Основные положения правил производственной санитарии. Оценка качества производственной среды Шум, вибрация, источники и виды. Способы снижения уровня запыленности и загазованности. Снижение уровня шума. Химические вещества. Нормирование концентраций в воздухе. Измерение концентрации вредных веществ Естественное освещение. Нормирование естественного освещения, характеристика искусственного освещения. Замеры освещенности и определение КЕО. Расчет естественного освещения на рабочих местах Средства коллективной и индивидуальной защиты на рабочих местах. Расчет искусственного освещения рабочих мест.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (1 семестр)

	Название:	Санитария и гигиена питания
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	<p>санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническую характеристику факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; основы личной гигиены и профилактического медицинского обследования работников; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых</p>

		продуктов; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей
	уметь:	Применять методы санитарно-гигиенических исследований помещений общественного питания, использовать лабораторно-инструментальные методы санитарно-гигиенической оценки состава и доброкачественности пищевых продуктов
	владеть навыками / иметь опыт:	организации мероприятий по обеспечению санитарных условий производства, производственной санитарии и безопасности производства продуктов питания
	Содержание:	Предмет и задачи гигиены и санитарии питания. История развития гигиены и санитарии. Современные вопросы санитарно-гигиенического надзора. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: гигиеническая оценка молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: гигиеническая оценка зерновых продуктов и хлебобулочных и макаронных изделий, консервированных продуктов из овощей и плодов. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (2 семестр)

	Название:	Начертательная геометрия и инженерная графика
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-28
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методы построения чертежей пространственных объектов, способы решения на чертежах метрических и позиционных задач, методы построения разверток, эскизов, чертежей стандартных деталей и соединений; построение и чтение сборочных чертежей; правила оформления конструкторской документации в соответствии с ГОСТ ЕСКД.
	уметь:	пользоваться пространственно-графической информацией для чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
	владеть навыками / иметь опыт:	математического моделирования и навыками инженерного мышления для чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
	Содержание:	Начертательная геометрия, ее предмет и метод. Центральная, параллельная и прямоугольная проекции. 2-х картинный и 3-х

	<p>картинный чертеж Монжа. Аксонометрические проекции. Основные понятия и определения. Основная теорема аксонометрии. Стандартные аксонометрические системы Основные геометрические образы и изображение их на чертеже. Прямые и плоскости общего и частного положения. Многогранники Кривые поверхности: поверхности вращения, линейчатые и винтовые поверхности. Принадлежность точки поверхности Позиционные задачи. Первая основная позиционная задача. Определение видимости. Построение линии пересечения двух плоскостей. Пересечение многогранника и кривой поверхности плоскостью Способы преобразования комплексного чертежа: а) способ замены плоскостей проекций; б) способ вращения вокруг проецирующей прямой Пересечение многогранника и кривой поверхности с прямой линией. Построение линии пересечения поверхностей способом вспомогательных секущих плоскостей Метрические задачи. Определение натуральной величины отрезка прямой способом прямоугольного треугольника. Перпендикулярность прямой и плоскости Развертки поверхностей: а) развертки многогранников; б) построение приближенных разверток развертывающихся поверхностей; в) условные развертки неразвертывающихся поверхностей. Обобщенные позиционные задачи</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (3 семестр)

Название:		Компьютерная графика
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-2, ПК-28
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Методы и средства компьютерной графики, для подготовки чертежей технологической части проекта
	уметь:	Осуществлять поиск, выбор и использование информации при помощи современных компьютерных программ и систем в области проектирования предприятий питания; выполнять чертежи предприятий питания
	владеть навыками / иметь опыт:	работы с современными системами компьютерного проектирования (САД-системами)
Содержание:		<p>Основные сведения о системе «Компас-3D». Основные элементы интерфейса Компас-График. Команды инструментальной панели Геометрия. Панель свойств. Справочная система. Создание новых документов. Типы объектных привязок. Выделение, удаление и редактирование объектов. Инструментальная панель Размеры 3D-моделирование в системе КОМПАС-3D». Интерфейс программы КОМПАС-3D. Дерево построения. Основные операции Библиотеки программного комплекса КОМПАС-3D. Виды и классификация библиотек. Сборочный чертеж. Правила построения. Детализирование сборочного чертежа Строительное черчение в Компас - график. Строительные конструкции. Условные и графические обозначения, применяемые на строительных чертежах. Чертежи зданий и строительных изделий в программе Компас Основные правила выполнения чертежей одноэтажных зданий Выполнение разреза зданий</p>

Форма промежуточной аттестации:	зачет(4 семестр)
---------------------------------	------------------

Название:		Теоретические основы технологии продукции общественного питания
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-3, ПК-1, ПК-6
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	номенклатуру показателей качества и безопасности продукции общественного питания; методику органолептической оценки качества продукции общественного питания; теоретические основы организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; физико-химические изменения, происходящие в пищевых продуктах при кулинарной обработке и формирующие качество продукции общественного питания; основную нормативную, техническую, технологическую документацию регламентирующую организацию и осуществление технологических процессов производства продукции общественного питания;
	уметь:	проводить органолептическую оценку качества продукции общественного питания; организовывать разработку и проводить расчет рецептуры продукции общественного питания; определять номенклатуру показателей для оценки качества и безопасности продукции общественного питания; использовать нормативную и техническую документацию при производстве продукции общественного питания; разрабатывать технологическую документацию на продукцию общественного питания
	владеть навыками / иметь опыт:	проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания; организации разработки и проведения расчета рецептур на продукцию общественного питания; использования нормативной и технической документации при производстве продукции общественного питания; разработки технологической документации на продукцию общественного питания
Содержание:		Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания Классификация продукции общественного питания Технологические принципы производства продукции общественного питания. Общая характеристика способов и приемов кулинарной обработки продуктов Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания Физико-химические изменения, происходящие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Формирование качества продукции общественного питания Принципы построения и расчет рецептур на продукцию

	<p>общественного питания</p> <p>Организация и методология расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания</p> <p>Оценка качества продукции общественного питания</p> <p>Унификация и разработка рецептур продукции общественного питания</p> <p>Разработка технологической документации на продукцию общественного питания</p>
Форма промежуточной аттестации:	экзамен

Название:		Холодильная технология
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК–1, ПК–5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	технологические процессы холодильной обработки продукции питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов охлаждения, замораживания, холодильного хранения и размораживания пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; расчет потребности предприятия в технологическом оборудовании для охлаждения, замораживания, холодильного хранения и размораживания пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методику расчета эффективности работы технологического оборудования для охлаждения, замораживания и размораживания пищевого сырья и продукции общественного питания
	уметь:	обосновать выбор технологических процессов холодильной обработки продукции питания; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов охлаждения, замораживания, холодильного хранения, размораживания пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рассчитывать потребность предприятия в технологическом оборудовании для охлаждения, замораживания, холодильного хранения, размораживания пищевого сырья и готовой продукции с учетом эффективности его работы
	владеть навыками / иметь опыт:	методами выбора и обоснования процессов холодильной обработки продукции питания; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов охлаждения, замораживания, холодильного хранения, размораживания пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методикой расчета потребности предприятия в технологическом оборудовании для охлаждения, замораживания, холодильного хранения и размораживания пищевого сырья и готовой продукции с учетом эффективности его работы
Содержание:		<p>Основные свойства пищевых продуктов. Общий и хим. состав, структура и теплофизические свойства</p> <p>Охлаждение. Теоретические основы процесса охлаждения пищевых продуктов. Цели и задачи охлаждения, параметры процесса охлаждения: характеристика теплообмена, факторы, влияющие на скорость охлаждения</p>

	<p>Изменения при охлаждении пищевых продуктов, влияние охлаждения на развитие биохимических процессов, вызываемых тканевыми, пищеварительными и бактериальными ферментами. Характеристика способов охлаждения: классификация, технологии, режимы. Пути увеличения сроков хранения охлажденных продуктов.</p> <p>Замораживание. Теоретические основы процесса замораживания пищевых продуктов: цели и задачи, физические основы льдообразования, температурные графики замораживания, средняя конечная и средняя объемная температура замораживания и факторы, влияющие на этот процесс. Расчет продолжительности замораживания; динамика вымораживания воды</p> <p>Изменения пищевых продуктов при замораживании: физические, гистологические, биохимические, микробиологические. Факторы, определяющие характер кристаллообразования</p> <p>Характеристика способов замораживания пищевых продуктов: классификация, технологии, режимы</p> <p>Подмораживание. Характеристика процесса подмораживания пищевых продуктов: классификация, технологии, режимы.</p> <p>Изменения при хранении подмороженных пищевых продуктов</p> <p>Холодильное хранение и транспортирование мороженой продукции: изменения в тканях; условия хранения и транспортирования; нормативные сроки хранения. Пути повышения качества мороженой продукции</p> <p>Размораживание. Характеристика процесса, изменения в тканях пищевого продукта, классификация способов размораживания, их сравнительная оценка</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен(5 семестр)

Название:		Технология продукции общественного питания
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-2, ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	способы совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; порядок организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; принципы обоснования принятия конкретного технического решения при разработке продукции общественного питания
	уметь:	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; оценивать качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	владеть навыками / иметь опыт:	разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; организации и осуществления технологических процессов производства продукции питания; оценки качества полуфаб-

		рикатов и готовой продукции общественного питания; обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	Содержание:	Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Технология холодных блюд и закусок. Технология супов. Технология соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога Технология сладких блюд и напитков. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания
	Форма промежуточной аттестации:	зачет(5 семестр), экзамен(6 семестр) КР 6 семестр

	Название:	Основы строительства и инженерное оборудование
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-28
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные строительные материалы, элементы гражданских зданий, строительные конструкции, основные правила проектирования зданий и коммуникаций, ремонта и реконструкции гражданских зданий
	уметь:	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области строительства и инженерного оборудования для проектирования предприятий питания
	владеть навыками / иметь опыт:	поиском, выбором и использованием информации в области строительства и инженерного оборудования для проектирования предприятий питания, чтения чертежей
	Содержание:	Общие сведения о строительстве. Архитектурно-планировочные решения зданий ресторанов и комплексов. Основные принципы проектирования и строительства зданий ресторанов. Функциональная организация зданий ресторанов. Принципы оформления интерьеров зданий ресторанов; Профессионально-технологическое оборудование для зданий ресторанов. Инженерно-техническое оснащение зданий ресторанов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии при проектировании зданий ресторанов
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (6 семестр)

Название:	Проектирование предприятий общественного питания
-----------	--

Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-5, ПК-27; ПК-28; ПК-29.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	порядок расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания, структуру технического задания для реконструкции или проектирования предприятий общественного питания; принципы проведения расчетов технологических потоков; основные объемно-планировочные решения при проектировании предприятий общественного питания или его реконструкции; принципы расчета площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей;
	уметь:	правильно рассчитать и выбирать технологическое оборудование, учитывая специфику предприятия; использовать современные программные и технические средства информационных технологий при проектировании предприятий общественного питания; определять направления реконструкции действующих предприятий общественного питания и обосновывать необходимость строительства новых предприятий общественного питания; составлять планы размещения оборудования производственных цехов, технического оснащения и организации рабочих мест; определять общую площадь предприятий общественного питания при их проектировании; оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	владеть навыками / иметь опыт:	разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; расчета и подбора технологического оборудования, определения площадей производственных помещений; по выполнению планировочных решений при проектировании предприятий общественного питания, и чтения чертежей (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) взаимодействия с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
Содержание:		Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Тип, состав и содержание проекта, система автоматизации проектирования Технико-экономическое обоснование проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Порядок выполнения технологических расчетов. Производственная программа предприятия. Расчет расхода сырья и

	<p>кулинарных полуфабрикатов</p> <p>Производственная программа и режим работы цехов. Расчет численности работников производства и зала.</p> <p>Технологический расчет и подбор оборудования для цехов предприятий общественного питания</p> <p>Проектирование и компоновка производственных помещений</p> <p>Проектирование и компоновка складских, бытовых и служебных помещений</p> <p>Проектирование и компоновка помещений для потребителей и технических помещений.</p> <p>Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания.</p> <p>Нормы проектирования, расстановка оборудования</p> <p>Генеральный план, план предприятия и схема планировочной функционально-технологической структуры предприятия</p> <p>Конструктивные элементы зданий: фундаменты, стены, колонны, лестницы, перегородки, ригели перекрытий, покрытия</p> <p>Конструктивные элементы зданий: окна, двери, отделка помещения</p> <p>Общие требования к пояснительным запискам и проектам: построение, изложение и оформление.</p> <p>Требования к оформлению графических материалов</p>
Форма промежуточной аттестации:	Зачет (7 семестр), экзамен (8 семестр) КП 8 семестр

Название:		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.
	уметь:	выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и само-страховки; осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья; подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации; организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях.
	владеть навыками / иметь опыт:	использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Содержание:		Практические занятия по развитию двигательных способностей, приобретению практических умений и навыков использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Форма промежуточной аттестации:		зачет 1-6 семестр

Название:		Основы технического регулирования
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-6
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Базу нормативно-технической документации, необходимую для профессиональной деятельности
	уметь:	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	владеть навыками / иметь опыт:	применения нормативно-правовых актов для решения профессиональных задач
Содержание:		<p>Техническое регулирование в РФ. Цели, принципы. Формы регулирующих мер. Технические регламенты.</p> <p>Участники работ в области технического регулирования</p> <p>Техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза РФ.</p> <p>Обращение продукции и действие технических регламентов Таможенного Союза. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований ТР.</p> <p>Информация о нарушении требований ТР и отзыв продукции. ФЗ «О специальных экономических мерах» Стандартизация - основные понятия. Цели, объекты, принципы.</p> <p>Правовое регулирование отношений в сфере стандартизации. Участники работ по стандартизации. Документы в области стандартизации. Информация о ТР и документах по стандартизации. Правовое регулирование отношений в сфере услуг, оказываемых населению. Специфические особенности услуг.</p> <p>Номенклатура показателей качества услуг. Подтверждение соответствия - основные понятия. Цели, объекты, субъекты, принципы, средства, методы, системы, правовая база. Формы подтверждения соответствия. Обеспечение потребности граждан, общества и государства в получении объективных, достоверных и сопоставимых результатов измерений, используемых в целях защиты жизни и здоровья граждан, в том числе экономической безопасности</p>
Форма промежуточной аттестации:		экзамен (3 семестр)

Название:		Разработка технологической документации в общественном питании
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-6
Р е з у л т а т	знать:	Базу нормативно-технической документации, необходимую для профессиональной деятельности

	уметь:	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	владеть навыками / иметь опыт:	применения нормативно-правовых актов для решения профессиональных задач
	Содержание:	<p>Техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза РФ.</p> <p>Обращение продукции и действие технических регламентов Таможенного Союза. Стандартизация - основные понятия. Цели, объекты, принципы.</p> <p>Правовое регулирование отношений в сфере стандартизации. Участники работ по стандартизации. Правовое регулирование отношений в сфере услуг общественного питания, оказываемых населению. Специфические особенности услуг общественного питания.</p> <p>Номенклатура показателей качества услуг общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: ТУ, ТК, ТИ, ТТК Подтверждение соответствия - основные понятия. Цели, объекты, субъекты, принципы, средства, методы, системы, правовая база. Формы подтверждения соответствия. Правила и процедуры проведения добровольной сертификации услуг общественного питания.</p>
	Форма промежуточной аттестации:	экзамен (3 семестр)

	Название:	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-3, ПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	<p>основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания</p> <p>санитарный надзор и санитарное законодательство;</p> <p>гигиеническую характеристику факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания;</p> <p>основы личной гигиены и профилактического медицинского обследования работников; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей</p>
	уметь:	<p>использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;</p> <p>применять методы санитарно-гигиенических исследований помещений общественного питания, использовать лабораторно-инструментальные методы санитарно-гигиенической оценки состава и доброкачественности пищевых продуктов</p>

	владеть навыками / иметь опыт:	осуществления технологического контроля соответствия качества и безопасности производимой продукции установленным нормам; организации мероприятий по обеспечению санитарных условий производства, производственной санитарии и безопасности производства продуктов питания
	Содержание:	Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Термины и определения в области качества и безопасности товаров. Нормативно-законодательная база обеспечения безопасности пищевых продуктов в России и за рубежом. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнение химическими элементами. Токсиколого-гигиеническая характеристика свинца, ртути, кадмия, мышьяка. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве: пестициды; нитраты, нитриты и нитрозосоединения; регуляторы роста растений; вещества, применяемые в животноводстве. Радиоактивное загрязнение. Загрязнение диоксином.
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (5 семестр)

	Название:	Контроль производства и качества рыбных продуктов
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК–3, ПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методы исследования качества рыбных продуктов в общественном питании; этапы технологического контроля производства рыбной продукции; принципы обеспечения качества и управления качеством при разработке новых технологических процессов производства рыбной продукции на предприятиях индустрии питания; гигиеническую характеристику факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; основы личной гигиены и профилактического медицинского обследования работников; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению рыбных продуктов; санитарные требования к качеству, хранению рыбных продуктов
	уметь:	выбирать технические средства и технологии, с учетом экологических последствий их применения, для осуществления технологического контроля соответствия качества производимой и при разработке новых технологических процессов производства рыбной продукции установленным нормам на предприятиях индустрии питания; применять методы санитарно-гигиенических исследований помещений, использовать лабораторно-инструментальные методы санитарно-гигиенической оценки состава и доброкачественности рыбных продуктов
	владеть	методами исследования и технологического контроля рыбной

	навыками / иметь опыт:	продукции; навыками определения соответствия качества производимой рыбной продукции установленным нормам производства продукции питания различного назначения; организации мероприятий по обеспечению санитарных условий производства, производственной санитарии и безопасности производства рыбных продуктов
	Содержание:	методы исследования и технологического контроля производства и качества рыбной продукции различного назначения в общественном питании
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (5 семестр)

	Название:	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК – 3, ПК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методы и средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой алкогольной продукции; основы контроля качества производимой продукции
	уметь:	использовать технические средства для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; осуществлять основные этапы контроля качества производимой продукции
	владеть навыками / иметь опыт:	использования технических средств для измерения потребительских свойств, экспертизы качества готовой алкогольной продукции; применения теоретических и практических знаний контроля соответствия качества производимой продукции и услуг
	Содержание:	Факторы, формирующие качество алкогольной продукции Групповая характеристика ассортимента алкогольных напитков. Принципы отечественной и международной классификации алкогольной продукции Характеристика и критерии оценки качества импортной алкогольной продукции Экспертиза качества и безопасности алкогольной продукции Идентификация и фальсификация алкогольной продукции Особенности упаковки, маркировки и хранения алкогольной продукции Государственное регулирование оборота алкогольной й продукции Состояние и перспективы развития рынка алкогольной продукции в РФ
	Форма промежуточной аттестации:	Зачет 6 семестр

	Название:	Барное дело
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате	ОПК – 3; ПК – 1

освоения дисциплины (модуля):		
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методы и средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой алкогольной продукции; основы контроля качества производимой продукции
	уметь:	использовать технические средства для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; осуществлять основные этапы контроля качества производимой продукции
	владеть навыками / иметь опыт:	использования технических средств для измерения потребительских свойств, экспертизы качества готовой алкогольной продукции; навыками применения теоретических и практических знаний контроля соответствия качества производимой продукции и услуг
Содержание:		Правовое обеспечение деятельности баров Классификация и характеристика баров Материально - техническое и информационное обеспечение деятельности бара Организация обслуживания в барах. Приемы работы бармена Характеристика ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков Основы миксологии. Классификация и основные методы приготовления смешанных напитков. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление длинных смешанных напитков. Характеристика напитков группы хайбол, Коллинз, кулер. Приготовление коротких и горячих смешанных напитков. Приготовление коктейлей аперитивов и коктейлей – диджестивов
Форма промежуточной аттестации:		Зачет

Название:		Технология рыбных кулинарных продуктов
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы технологии продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания Принципы и подходы рационального питания, используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	уметь:	выстраивать технологические схемы процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбирать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения Применять принципы и подходы (здорового) рационального питания, используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания

		различного назначения
	владеть навыками / иметь опыт:	использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой рыбной кулинарной продукции; организации и осуществления технологического процесса производства рыбной кулинарной продукции; обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства рыбной кулинарной питания
	Содержание:	<p>Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Производство рыбных кулинарных продуктов, требования к сырью.</p> <p>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: блюда из рыбной котлетной массы.</p> <p>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная</p> <p>Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: рулеты горячего копчения, многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски), желированные изделия (студни, зельцы, рыба заливная)</p> <p>Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработкой: изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты), масло селедочное, икорное, крилевое, икорно-креветочное.</p> <p>Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработкой: раки и креветки вареные. Изделия структурированные («крабовые палочки»)</p> <p>Кулинарные икорные продукты: кулинарные изделия с термической обработкой</p> <p>Технология рыбомучной кулинарии: жареные и печеные пирожки, пончики, пельмени</p>
	Форма промежуточной аттестации:	зачет(6 семестр)

	Название:	Технология рыбной кулинарной продукции Астраханского края
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы технологии продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания Принципы и подходы рационального питания, используемые для организации совершенствования технологически х процессов производства продукции питания различного назначения
	уметь:	выстраивать технологические схемы процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбирать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения Применять принципы и подходы (здорового) рационального питания, используемые для организации совершенствования технологически х процессов производства продукции питания различного назначения
	владеть	построения технологических схем процессов производства

	навыками / иметь опыт:	продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбора технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения Применение принципов и подходов рационального питания, используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Содержание:	Пищевая ценность рыбного сырья Астраханского края. Производство рыбных кулинарных продуктов, требования к сырью. Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: блюда из рыбной котлетной массы. Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: рулеты горячего копчения, многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски), желированные изделия (студни, зельцы, рыба заливная) Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработкой: изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты), масло селедочное, икорное, крилевое, икорно-креветочное. Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработкой: раки и креветки вареные. Изделия структурированные («крабовые палочки») Кулинарные икорные продукты: кулинарные изделия с термической обработкой Технология рыбомучной кулинарии: жареные и печеные пирожки, пончики, пельмени
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (6 семестр)

	Название:	Технология кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; порядок организации и осуществления технологических процессов производства кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; порядок разработки новых технологических процессов производства кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий
	уметь:	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических

		процессов производства кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий
	владеть навыками / иметь опыт:	использования технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий
	Содержание:	Характеристика сырья и подготовка его к производству; технологическая характеристика процессов производства дрожжевого, пресного, песочного, слоеного, бисквитного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, заварного и др. теста; технология производств фаршей, отделочных полуфабрикатов (кремы, сиропы, желе, помады и др.); рецептуры кондитерских изделий и порядок их расчета; физико-химические процессы, происходящие при производстве, формирующие и сохраняющие качество кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; сборка и оформление кондитерских изделий; рецептуры и технологии восточных кондитерских изделий; требования к качеству, условиям и срокам хранения кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (6 семестр)

	Название:	Научные основы производства рыбных продуктов
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-1, ПК- 4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы технологии производства рыбных продуктов; физико-химические изменения при производстве рыбных продуктов; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания из рыбы; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество рыбной продукции; новые тенденции и приоритеты в сфере производства рыбных продуктов, средства и технологии с учетом экологических последствий применения
	уметь:	разрабатывать рекомендации по переработке и рациональному использованию рыбного сырья; организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания из рыбного сырья; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой рыбной продукции, выбирать средства и технологии при производстве рыбной продукции с учетом экологических последствий их применений.
	владеть навыками / иметь опыт:	организации и осуществления технологического процесса производства рыбной продукции, использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой рыбной про-

		дукции; использования средств и технологий при производстве рыбной продукции с учетом экологических последствий их применений
	Содержание:	Сырье для производства рыбных продуктов. Принципы и методы консервирования рыбного сырья. Охлаждение, замораживание и размораживание рыбного сырья и готовой продукции. Теоретические основы посола рыбы. Технология соленых и маринованных рыбных продуктов. Технология сушеных и вяленых рыбных продуктов. Особенности производства копченых рыбных продуктов. Технология стерилизованных консервов из рыбного сырья. Технология рыбных кулинарных изделий. Современные технологии производства рыбных продуктов.
	Форма промежуточной аттестации:	экзамен (6 семестр)

	Название:	Технология производства блюд национальных кухонь
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	особенности порядка организации и осуществления технологических процессов производства блюд национальных кухонь; требования к качеству блюд национальных кухонь; приоритеты в сфере производства национальной продукции общественного питания
	уметь:	организовать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальных кухонь; оценивать качество блюд национальных кухонь; определять приоритеты в сфере производства национальной продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд национальных кухонь
	владеть навыками /иметь опыт:	организации и осуществления технологических процессов производства блюд национальных кухонь; оценки качества блюд национальных кухонь; определения приоритетов в сфере производства национальной продукции общественного питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд национальных кухонь
	Содержание:	Традиции и обычаи, связанные с формированием национальной технологии кулинарной продукции; Особенности приготовления кулинарной продукции: - основные продукты; - специи и приправы; - традиционная посуда; - особенности рецептуры и технологии приготовления; - особенности сервировки и этикета приема пищи: народов, проживающих на территории РФ кухни народов стран СНГ кухня стран Средней Азии кухни стран Европы кухня стран Азии

	кухня Америки африканская кухня
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (7 семестр)

Название:		Национальные технологии рыбных кулинарных продуктов
Название и номер:		19.03.04Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	особенности порядка организации и осуществления технологических процессов производства национальных рыбных кулинарных продуктов; требования к качеству национальных рыбных кулинарных продуктов; приоритеты в сфере производства национальных рыбных кулинарных продуктов
	уметь:	организовать и осуществлять технологический процесс производства национальных рыбных кулинарных продуктов; оценивать качество национальных рыбных кулинарных продуктов; определять приоритеты в сфере производства национальных рыбных кулинарных продуктов, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства национальных рыбных кулинарных продуктов
	владеть навыками / иметь опыт:	организации и осуществления технологических процессов производства национальных рыбных кулинарных продуктов; оценки качества национальных рыбных кулинарных продуктов; определения приоритетов в сфере производства национальных рыбных кулинарных продуктов, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства национальных рыбных кулинарных продуктов
Содержание:		Традиции и обычаи, связанные с формированием национальной технологии рыбной кулинарной продукции; Особенности приготовления рыбной кулинарной продукции: народов, проживающих на территории РФ кухни народов стран СНГ кухня стран Средней Азии кухни стран Европы кухня стран Азии кухня Америки
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен (7 семестр)

Название:	Технология и организация производства продуктов здорового питания
Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,

Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы и принципы здорового питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество продукции принципы построения технологических процессов производства продуктов здорового питания
	уметь:	разрабатывать рекомендации по производству продукции здорового питания использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции здорового питания
	владеть навыками / иметь опыт:	организации технологического процесса производства продуктов здорового питания использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции разрабатывать новые технологические приемы при производстве продукции здорового питания
Содержание:		Анализ существующих концепций питания Законодательные акты обеспечивающие производство здоровой пищи. Концепция здорового питания. Принципы здорового питания. Пирамида здорового питания Расчет пищевой ценности продуктов питания Влияние способов обработки сырья на пищевую ценность продуктов Принципы обогащения продуктов питания необходимыми макро- и микронутриентами Принципы приготовления поликомпонентных продуктов питания Особенности приготовления и пищевая ценность блюд для беременных женщин Особенности приготовления и пищевая ценность блюд для детей.
Форма промежуточной аттестации:		зачет(7 семестр)

Название:		Технология продукции специализированного назначения из рыбного сырья
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОПК-2, ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	приоритеты в сфере производства продукции здорового питания специализированного назначения ; принципы совершенствования технологических процессов производства продукции здорового питания специализированного назначения; порядок организации и осуществления технологических процессов производства продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; требования к качеству продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья;
	уметь:	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; использовать технические средства для измерения основных параметров техно-

		логических процессов и качества продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья
	владеть навыками / иметь опыт:	разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов и качества продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; организации и осуществления технологических процесс производства продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; обоснования принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья
	Содержание:	Технологии продукции детского питания из рыбного сырья; Технологии продукции для спортсменов из рыбного сырья; Технологии кулинарной продукции диетического питания из рыбного сырья; Технология профилактическое питание из рыбного сырья; Требования к рыбному сырью, производству продукции и качеству продуктов специализированного назначения из рыбного сырья
	Форма промежуточной аттестации:	зачет (7 семестр)

	Название:	Ресторанный сервис
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-5, ПК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	- определение, классификацию ресторанов и баров; - структуру управления рестораном, организацию технологического процесса производства продукции питания; - права и обязанности обслуживающего персонала ресторана; -стандарты обслуживания на предприятиях индустрии питания; -организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; -особенности, формы, средства и методы обслуживания; -должностные инструкции и правила внутреннего распорядка обслуживающего персонала ресторана различных типов и классов
	уметь:	- участвовать в организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ресторанов; - правильно и грамотно организовывать работу обслуживающего персонала и обслуживание потребителей в ресторане, а так же организовывать технологический процесс производства продукции питания; -применять правила, инструкции и регламенты по организации процесса обслуживания потребителей.
	владеть	- участия во всех фазах организации обслуживания на

	навыками / иметь опыт:	предприятиях питания различных типов и классов ресторанов и организации технологического процесса производства продукции питания; -прогрессивными методами обслуживания потребителей предприятий индустрии питания
	Содержание:	Общая характеристика ресторанов: концептуального ресторана клубного типа, ресторана-кабаре и другое. Классификация ресторанов. Современное состояние и основные направления развития ресторанного сервиса. Основные тенденции развития ресторанного сети. Состояние инфраструктуры ресторанного сервиса. Понятие ресторанных цепей. Определение терминов - «франчайзинг», «мерчандайзинг». Сетевые рестораны, виртуальные рестораны, демократические рестораны, независимые рестораны. Формы и методы обслуживания в ресторанах. Обслуживание мероприятий. Технологии продвижения ресторанных услуг на рынке кейтеринга и другое. Сервисные технологии организации банкетов и приемов. Технологии сервировки столов, подачи блюд и закусок. Способы предложения напитков. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах Технологии работы с персоналом ресторана. Технология тренинга для повышения качества обслуживания.
	Форма промежуточной аттестации:	экзамен (7 семестр)

	Название:	Организация обслуживания в ресторанах
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-5, ПК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания; стандарты обслуживания на предприятиях индустрии питания; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей в ресторанах; должностные инструкции и правила внутреннего распорядка предприятия питания; требования санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места обслуживающего персонала организацию технологического процесса производства продукции питания
	уметь:	правильно и грамотно организовать работу обслуживающего персонала и обслуживание потребителей в ресторанах; -применять правила, инструкции и регламенты по организации процесса обслуживания потребителей организовывать технологического процесса производства продукции питания
	владеть навыками / иметь опыт:	-методами аттестации обслуживающего персонала прогрессивными методами обслуживания потребителей предприятий индустрии питания;

		-общей культурой общения, соблюдением профессиональной этики в процессе обслуживания потребителей организации банкетов, приемов и других организационных форм обслуживания в ресторанах организации технологического процесса производства продукции питания
	Содержание:	Общая характеристика процесса обслуживания и организации технологического процесса производства продукции питания Характеристика торговых помещений, их оснащение Столовые посуда, приборы, белье Информационное обеспечение процесса Подготовка зала к обслуживанию Обслуживание потребителей в ресторанах Обслуживание приемов и банкетов Специальные виды услуг и формы обслуживания Услуги по организации обслуживания иностранных туристов Организация труда обслуживающего персонала
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (7 семестр)

	Название:	Технология приготовления и оформления ресторанной продукции
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ПК-1, ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	особенности порядка организации и осуществления технологических процессов производства ресторанной продукции; требования к качеству ресторанной продукции; приоритеты в сфере производства ресторанной продукции общественного питания
	уметь:	организовать и осуществлять технологический процесс производства ресторанной продукции; оценивать качество ресторанной продукции; определять приоритеты в сфере производства ресторанной продукции, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства ресторанной продукции
	владеть навыками / иметь опыт:	организации и осуществления технологических процессов производства ресторанной продукции; оценки качества ресторанной продукции; определения приоритетов в сфере производства ресторанной продукции, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства ресторанной продукции
	Содержание:	Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации. Ресторанный дизайн блюд. Теория совместимости продуктов. Национальный колорит в дизайне блюд. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне. Международная ресторанная терминология. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Национальные особенности использования пряностей и приправ. Ассортимент, технологические характеристики, технологии

	приготовления, сервировка, специфика потребления: супы и соусы; холодные блюда и закуски; горячие блюда; сладкие блюда; холодные и смешанные напитки; алкогольные напитки; банкетные блюда.
Форма промежуточной аттестации:	Зачет(8 семестр)

Название:		Технология приготовления и оформления рыбной ресторанной продукции
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-1, ПК-4
;Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	особенности порядка организации и осуществления технологических процессов производства рыбной ресторанной продукции; требования к качеству рыбной ресторанной продукции; приоритеты в сфере производства рыбной ресторанной продукции общественного питания
	уметь:	организовать и осуществлять технологический процесс производства рыбной ресторанной продукции; оценивать качество рыбной ресторанной продукции; определять приоритеты в сфере производства ресторанной продукции, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства рыбной ресторанной продукции
	владеть навыками / иметь опыт:	организации и осуществления технологических процессов производства рыбной ресторанной продукции; оценки качества рыбной ресторанной продукции; определения приоритетов в сфере производства ресторанной продукции, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства рыбной ресторанной продукции
Содержание:		Рыбные блюда ресторанной кухни – отличительные особенности, система критериев и оценок. Основные технологические принципы производства рыбной ресторанной продукции Специальная нормативно-технологическая документация и ее роль в формировании качества рыбной ресторанной продукции. Классификация групп рыбных блюд ресторанной кухни. Особенности ассортимента рыбных блюд ресторанной кухни. Требования к производству, сервировке, декорированию и реализации блюд из рыбы для ресторанов.
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (8 семестр)

Название:		Реология
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины		ПК-1

	(модуля):	
;Результаты освоения дисциплины	знать:	теоретические основы технологии продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания
	уметь:	выстраивать технологические схемы процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбирать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	владеть навыками / иметь опыт:	построения технологических схем процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; подбора технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения
	Содержание:	<p>Цель, задачи и содержание дисциплины «Реология». История и перспективы развития инженерной реологии. Составные части реологии. Роль реологии в обеспечении контроля, регулирования и управления качеством сырья и готовой продукции. Виды дисперсий, типы структур и их характеристика</p> <p>Основные термины и определения реологии. Аксиомы реологии. Понятие деформации, виды деформации. Вязкость ньютоновских и неньютоновских жидкостей. Свойства жидкостей</p> <p>Основные структурно-механические свойства пищевых продуктов. Структурно-механические характеристики пищевых материалов как объективных показателей технологического воздействия. Основные структурно-механические характеристики пищевых систем.</p> <p>Влияние технологических факторов на структурно-механические свойства пищевых систем. Влияние температуры, влагосодержания, давления на реологические свойства полуфабрикатов и пищевых продуктов. Влияние степени и продолжительности измельчения и стабилизирующих добавок на реологические свойства пищевых продуктов. Методы и приборы для измерения структурно-механических и реологических свойств пищевых масс. Классификация методов и приборов для измерения структурно-механических свойств пищевых систем. Классификация приборов для определения реологических свойств.</p> <p>Приборы для измерения сдвиговых свойств продуктов. Капиллярные вискозиметры, шариковые вискозиметры, ротационные вискозиметры. Пенетрометры, консистометры, пластометры.</p> <p>Приборы для измерения компрессионных свойств пищевых масс. Приборы для измерения сжатия и растяжения, приборы для измерения кручения, приборы для измерения среза: конструкция, принцип действия, методика измерения и расчета. Приборы для измерения поверхностных свойств продуктов. Приборы для измерения структурно-механических свойств в технологическом потоке. Оптимизация технологических процессов и контроль качества продукции на всех стадиях производства методами инженерной реологии. Контроль технологических процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам.</p> <p>Связь между структурно-механическими свойствами продукта и сенсорной оценкой качества. Оптимизация технологических процессов на основе инженерной реологии.</p>
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (3 семестр)

Название:		Психология делового общения
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ПК-29
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	этику и этикет делового общения; общую и психологическую культуру делового общения, методы убеждения, принципы поведения в конфликтных ситуациях, ведения дискуссии, собрания, деловых переговоров
	уметь:	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	владеть навыками / иметь опыт:	переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
Содержание:		<p>Познавательные процессы личности</p> <p>Эмоционально-волевая сфера личности</p> <p>Основные подструктуры личности</p> <p>Типологии личности</p> <p>Технология коммуникации</p> <p>Основные характеристики делового общения</p> <p>Вербальные средства коммуникации</p> <p>Невербальные средства в деловой коммуникации. Язык жестов в деловом общении</p> <p>Социальные группы. Виды социальных групп</p> <p>Ролевая структура совместной деятельности</p> <p>Лидерство</p> <p>Выбор способа работы.</p> <p>Психологические способы воздействия в процессе управленческого общения</p> <p>Межличностная аттракция и ее применение в управленческом общении</p> <p>Конфликты. Виды, причины, способы разрешения</p> <p>Внутриличностные конфликты</p> <p>Основные правила риторики</p> <p>Коммуникативная компетентность</p>
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (6 семестр)

