

ПРИЛОЖЕНИЕ

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

профиль 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):		УК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методики поиска, сбора и обработки информации; метод системного анализа развития общества; методы исторической науки; закономерности и особенности развития различных культур в контексте общеисторического процесса; совокупность исторических фактов об основных этапах истории России и мировой истории; причинно-следственные связи ключевых событий мировой истории (УК-5)
	уметь:	применять методики поиска, сбора и обработки исторической информации; осуществлять критический анализ и синтез исторической информации, полученной из разных источников; использовать базовые теоретические знания и методы исторической науки; понимать и воспринимать разнообразие общества в историческом контексте; применять причинно-следственный анализ для событий мировой истории (УК-5)
	владеть навыками / иметь опыт:	методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза исторической информации; иметь опыт включения новой информации в исторический контекст; методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в историческом контексте; владеть инструментарием научного исследования, навыками исторического прогнозирования (УК-5)
Содержание:		Методология исторической науки. Периоды и ключевые события мировой истории и истории России. Формы организации политической системы в мировой истории. Мировая социально-экономическая система. Неолитическая, промышленная, информационная революции. Модернизация. Основные этапы мировой военной истории, эволюция систем вооружения, мировые войны. Гражданские войны и революции в мировой и российской истории. Основные этапы развития духовной культуры, «осевое время», революция в сознании. Религиозные конфликты и войны. Роль личности в мировой и отечественной истории. Место России в мировой 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):		УК-1, УК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа (УК-1) особенности современной философии и методологии познания; специфику и актуальные проблемы межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и мировоззренческом аспектах (УК-5)
	уметь:	применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1) понимать и воспринимать культурное многообразие общества и специфику межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)
	владеть навыками / иметь опыт:	методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач (УК-1) иметь опыт использования основных философских концепций для формирования адекватного понимания культурного многообразия; владеть основными формами восприятия культурно-исторических, этических и гуманистических ценностей (УК-5)
Содержание:		Философия в системе культуры. Смена мировоззренческих парадигм в философии от античности до постмодерна. Специфика онтологической, гносеологической, антропологической и социальной проблематики в философской мысли Востока и Запада. Философское осмысление современного мира. Философские проблемы взаимодействия различных культур. Особенности современной философии и методологии познания. Основные философские проблемы процесса познания. Верификация и проблема достоверности информации. Критерии истины. Сбор и критический анализ научной информации. Системный подход как общенаучная методологическая программа. Теория систем и особенности системного анализа.
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):		УК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	принципы построения устного и письменного высказывания на иностранном языке; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации; базовые лексические единицы повседневной, профессиональной и деловой коммуникации, речевые клише, основные грамматические структуры, используемые в письменном и устном общении, нормы социального поведения и речевой этикет, формат деловых документов (УК-4)
	уметь:	применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на иностранном языке; грамотно использовать языковые средства в типичных ситуациях повседневного, профессионального и делового общения с соблюдением речевого этикета, понимать несложные информационные сообщения устного и письменного характера, строить грамматически корректные завершённые по смыслу устные и письменные сообщения небольшого объема повседневной, профессиональной и деловой тематики для реализации коммуникативных намерений, оформлять простую деловую документацию (УК-4)
	владеть навыками / иметь опыт:	чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на иностранном языке; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке; построения и понимания устных и письменных ситуативно обусловленных коммуникативных сообщений делового характера на иностранном языке для личного и профессионального взаимодействия (УК-4)
Содержание:		Базовый лексико-грамматический материал по следующим темам повседневной и деловой коммуникации: О себе, Высшее образование, Информационные технологии, Мой город, Моя страна, Страна (страны) изучаемого языка. Отдых и путешествия. Профессиональная область деятельности. Деловая документация.
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):		УК-11
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	базовые положения основных отраслей права; понятие, виды и свойства коррупционного поведения; меры по профилактике коррупции (УК-11)
	уметь:	ориентироваться в нормах права базовых отраслей; определять коррупционное поведение и меры по противодействию ему; формировать собственную гражданскую позицию в противодействии коррупции (УК-11)
	владеть навыками / иметь опыт:	работы с правовыми нормами (их толкованием) и нормативно-правовыми документами в различных сферах жизнедеятельности; способностью принимать обоснованные решения по недопущению коррупционного поведения (УК-11)
Содержание:		Государство как политико-правовая форма существования общественных отношений. Право – регулятор общественных отношений. Основные положения конституционного права. Основы гражданского права России. Основы трудового права России. Основные положения административного права и уголовного права. Основы экологического права.
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):		УК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	классификацию и источники опасностей жизнедеятельности по происхождению и характеру воздействия на человека и природную среду, принципы организации безопасных условий труда, вредные и опасные факторы, способы защиты людей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)
	уметь:	поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, оказывать первую помощь пострадавшим, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)
	владеть навыками / иметь опыт:	навыками по применению основных методов и средств защиты человека и природной среды, оказанию первой помощи, в том числе в условиях возникновения чрезвычайных

		ситуаций и военных конфликтов (УК-8)
	Содержание:	<p>Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Аксиомы БЖД. Анализ производственного травматизма. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Критерии комфортности. Исследование метеорологических условий на рабочих местах.</p> <p>Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду. Критерии безопасности - ПДК, ПДУ. Расчет естественного и искусственного освещения.</p> <p>Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые и нормативно-технические основы управления. Системы контроля требований безопасности и экологичности. Качество воздуха рабочей зоны. Обеспечение пожарной безопасности на производстве. Определение температуры воспламенения жидкости. Электробезопасность. Анализ опасности поражения электрическим током. Расчет защитного заземления. Классификация чрезвычайных ситуаций. Ликвидация последствий ЧС природного и техногенного характера. Расчет зон химического заражения. Ионизирующие излучения. Оценка радиационной обстановки при авариях, катастрофах на радиационно-опасных объектах и при ядерном взрыве.</p> <p>Действия населения в условиях распространения АХОВ и РВ. Средства индивидуальной защиты и защитные сооружения ГО. Защита от терроризма. Особенности применения СИЗ. Защита атмосферы от загрязнения. Методы и средства оказания первой медицинской помощи</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 решения задач профессиональной деятельности
	владеть навыками / иметь опыт:	оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии для решения задач профессиональной деятельности.

Содержание:	Предмет биоорганической химии. Теоретические основы органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Классификация органических соединений. Углеводороды: Гидроксипроизводные углеводов Карбонильные соединения - альдегиды и кетоны Определение и классификация карбоновых кислот. Жиры. Биологическая роль жиров. Окси- оксо- альдегидо- и кетокислоты, Углеводы. Амины. Аминокислоты. Гетероциклические соединения. Характерные признаки живой материи. Элементный состав живых организмов. Белки: строение, классификация, биологическая роль. Биосинтез белка. 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.
Форма промежуточной аттестации:	1-2 семестр Экзамен, Зачет

Название:	Микробиология	
Название и номер направления специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	ОПК-2 ПК-1	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Методы микробиологических исследований (ОПК-2) Микробиологические показатели, определяемые в продукции общественного питания и методики их определения. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (ПК-1)
	уметь:	Применять методы микробиологических исследований (ОПК-2) Осуществлять контроль соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности по микробиологическим показателям (ПК-1)
	владеть навыками / иметь опыт:	Микробиологических исследований (ОПК-2) Осуществления контроля соответствия качества производимой продукции общественного питания, установленным нормам безопасности, в части микробиологического контроля (ПК-1)
Содержание:	История развития микробиологии. Предмет и задачи микробиологии. Морфология и систематика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов, влияющие на качество и безопасность продукции общественного питания. Обмен веществ микроорганизмов. Микрофлора объектов окружающей среды (воздух, почва, вода). Влияние микрофлоры объектов окружающей среды на качество и безопасность продукции общественного питания. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей внешней средой. Внутренние и внешние параметры	

	<p>продукции общественного питания, влияющие на рост микроорганизмов. Микрофлора тела человека, санитарно-показательные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Характеристика процесса брожения. Виды брожения. Применение брожения в пищевой промышленности. Микробиологическая порча и безопасность продукции общественного питания. Микрофлора продовольственных товаров растительного происхождения. Микрофлора продовольственных товаров животного происхождения. Микрофлора продукции общественного питания. Микробиологический контроль пищевых продуктов и продукции общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.</p>
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен – 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:		Понятие информации. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. Представление данных на ЭВМ. Технические средства реализации информационных процессов.

	<p>Устройства хранения, ввода/вывода данных. Программное обеспечение реализации информационных процессов. Операционная система Windows. Стандартные программы Windows 7. Программное обеспечение обработки текстовых документов. Создание мультимедийной презентации с помощью Impress. Электронные таблицы OpenOffice.org Calc. Обработка и анализ данных в электронных таблицах OpenOffice.org Calc. Моделирование как метод познания. Модели решения функциональных и вычислительных задач в OpenOffice.org Calc. Алгоритмизация и программирование. Компьютерная графика. Базы данных. 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 обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		УК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	факторы, влияющие на эффективность коммуникации; виды и средства общения; особенности и структуру коммуникативных компонентов в различных сферах социальной жизни; особенности устной публичной речи; основы аргументации; жанры устной речи, которые необходимы для свободного общения в процессе трудовой деятельности (на совещании, собрании, в деловой беседе, в дискуссии и др.); профессионально значимые письменные жанры (деловые письма, докладные и служебные записки и др.); этические нормы делового общения (УК-4)
	уметь:	анализировать и прогнозировать свою речевую деятельность, адекватно оценивать ее корректность, точность, грамотность, убедительность, общую эффективность коммуникативного воздействия; находить и оптимально использовать языковые средства в типичных для будущей профессиональной деятельности ситуациях; взаимодействовать с партнёрами в переговорном процессе и на совещании, в деловой переписке, произносить речь на собрании, участвовать в дискуссии, проводить презентацию (УК-4)
	владеть навыками / иметь опыт:	навыками установления контакта и поддержания речевого взаимодействия; языковыми средствами делового и научного общения; приемами научной обработки текста, основами

		реферирования и аннотирования литературы в области профессиональной деятельности; навыками аргументированного изложения собственной точки зрения, подготовки текстовых документов в управленческой деятельности (УК-4)
	Содержание:	Речевая коммуникация в современном мире: функции, виды и средства. Эффективность коммуникации. Коммуникативное событие, его компоненты. Коммуникативные барьеры и способы их преодоления. Принципы речевой коммуникации. Этические нормы делового общения. Наука как сфера коммуникации. Язык и стиль научного текста. Конспект, аннотация и тезисы как вторичные научные тексты. Требования к выпускной квалификационной работе. Основы реферирования научной литературы, Деловая коммуникация как разновидность специализированной коммуникации. Документы: понятие, функции, типы. Личные документы, служебная документация и деловая переписка. Язык и стиль документов. Нормативный аспект научной и деловой речи. Устное публичное выступление как коммуникативный процесс. Этапы подготовки публичной речи. Способы речевого воздействия: сообщение, убеждение, внушение. Основы аргументации.
	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):	УК-6, УК-9
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни (УК-6.1) клинико-психолого-педагогические особенности лиц с ОВЗ и инвалидностью, закономерности их обучения и воспитания (УК-9.1)
	уметь:	эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения (УК-6.2) моделировать условия, процессы и результаты в социальной и профессиональной сферах для лиц с ОВЗ и инвалидностью, использовать эффективные средства и методы обучения, <u>воспитания</u> , коррекции, компенсации, трудовой и социальной адаптации таких лиц (УК-9.2)
	владеть навыками / иметь опыт:	методами управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни (УК-6.3) основами безбарьерной дидактики и выбора средств и форм инструментально-технологической поддержки лиц с ОВЗ в

		социальной и профессиональной сферах (УК-9.3)
Содержание:		Методологические основы современной психологии. Психологическое понятие личности, ее основные структурные компоненты. Этапы формирования личности в онтогенезе. Психология когнитивной сферы. Психология саморазвития. Особенности формирования эмпатии, рефлексивного самосознания и самооценки. Психологические особенности личностного и карьерного роста. Психологические основы тайм-менеджмента. Социальная психология. Этапы социализации личности на протяжении человеческой жизни. Психология коллективной работы. Психология управления. Психологические проблемы реализации управленческих функций. Клинико-психолого-педагогические особенности лиц с нарушением зрения, слуха, речи, опорно-двигательного аппарата. Понятие дезадаптации и основные методы ее компенсации. Психологические особенности развития эмоционально-волевой сферы, понятие стресса, развитие стрессоустойчивости и способы преодоления невротизации личности.
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (3 семестр)

Название:	Информационные технологии в сфере индустрии 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-1	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	современные информационные и сетевые компьютерные технологии, а также основные базы данных в области профессиональной деятельности, знать пакеты прикладных программ для выполнения необходимых вычислений
	уметь:	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в области профессиональной деятельности
	владеть навыками / иметь опыт:	использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в области профессиональной деятельности, 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:	Зачет – 3 семестр	

Название:	Разработка и реализация проектов в сфере индустрии 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):	УК-2	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность.
	уметь:	проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для ее достижения; анализировать альтернативные варианты для достижения намеченных результатов; использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности.
	владеть навыками / иметь опыт:	методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.
Содержание:		
Форма промежуточной аттестации:	Зачет – 6 семестр	

Название:	Деловой иностранный язык в профессиональной сфере	
Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):	УК-4	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	принципы построения устного и письменного высказывания на иностранном языке; правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации; базовые лексические единицы деловой коммуникации и терминологическую лексику профессиональной области, речевые клише, основные грамматические структуры, используемые в письменном и устном общении, нормы социального поведения и речевой этикет, формат основной деловой документации (УК-4)
	уметь:	применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на иностранном языке; грамотно использовать языковые средства в типичных ситуациях профессионального и делового общения с соблюдением речевого этикета, понимать несложные профессионально-ориентированные деловые сообщения устного и письменного характера, строить грамматически корректные завершённые по смыслу устные и письменные сообщения

		небольшого объема профессиональной и деловой тематики для реализации коммуникативных намерений (УК-4)
	деть навыками / иметь опыт:	чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на иностранном языке; методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке; построения и понимания устных и письменных ситуативно обусловленных коммуникативных сообщений на иностранном языке для делового общения профессиональной направленности и реализации деловых коммуникативных намерений личностного характера (УК-4)
	Содержание:	Лексико-грамматический материал по темам, связанным с деловым общением в профессиональной области деятельности
	Форма промежуточной аттестации:	Зачёт 3-4 семестры

	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 (модуля):	УК-10
Результаты освоения	знать:	термины и определения, характерные для экономической и финансовой сфер в различных областях жизнедеятельности (УК-10)
	уметь:	строить типовую модель экономически рационального поведения и принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10)
	владеть навыками / иметь опыт:	методами анализа, оценки и выбора лучших альтернативных решений в экономической и финансовой сферах (УК-10)
	Содержание:	Экономические категории. Общественное производство. Ограниченность экономических ресурсов и проблема выбора. Рынок. Теория спроса и предложения. Рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения. Типы рыночных структур. Основные макроэкономические показатели. Труд, занятость, безработица. Инфляция. Финансовая система и налогово - бюджетная политика. Денежно - кредитная система и денежно- кредитная политика государства. Организация предпринимательской деятельности. Издержки производства и прибыль фирмы. Финансовая грамотность. Составление личного финансового плана. Ведение бюджета. Личное инвестирование и экономическая безопасность.
	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):		УК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии и теоретико-методологические подходы к анализу этих категорий с позиции социального и гуманитарного знания (УК-3)
	уметь:	устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды, используя опыт социальных и гуманитарных исследований (УК-3)
	ладеть навыками / иметь опыт:	простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде (УК-3)
Содержание:		Социология организаций и организационное поведение: предмет, место в системе научных знаний. Организация как система и как процесс. Законы и принципы организации. Жизненный цикл организации. Структуры и типы организации. Организационное поведение как объект гуманитарных и социальных наук. Теории поведения человека и организации. Мотивация и результативность. Групповое поведение. Личность и коллектив, командообразование: основные принципы и методы. Лидерство в организации. Стили руководства. Конфликты и управление поведением в конфликтных ситуациях. Организационная культура и этические ценности
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (4 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-4
Результаты освоения	знать:	теоретические основы производства продуктов питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов питания, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
	уметь:	Осуществлять технологические процессы производства

		продуктов питания, выстраивать технологические схемы процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения;
	владеть навыками / иметь опыт:	Приготовления продуктов питания из различного сырья, построения технологических схем процессов производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения;
	Содержание:	<p>Общие принципы производства продуктов питания. Классификация основных процессов. Механические, гидромеханические, тепловые и массообменные процессы</p> <p>Сырье для производства пищевых продуктов. Характеристика сырья растительного происхождения (злаковых культур, масличных растений, плодовоовощных культур).</p> <p>Характеристика сырья животного происхождения (мяса животных и птиц, гидробионтов, молока, яиц). Принципы и методы консервирования.</p> <p>Теоретические основы холодильной обработки. Охлаждение, замораживание и размораживание пищевого сырья и готовой продукции.</p> <p>Теоретические основы посола сырья животного и растительного 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:	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-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	• знать:	основополагающие товароведные характеристики, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; нормативно-правовую документацию, регламентирующую качество товаров; требования к качеству продуктов, условия и сроки хранения (ОПК-2)
	• уметь:	использовать нормативно-правовую документацию для оценки качества продовольственных товаров; определять показатели качества товаров (ОПК-2)
	• владеть навыками /	применения основных методов исследования качества продовольственных товаров на соответствие установленным

	• иметь опыт:	нормам (ОПК-2)
	Содержание:	Классификация продовольственных товаров. Классификация, ассортимент, потребительские свойства зерномучных товаров. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров. Классификация и ассортимент, особенности хранения, оценка качества плодоовощных товаров. Молоко и молочные продукты – ассортимент, потребительские свойства, показатели качества; особенности упаковки, транспортировки, хранения. Товароведные характеристики мяса и мясопродуктов; требования к качеству; особенности маркировки, упаковки и хранения. Классификация, ассортимент, потребительские свойства рыбы и рыбопродуктов; условия, сроки и способы хранения, оценка качества. Товароведение вкусовых товаров.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен

	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 ПК-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; виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; виды, формы и методы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов
	уметь:	пользоваться нормативной документацией для предприятий общественного питания в области организации производства и обслуживания; 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; 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
	владеть навыками / иметь опыт:	производственной технологической деятельности, в части организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Содержание:	Организация производства на предприятиях общественного питания Научная организация труда Обслуживание на предприятиях общественного питания
	Форма промежуточной аттестации:	Зачет (6 семестр), экзамен (7 семестр), КР 7 семестр

	Название:	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-3 ПК-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного 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:	методами подбора и эксплуатации современного технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности при производстве продукции общественного питания
	Содержание:	Основные процессы и оборудование предприятий общественного питания. Принцип устройства и работы основных видов оборудования. Механическое оборудование, общие сведения о машинах, классификация. Тепловое оборудование, общие сведения о тепловых аппаратах; теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов, тепловой расчёт аппаратов, классификация. Холодильное оборудование, общие сведения об оборудовании, классификация. Оборудование торгового зала. Весоизмерительные, массоизмерительные приборы и устройства, контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы. Комплексная механизация и автоматизация технологических процессов. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ; складское оборудование. Эксплуатация и надежность технологического оборудования
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (5 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-4 ОПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы осуществления технологических процессов производства продукции индустрии питания; теоретические основы организации и контроля производства продукции индустрии питания
	уметь:	использовать действующие технические и нормативные документы в профессиональной деятельности; разрабатывать технологические документы на продукцию индустрии питания; использовать методы контроля качества продукции общественного питания; определять потребность в сырьевых ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности предприятия индустрии питания
	владеть навыками / иметь опыт:	осуществления технологических процессов производства продукции индустрии питания; организации и контролировать производство продукции питания
Содержание:		Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания. 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 общественного питания. Организация и методология расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания Оценка качества продукции общественного питания Унификация и разработка рецептур продукции общественного питания. Разработка технологической документации на продукцию общественного питания
Форма промежуточной аттестации:		экзамен

Название:		Основы нутрициологии
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате		ОПК-2

освоения дисциплины (модуля):		
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	знает основные законы и общие сведения о питании, пище и пищевых веществах, основных, эссенциальных и заменимых компонентах пищи, применяемые для решения задач профессиональной деятельности.
	уметь:	использует основные законы и общие сведения о питании, пище и пищевых веществах, основных, эссенциальных и заменимых компонентах пищи, применяемые для решения задач профессиональной деятельности
	владеть навыками / иметь опыт:	имеет навык определения уровня потребления пищевых веществ и энергии у различных групп населения, применяемые для решения задач профессиональной деятельности.
Содержание:		Основные понятия нутрициологии. Пищевая ценность белков, жиров, углеводов. Витамины в рационе питания. Минеральные вещества и их роль в питании человека. Биологически активные неалиментарные компоненты пищи. Вода. Антипитательные компоненты пищи.
Форма промежуточной аттестации:		зачет (3 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):		ОПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и продукции питания; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов; требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	уметь:	Применять методы технического контроля и контроля качества готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	владеть навыками / иметь опыт:	выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Содержание:		Предмет и задачи гигиены и санитарии питания. История развития гигиены и санитарии. Современные вопросы санитарно-гигиенического надзора. Организация и практическая

	<p>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. Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет

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-4 ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	способы 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:	совершенствовать технологические процессы 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 полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания
Содержание:		<p>Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов.</p> <p>Технология холодных блюд и закусок.</p> <p>Технология супов.</p> <p>Технология соусов.</p> <p>Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Технология кулинарной продукции из мяса и мясных</p>

	<p>продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика</p> <p>Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.</p> <p>Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога</p> <p>Технология сладких блюд и напитков.</p> <p>Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет(5 семестр), экзамен(6 семестр) КР 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):		ОПК-3 ПК-2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Инженерные и технологические процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов на предприятиях общественного питания принципы разработки проектов (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов порядок расчета, подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания;
	уметь:	использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; оценивать результаты проектирования предприятия (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий общественного питания; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания рассчитать и выбирать технологическое оборудование, учитывая специфику предприятия;
	владеть навыками / иметь опыт:	использования инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов на предприятиях общественного питания оценки результатов проектирования предприятия общественного питания (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) на стадии проекта методами подбора и эксплуатации технологического оборудования

		при производстве продукции общественного питания в зависимости от специфики предприятия питания;
	Содержание:	Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Тип, состав и содержание проекта, система автоматизации проектирования. Техничко-экономическое обоснование проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания. Порядок выполнения технологических расчетов. Производственная программа предприятия. Производственная программа и режим работы цехов. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор оборудования для цехов предприятий общественного питания. Проектирование и компоновка производственных помещений, складских, бытовых и служебных помещений, помещений для потребителей и технических помещений. Объемно-планировочные решения предприятия общественного питания. Нормы проектирования, расстановка оборудования. Генеральный план, план предприятия и схема планировочной функционально-технологической структуры предприятия
	Форма промежуточной аттестации:	Зачет (7 семестр), экзамен (8 семестр) КП 8 семестр

	Название:	Ресурсосберегающие 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-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Современные способы ресурсосбережения. Свойства и характеристики сырья. Технологии использования вторичных ресурсов
	уметь:	Определять направления использования вторичных ресурсов из сырья растительного и животного происхождения. Осуществлять технологические процессы производства продуктов питания с использованием вторичных ресурсов.
	владеть навыками / иметь опыт:	производства продуктов питания с использованием вторичных ресурсов. Уменьшения количества отходов и потерь при производстве продуктов питания
	Содержание:	Характеристика сырья животного происхождения. Характеристика сырья растительного происхождения. Определение отходов и потерь при различных способах обработки сырья. Пути использования отходов сырья животного происхождения в качестве вторичных ресурсов.

	Производство и использование гидролизатов, фосфорно-кальциевых добавок, коллагенсодержащих продуктов. Пути использования отходов сырья растительного происхождения в качестве вторичных ресурсов. Производство и использование экстрактов, пищевых волокон, натуральных красителей.
Форма промежуточной аттестации:	зачет (6 семестр)

Название:		Основы строительства и инженерное оснащение предприятий 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-3
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 предприятия общественного питания. Основные принципы проектирования и строительства зданий . Функциональная организация зданий предприятия общественного питания. Принципы оформления интерьеров зданий предприятия общественного питания; Профессионально-технологическое оборудование для зданий предприятия общественного питания. Инженерно-техническое оснащение зданий предприятия общественного питания. Ресурсо- и энергосберегающие технологии при проектировании зданий предприятия общественного питания. Конструктивные элементы зданий: фундаменты, стены, колонны, лестницы, перегородки, ригели перекрытий, покрытия. Конструктивные элементы зданий: окна, двери, отделка помещения
Форма промежуточной аттестации:		зачет (6 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-5 ПК-1
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	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:	применять знания в области качества, внедрения систем менеджмента качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях общественного питания.
	владеть навыками / иметь опыт:	навыками по применению современных методов управления навыками сертификации систем менеджмента качества на основе международных стандартов, законов РФ и отечественной нормативной документации
Содержание:		<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:		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):		УК-7

Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни (УК-7)
	уметь:	применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни (УК-7)
	владеть навыками / иметь опыт:	средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)
Содержание:		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. Факторы обеспечения здоровья студентов. Общая и специальная физическая подготовка. Концептуальные основы ППФК. Профессиональные компетенции и профессионально-важные качества. Профессиография – основной метод анализа трудовой деятельности. Профессионально-ориентированная физическая культура студентов вузов. Критерии оценки сформированности и эффективности профессиональной физической культуры.
Форма промежуточной аттестации:		Зачет - 1 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:		УК-8
Результаты освоения дисциплины модуля	знать:	Фундаментальные проблемы и задачи экологии, основные экологические законы. Масштабы загрязнений окружающей среды и последствия антропогенного воздействия на экосистемы и человека; экологические принципы рационального использования природных ресурсов
	уметь:	Описывать свойства экологических систем; анализировать информацию, касающуюся экологических проблем; применять экологические методы
	владеть навыками / иметь опыт:	уровнем знаний, позволяющим эффективно применять законы и методы экологии в профессиональной деятельности
		Введение в экологию. Предмет и задачи современной экологии. Значение экологического образования. Взаимодействие организма и среды. Понятие о среде обитания и экологических факторах. Популяция как биологическая система.

	<p>Экологическая система. Динамика экосистем Суточные и сезонные аспекты экосистем. Экологические сукцессии. Биосфера – глобальная экосистема Земли. Состав и границы биосферы. Основные направления эволюции биосферы. Ноосфера как новая стадия эволюции биосферы. Антропогенное воздействие на окружающую среду. Понятие об экологическом мониторинге. Моделирование в экологии и в санитарной охране окружающей среды. Основные принципы охраны окружающей природной среды и рационального природопользования</p>
Форма промежуточной аттестации:	Зачет

Название дисциплины		Пожарная безопасность и охрана труда
Название и номер 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
Результаты освоения дисциплины	Знать:	Ведение и учет документации, регламентирующей качество и безопасность хранения продукции общественного питания и обеспечения пожарной безопасности производственного процесса
	Уметь:	Проводить анализ рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя, оценивать вероятность рисков, и вырабатывать меры для их предотвращения.
	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 рабочих мест, средствами пожаротушения и организационными навыками эвакуации при пожарах
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. Основные положения правил производственной санитарии. Основные положения правил техники безопасности и охраны труда на производстве. Виды производственной деятельности. Определение температуры воспламенения жидкости Методология анализа риска и управление на предприятии Анализ риска методом дерева причин и дерева отказов Оценка качества производственной среды Вредные и опасные производственные факторы. Электрический ток как опасный и вредный производственный фактор.</p>

	Контроль сопротивления изоляции проводов электрооборудования. Факторы поражения при пожарах. Организационные и активные средства защиты. Системы и способы тушения пожаров. СКЗ и СИЗ. Изучение средств ликвидации и тушения пожаров. Ликвидация последствий пожаров и оказание первой доврачебной помощи при пожарах.
Форма промежуточной аттестации:	Зачет

Название:		Инженерная и 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
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 (CAD-системами)
Содержание:		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
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен

Название:		Менеджмент предприятия 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:		ПК-3
Результаты освоения дисциплины модуля	знать:	методы и инструменты планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) общественного питания; технологии менеджмента в области производства продукции общественного питания
	уметь:	методы и инструменты планирования, организации, мотивации и координации деятельности, технологии менеджмента для создания организационных структур управления, разработки стратегических и тактических планов предприятий (подразделений) общественного питания
	владеть навыками /иметь опыт:	разработки стратегических и тактических планов предприятий (подразделений) общественного питания, проектирования организационных структур
Содержание:		Менеджмент – понятие, сущность, цели, задачи и основные функции менеджмента Функция менеджмента: организация. Функция менеджмента: мотивация. Управление процессом мотивации персонала на предприятии Власть, влияние и авторитет менеджера Функция менеджмента - планирование Принятие управленческих решений Коммуникации в менеджменте Управление персоналом на предприятиях общественного питания
Форма промежуточной аттестации:		Зачет (4 семестр)

Название:		Маркетинг предприятия 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):		ПК-3 ПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные понятия, инструменты маркетинга, принципы и методы реализации комплекса маркетинга и стратегии продвижения на рынке продукции и услуг общественного питания; методологию сбора и анализа маркетинговой информации для проведения маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания

	уметь:	разрабатывать комплекс маркетинга для эффективного осуществления маркетинговой деятельности предприятия; грамотно организовать сбор и обработку необходимых для исследования данных, осуществлять анализ рыночных параметров, оценивать рыночную ситуацию; проводить маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции и услуг общественного питания
	владеть навыками / иметь опыт:	инструментами разработки комплекса маркетинга для реализации маркетинговой стратегии развития предприятия; анализа маркетинговой информации, необходимой для разработки эффективного комплекса маркетинга предприятия; проведения маркетинговых исследований в области технологии производства продукции и услуг общественного питания
	Содержание:	Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга. Маркетинговая среда и ее структура. Сегментация рынка. Выбор целевого рынка. Стратегии маркетинга. Комплекс маркетинга: стратегические и тактические маркетинговые решения по товару, цене, распределению, продвижению. Управление маркетингом. Процесс маркетингового планирования на предприятии. Процесс маркетингового исследования. Цели, задачи и направления маркетинговых исследований. Виды информации в маркетинге. Источники вторичной внутренней и внешней информации. Процесс маркетинговых исследований. Методы сбора маркетинговой информации. Содержание отчета о проведении исследования.
	Форма промежуточной аттестации:	Экзамен (3 семестр)

	Название:	Стандартизация и подтверждение соответствия 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
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	нормативные правовые акты и нормативные документы, используемые в условиях производства продукции питания.
	уметь:	использовать правовые акты и нормативные документы, в условиях производства продукции питания.
	владеть навыками / иметь опыт:	применения правовых акты и нормативных документов, используемые в условиях производства продукции питания для решения профессиональных задач.
	Содержание:	Федеральные и региональные нормативные правовые акты, нормативные документы органов исполнительной власти:

	законы, постановления, распоряжения, приказы, правила оказания услуг общественного питания, технические регламенты Таможенного союза и ЕАЭС, санитарно-эпидемиологические нормы и правила для объектов общественного питания. Рекомендации, методические указания, разъяснения федеральных и региональных органов исполнительной власти в сфере общественного питания.
Форма промежуточной аттестации:	экзамен (3 семестр)

Название:		Документооборот в 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):		ПК-6
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения индустрии питания; способы создания, функции и классификацию документов; унифицированные системы документов, правила их составления; организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления; изучение системы документооборота и ведению учета на предприятиях общественного питания, а также установлении цен на продукцию производства
	уметь:	оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения
	владеть навыками / иметь опыт:	Использования полученных практических навыков при проведении финансово-экономического анализа функционирования предприятия с использованием современных методов расчета прибыли, эффективности и рентабельности производственно-хозяйственной деятельности.
Содержание:		Модуль 1 "Учет производства продукции и товарооборота в общественном питании" включает изучение следующих вопросов: общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания; документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью; задачи и организация учета продуктов, товаров, тары и реализации готовой продукции; документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары; документальное оформление и учет отпуска и реализации продуктов и товаров; учет товарных потерь и переоценки товаров; инвентаризация имущества и финансовых обязательств; учет предметов материально-технического оснащения, порядок списания. Модуль 2 "Ценообразование в общественном питании"

	включает изучение следующих тем: принципы калькулирования продажных цен в общественном питании; структура продажной цены на готовую продукцию; наценки предприятий общественного питания; составление калькуляционного расчета на изделия, реализуемые в розницу; порядок составления план-меню.
Форма промежуточной аттестации:	зачет (5 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):	ПК-1	
Результаты освоения	знать:	основные показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-правовую документацию, регламентирующую безопасность сырья и продуктов питания (ПК-1)
	уметь:	использовать нормативно-правовую документацию для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-1)
	владеть навыками / иметь опыт:	управления качеством и безопасностью производимой продукции в соответствии с установленными нормами (ПК-1)
Содержание:	Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Основные термины и определения в области качества и безопасности товаров. Анализ нормативно-законодательной базы 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. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве: пестициды; нитраты, нитриты и нитрозосоединения; регуляторы роста растений; вещества, применяемые в животноводстве. Радиоактивное загрязнение. Загрязнение диоксинами.	
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен	

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	ПК-4

обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества кондитерских, мучных кулинарных и хлебобулочных изделий; 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:	приготавливать, оформлять и презентовать кондитерские, мучные кулинарные и хлебобулочные изделия
	владеть навыками / иметь опыт:	приготовления, оформления и презентации 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:		Технология приготовления напитков
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	знать:	Характеристики напитков. Способы приготовления напитков
	уметь:	Приготавливать напитки различного назначения и оценивать их качество.
	владеть навыками / иметь опыт:	Приготовления напитков различного назначения и оценки их качества
Содержание:		Характеристика и классификация алкогольных напитков.

	<p>Контроль качества алкогольных напитков.</p> <p>Характеристика безалкогольных напитков. Показатели качества.</p> <p>Способы приготовления напитков на основе кофе</p> <p>Способы приготовления напитков на основе процессов ферментации.</p> <p>Способы приготовления коктейлей</p>
Форма промежуточной аттестации:	зачет (8 семестр)

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):		ПК-3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	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
	уметь:	устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления деятельностью предприятий индустрии питания
	владеть навыками / иметь опыт:	области планирования и управления деятельностью предприятий индустрии питания
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:		Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося,		ПК-1

формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Методы исследования сырья и готовой продукции . показатели качества и безопасности сырья и готовой продукции
	уметь:	Подбирать методы исследования. Оценивать качество продукции различными методами
	владеть навыками / иметь опыт:	Оценки качества сырья и готовой продукции различными методами.
Содержание:		Характеристика и классификация методов исследования. Химические методы исследования Электрохимические методы исследования Оптические методы исследования Хроматографические методы исследования Органолептические методы исследования
Форма промежуточной аттестации:		экзамен (3 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):		ПК-1
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 навыками / иметь опыт:	методами исследования и технологического контроля рыбной 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:	экзамен (3 семестр)

	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-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы технологии продуктов общественного питания, продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	уметь:	выстраивать технологические схемы, приготавливать, оформлять и презентовать продукцию питания различного назначения; применять принципы и подходы (здорового) рационального питания при организации и приготовлении кулинарной рыбной продукции
	владеть навыками / иметь опыт:	приготовления, оформления и презентации продукции питания различного назначения; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой рыбной кулинарной продукции; разрабатывать новые технологические процессы производства рыбной кулинарной продукции
	Содержание:	Пищевая ценность рыбы и морепродуктов, требования к сырью. Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: из рыбной котлетной массы, рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная, рулеты горячего копчения, многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски), железированные изделия (студни, зельцы, рыба заливная), кулинарные икорные продукты. Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки: рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты), масло селечное, икорное, крилевое, икорно-креветочное, раки и креветки вареные. Рыбомучная кулинария: жареные и печеные пирожки, пончики,

	пельмени.
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-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы технологии продуктов общественного питания, продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в т.ч. Астраханского края
	уметь:	выстраивать технологические схемы, приготавливать, оформлять и презентовать продукцию питания различного назначения, применять принципы и подходы (здорового) рационального питания при организации и приготовлении кулинарной рыбной продукции Астраханского края
	владеть навыками / иметь опыт:	приготовления, оформления и презентации продукции питания различного назначения; использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой рыбной кулинарной продукции; разрабатывать новые технологические процессы производства рыбной кулинарной продукции Астраханского края
Содержание:		Пищевая ценность рыбы и морепродуктов, требования к сырью. Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой: из рыбной котлетной массы, рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная, рулеты горячего копчения, многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски), железированные изделия (студни, зельцы, рыба заливная), кулинарные икорные продукты. Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки: рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты), масло селечное, икорное, крилевое, икорно-креветочное, раки и креветки вареные. Рыбомучная кулинария: жареные и печеные пирожки, пончики, пельмени.
Форма промежуточной аттестации:		зачет (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-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	Особенности национального сырья, 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 кухня стран Европы кухня стран Азии кухня Америки африканская кухня
Форма промежуточной аттестации:		Экзамен (7 семестр)

Название:		Национальные технологии рыбных кулинарных продуктов
Название и номер:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		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 кухня народов стран СНГ кухня стран Средней Азии кухня 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):		ПК-4

Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	теоретические основы и принципы здорового питания; принципы построения технологических процессов производства продуктов здорового питания
	уметь:	разрабатывать рекомендации по производству продукции здорового питания организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции здорового питания
	владеть навыками / иметь опыт:	организации технологического процесса производства продуктов здорового питания 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 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):		ПК-4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	основы производства продукции специализированного назначения; принципы совершенствования технологических процессов производства продукции специализированного назначения; порядок организации и осуществления технологических процессов производства продуктов, требования к качеству продуктов специализированного назначения ;
	уметь:	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции здорового питания специализированного назначения из рыбного сырья; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов и качества продуктов здорового питания специализированного назна-

		чения 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:	Технологии обслуживания и стандарты сервиса предприятий 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):	ПК-5
Результаты освоения	знать:	процессы обслуживания потребителей
	уметь:	планировать, организовать и координировать процессы обслуживания потребителей
	владеть навыками / иметь опыт:	планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей
	Содержание:	Характеристика торговых помещений, их оснащение Столовые посуда, приборы, белье Подготовка зала к обслуживанию Обслуживание потребителей в ресторанах. Организация труда обслуживающего персонала

	Обслуживание приемов и банкетов Специальные виды услуг и формы обслуживания Услуги по организации обслуживания иностранных туристов Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания
Форма промежуточной аттестации:	экзамен (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):		ПК-5
Результаты освоения дисциплины	знать:	- определение, классификацию ресторанов и баров; - права и обязанности обслуживающего персонала ресторана; - стандарты обслуживания на предприятиях индустрии питания; - организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; - должностные инструкции и правила внутреннего распорядка обслуживающего персонала ресторана различных типов и классов
	уметь:	планировать, организовать и координировать процессы обслуживания потребителей
	владеть навыками / иметь опыт:	планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей
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 ресторанной 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)

аттестации:		
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-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-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:		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту Спортивные игры
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины		УК-7

		(модуля):	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни (УК-7)	
	уметь:	применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни (УК-7)	
	владеть навыками / иметь опыт:	средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	
Содержание:		Развитие и совершенствование основных двигательных качеств. Развитие и совершенствование профессионально-важных двигательных навыков. Тестирование уровня физической подготовленности	
Форма промежуточной аттестации:		зачет 1-6 семестр	

Название:		Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Современные системы двигательной активности	
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		УК-7	
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни (УК-7)	
	уметь:	применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни (УК-7)	
	владеть навыками / иметь опыт:	средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	
Содержание:		Развитие и совершенствование основных двигательных качеств. Развитие и совершенствование профессионально-важных двигательных навыков. Тестирование уровня физической подготовленности.	
Форма промежуточной аттестации:		Зачет	

Факультативные дисциплины

Название:		Экология и устойчивое развитие Прикаспия
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		УК-1, УК-8
Результаты освоения дисциплины (модуля)	знать:	методики поиска, сбора и обработки экологической информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере экологии и устойчивого развития; метод системного анализа экологических и экономических показателей устойчивого развития (УК-1.1). классификацию и источники опасностей жизнедеятельности по происхождению и характеру воздействия на человека и природную среду, принципы организации безопасных условий труда, вредные и опасные факторы природного и антропогенного происхождения, способы защиты людей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций для обеспечения устойчивого развития (УК-8.1).
	уметь:	применять методики поиска, сбора и обработки экологической информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, в сфере экологии и устойчивого развития, полученной из разных источников; применять системный подход для достижения экологических и экономических показателей устойчивого развития (УК-1.2) поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, оказывать первую помощь пострадавшим, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций для обеспечения устойчивого развития (УК-8.2).
	владеть навыками / иметь опыт:	методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач по обеспечению устойчивого развития (УК-1.3). по применению основных методов и средств защиты человека и природной среды, оказанию первой помощи, в том числе в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.3)
Содержание:		Исторические предпосылки появления концепции устойчивого развития. Становление и развитие основных форм хозяйственной деятельности в Прикаспийском регионе. Характеристика современного экологического кризиса, причины и последствия. Эколого-географическая характеристика Прикаспийского региона. Основные экологические проблемы Прикаспия. Рост численности населения. Демография Прикаспийского региона. Значение демографических процессов для устойчивого развития. Проблемы обеспечения продовольствием. Устойчивое сельское хозяйство. Экологические последствия

	интенсификации сельского хозяйства. Проблемы освоения водных биологических ресурсов Прикаспийского региона. Значение рыбной отрасли для обеспечения устойчивого развития. Топливо-энергетический комплекс Прикаспийского региона. Экологические проблемы энергетического обеспечения прогресса.
Форма промежуточной аттестации:	Зачёт

Название:	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО	
Название и номер направления и/или специальности:	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины модуля:	УК-3, УК-6	
Результаты освоения дисциплины модуля	знать:	основные приемы, нормы и методы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде в рамках организации работы с волонтерами (УК-3.1). основные приемы эффективного управления собственным временем, основные методики самоконтроля, саморазвития, управления личностным ростом в рамках организации работы с волонтерами (УК-6.1).
	уметь:	устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе, применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды в рамках организации работы с волонтерами (УК-3.2). эффективно планировать и контролировать собственное время, использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения в рамках организации работы с волонтерами (УК-6.2).
	владеть навыками /иметь опыт:	простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде, методами взаимодействия с социально-ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями. (УК-3.3). методами управления собственным временем, технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков, методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни в рамках организации работы с волонтерами (УК-6.3).
Содержание:	Волонтерство как ресурс личностного роста и общественного развития. Многообразие форм добровольческой (волонтерской) деятельности. Организация работы с волонтерами. Взаимодействие с социально-ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями.	
Форма промежуточной аттестации:	Зачет	

