**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**

**АННОТАЦИИ  
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)  
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

2021

ФИЛОСОФИЯ

Цель изучения дисциплины заключается в формировании у обучающихся на основе философских знаний собственной гражданской и мировоззренческой позиции; развитие навыков осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения профессиональных задач; овладение приемами управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе философских принципов образования.

Задачи:

* формирование умения анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи;
* формирование умения осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения профессиональных задач;
* выработка стремления у обучающихся к индивидуальному процессу формирования гражданской и мировоззренческой позиции в отношении закономерностей развития общества;
* воспитание уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в философском контексте;
* целенаправленное привитие стремления к саморазвитию и самообразованию в течение всей жизни.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

* место и роль философии в общественной жизни, роль науки в развитии цивилизации;
* основные исторические этапы развития философии как формы общественного сознания для вырабатывания собственной гражданской и мировоззренческой позиции;
* основные философские законы и их роль в личностном саморазвитии и самообразовании;
* историческое наследие и культурные традиции различных национальных и социальных групп, сформированное на основных этапах развития России.

уметь:

* применять философские методы постижения действительности;
* самостоятельно, критически, творчески, научно-обоснованно мыслить; формировать и отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
* отстаивать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию при решении социальных и политических проблем;
* формировать уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп и находить способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;
* использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений;

владеть:

* навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание;
* навыками поиска достоверных суждений;
* навыками сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;
* навыками применения философских методов и принципов саморазвития и самообразования в течение всей жизни;
* навыками недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной задачи.

ИСТОРИЯ

Целью дисциплины является расширение гуманитарных знаний студентов университета, формирование у обучающихся системного мышления, умения самостоятельно оценивать события истории; формировать представления об основных этапах и содержании истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; определить место отечественной истории во всемирно-историческом процессе; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи дисциплины:

* показать, по каким проблемам истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
* показать место истории в обществе; формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
* обратить внимание на тенденции развития мировой историографии, место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
* проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

* закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории; базовые ценности мировой культуры;
* социальные и культурные различия народов России их историческое наследие и культурные традиции;
* -историческое наследие и культурные традиции различных национальных и социальных групп, их межкультурное взаимодействие;
* социальные и культурные различия народов России их историческое наследие и культурные традиции в различных контекстах: философском, социально-историческом, этическом;

уметь:

* ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе;
* толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;
* уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в их межкультурном взаимодействии на основе знаний основных этапов развития России;
* различать межкультурное разнообразия обществ, толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям;
* давать анализ исторических событий и устанавливать причинно­следственные связи между ними; проводить сравнительно-исторический анализ развития России и стран мира;

владеть:

* навыками целостного подхода к анализу проблем общества;
* способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;
* навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям;
* навыками уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Цель изучения дисциплины заключается в обучении практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного использования, как в повседневном, так и в профессиональном общении для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи освоения дисциплины:

* усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области владения иностранным языком;
* формирование умений свободно общаться на иностранном

языке, используя разные способы общения (устные и письменные);

* усвоение теоретических знаний, грамматических основ, обеспечивающих коммуникацию общего и профессионального характера без искажения смысла;
* овладение лексическим минимумом иностранного языка общего и профессионального характера.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* основные фонетические, лексические и грамматические явления изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство личностной и профессиональной коммуникации;
* наиболее употребительную лексику общего языка и базовую терминологию своей профессиональной области с целью применения в практическом переводе;
* правила и приемы ведения деловой письменной коммуникации, а также правила составления деловых письменных сообщений, способствующих осуществлению деловой коммуникации;

уметь:

* понимать и использовать языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке;
* использовать на практике приобретенные учебные умения, в том числе определенные приемы умственного труда при переводе текстов;
* идентифицировать социокультурные различия при написании писем на иностранном языке для друзей и партнеров в странах изучаемого (ых) языка (ов);

владеть:

* изучаемым иностранным языком в целях его практического использования в профессиональной и научной деятельности для получения информации из зарубежных источников, аргументированное изложение собственной точки зрения;
* навыками практического перевода текстов;
* навыками ведения различных форм письменных деловых коммуникаций.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Целью изучения дисциплины является формирование

профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи освоения дисциплины:

* приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;
* овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
* формирование:
* культуры безопасности, экологического сознания и риско - ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
* культуры профессиональной безопасности, способностей идентифицикации опасностей и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
* готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
* мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;
* способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;
* способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
* действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты;
* принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;
* безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;

уметь:

* создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
* осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты;
* использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
* поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;

владеть навыками:

* создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
* навыками: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты;
* навыками использования принципов и способов организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий;
* навыками: поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Целью освоения дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности

Задачи:

* понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
* овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;
* приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально­прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
* обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: 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;
* способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни;

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;
* поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни;

владеть:

* средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
* навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни.

ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов целостного представления о сущности и специфике деловой коммуникации; развитие культурной восприимчивости, способности к правильной интерпретации различных видов коммуникативного поведения.

Задачи освоения дисциплины:

* целенаправленная подготовка специалистов, владеющих современным инструментарием в области деловых коммуникаций;
* усвоение теоретических знаний, приобретение практических навыков студентов в области деловых коммуникаций;
* приобретение знаний современных проблем межкультурного взаимодействия в условиях глобализации культурного обмена;
* формирование навыков культурного взаимодействия в личном общении и профессиональной деятельности;
* формирование умений свободно общаться, используя разные способы коммуникаций (устные и письменные);
* формирование умений изменять свой стиль общения в зависимости от ситуации и аудитории.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* понятие и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* методы и нормы социального взаимодействия, определять свою роль в команде;
* как устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;
* как логически и грамматически верно строить устную и письменную речь;
* как выполнять перевод текстов с иностранного(ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный(ые) язык(и);
* деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;

уметь:

* применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* применять методы и нормы социального взаимодействия, определять свою роль в команде;
* устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;
* логически и грамматически верно строить устную и письменную речь;
* выполнять перевод текстов с иностранного(ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный(ые) язык(и);
* применять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем;

владеть:

* способностью применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* способностью на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде;
* способностью установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;
* способностью логически и грамматически верно строить устную и письменную речь;
* способностью выполнять перевод текстов с иностранного(ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный(ые) язык(и);
* способностью применять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов навыков работы с техническими и программными средствами для реализации информационно-коммуникационных технологий, получение навыков сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения стандартных задач профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

* получение студентами теоретических знаний по использованию

вычислительных, коммуникационных и программных средств для обработки информации с целью использования в своей будущей профессиональной деятельности;

* ознакомление с состоянием и тенденциями развития современных

информационно-коммуникационных технологий;

* овладение практическими навыками выполнения операций по

обработке информации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* основные математические понятия;
* принципы сбора, отбора и обобщения информации;
* основные методы решения математических задач;
* приёмы применения и использования программных продуктов, коммуникационных технологий, в том числе с учетом требований информационной безопасности;
* информационные технологии, используемые для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных;

уметь:

* осуществлять декомпозицию задачи;
* соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности;
* находить рациональные идеи для решения поставленных задач;
* обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности;
* использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании;

владеть навыками:

* выделять базовые составляющие задачи;
* работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов;
* использовать адекватные методы для решения поставленных задач;
* применения и использования программных продуктов, коммуникационных технологий, в том числе с учетом требований информационной безопасности;
* использования информационных технологий для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании.

ЭКОНОМИКА

Цель: формирование теоретических знаний о явлениях и процессах экономической жизни общества, о методах и инструментах изучения этих явлений, о способах и средствах решения экономических проблем, формирование умений пользоваться основными методами в целях интерпретации конкретных микро- и макропроцессов, выявления связей между экономическими явлениями в условиях цифровизации экономики.

Задачи: формирование экономического мышления, как одного из

компонентов целостного мировоззрения; комплексного видения экономических процессов и экономической динамики, логики и эффективности главных экономических процессов; умения рассматривать современные проблемы как элемент длительной эволюции, рассмотрение закономерностей

функционирования рыночной экономики, ее социальных аспектов, и непосредственно рыночного механизма, изучение законов, категорий, форм и методов исследования экономических процессов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* основные положения и методы экономической теории;
* основные принципы экономического анализа;
* основные принципы и методы экономического анализа;

уметь:

* сопоставлять различные подходы и точки зрения по конкретным

экономическим проблемам, формулировать самостоятельные выводы;

* сопоставлять различные подходы и точки зрения по конкретным

экономическим проблемам, формулировать самостоятельные выводы;

* осуществлять постановку профессиональных задач, используя понятийный аппарат экономической теории, формулировать самостоятельные выводы;

владеть:

* способами применения базовых экономических знаний при решении задач;
* навыками систематизации и обработки экономической информации.

УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

Целью дисциплины является подготовка бакалавров, способных самостоятельно управлять своей карьерой и временем, ориентироваться в тенденциях и перспективах современного рынка труда и составлять представление о требованиях современных работодателей.

Задачами изучения дисциплины являются:

* анализ теории и практики построения деловой карьеры;
* рассмотреть стратегии управления карьерой;
* развить интерес к практическому освоению принципов планирования карьеры;
* изучить механизм карьерного процесса;
* сформировать практические навыки планирования карьеры;
* освоение методов поиска работы как постоянной, так и временной, специфики построения деловой карьеры в Российских компаниях и в представительствах иностранных компаний в России.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нает:

* основные способы формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели;
* основы актуальности планирования целей и задач в различные периоды времени;
* основы, методы и принципы самоорганизации и самообразования*;*

умеет:

* формулировать цели и задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для их достижения;
* выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста;
* применять методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни;

владеет навыком;

* постановки целей и задач в процессе управления карьерой;
* построения карьерограммы и профессиограммы;
* самоопределения, самообразования и самопрезентации.

ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

Цель - формирование научного знания о психологических механизмах возникновения конфликтов в современном обществе, историческое возникновение и становление как относительно самостоятельной теории и прикладного направления в психологии, формирование у студентов конфликтологической компетентности на основе систематизированных знаний в области теории и практики конфликтов, о путях и средствах их урегулирования, переговорном процессе.

Задачи:

* создание системного представления о тенденциях возникновения и развития зарубежной и отечественной психологии и конфликтологии;
* знакомство студентов с основными фактами, механизмами и закономерностями функционирования психики человека;
* освоение технологий прогнозирования, регулирования и решения конфликта в различных ситуациях;
* создание системного представления о роли конфликта в жизни и деятельности человека, семьи, организации и общества в целом.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* методы определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия;
* методы и нормы социального взаимодействия;
* методы установки и поддержки контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;
* особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;
* особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

уметь:

* на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде;
* определять свою роль в команде;
* устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;
* использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;
* взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

владеть:

* навыками методов определения своей роли в команде на основе методов и норм социального взаимодействия;
* на основе социального взаимодействия определять свою роль в команде;
* навыками установки и поддержки контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;
* приемами дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;
* приемами взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;
* навыками управления конфликтной ситуации.

ОСНОВЫ МЕНЕДЖМЕНТА

Целью освоения дисциплины является формирование управленческих компетенций обучающихся.

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих основами менеджмента:

* способностью определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм;
* способностью оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности
* способностью выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм
* способностью оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм
* способностью применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* способы определения совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм;
* способы оценки потребности в ресурсах и планирования их использования при решении задач профессиональной деятельности;

уметь:

* определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм;
* оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности;

владеть:

* способностью определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм;\
* способностью оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности.

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Цель: получение знаний о государственно-правовых явлениях, об

отраслях российского права, формирование высокого уровня правосознания. Обретение практических навыков по защите прав и регулированию правоотношений в процессе жизни и деятельности как отдельных граждан, так и организаций (учреждений).

Задачи:

* выработка умения понимать законы и другие нормативные правовые акты;
* обеспечение соблюдения законодательства, принятие решений и совершения юридически значимых действий в точном соответствии с законом;
* овладение навыками анализа законодательства и практики его применения, ориентации в специальной литературе;
* изучение основных институтов права; закрепление основ знаний об отдельных отраслях российского права: конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, экологического и международного; изучение отраслевых нормативных актов, кодексов; формирование навыков работы с законодательством.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* теоретические основы конституционного права, факторы и перспективы его развития, а также практику реализации конституционно-правовых норм;
* правовые механизмы реализации гражданами прав, свобод и исполнения ими обязанностей;
* способы эффективной защиты нарушенных прав и законных интересов;
* понятие коррупции;
* общие закономерности правомерного поведения и юридической ответственности;
* нормативно-правовую базу, регулирующую противодействие коррупции;

уметь:

* применять нормативные правовые акты при разрешении правых конфликтов в конституционных правоотношений;
* воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;
* анализировать общественные явления и процессы;
* ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов;
* определять характерные особенности и взаимосвязь субъективного права и юридической обязанности;
* толковать правовые нормы, регулирующие противодействие коррупции; владеть:
* навыками применения норм конституционного права, понимать современную специфику соотношения конституционного права с иными отраслями права
* юридической и научной терминологией;
* навыками юридической оценки конкретных фактических обстоятельств при решении социальных и профессиональных задач;
* навыками по определению антикоррупционного поведения;
* навыками познания права, признания его ценности и необходимости применения при осуществлении, в том числе, профессиональной деятельности;
* навыками взаимодействия государственных структур в целях противодействия коррупции.

ТЕОРИЯ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЙ И УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ

Целью освоения дисциплины является формирование управленческих компетенций обучающихся.

Задачи освоения дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих основами теории принятия решений и управления рисками:

* способностью анализа информации, необходимой для осуществления управления рисками организации;
* способностью формировать систему рисков организации;
* способностью формировать систему управления риском организации с учетом потребности в ресурсах и оценивать эффективность ее функционирования;
* способностью выбирать мероприятия по управлению рисками исходя из принципов экономической эффективности и оптимальности;
* способностью выявлять и оценивать риски с учетом поставленных задач и ограничений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* виды, источники и требования, предъявляемые к информации, используемой в процессах управления рисками;
* основные источники и причины возникновения рисков;
* субъект, объект, цели и задачи системы управления риском организации;
* принципы выбора мероприятий по управлению рисками из множества возможных;
* основные методы выявления и оценки рисков;

уметь:

* осуществлять поиск информации, отвечающей установленным требованиям;
* выявлять факторы, определяющие риски организации;
* определять граничные значения при выборе процедур управления рисками;
* осуществлять выбор мер по управлению рисками из числа потенциально возможных;
* применять методы выявления и оценки рисков с учетом их особенностей;

владеть:

* способностью анализа информации, необходимой для осуществления управления рисками организации;
* способностью формировать систему рисков организации%
* способностью формировать систему управления риском организации с учетом потребности в ресурсах и оценивать эффективность ее функционирования;
* способностью выбирать мероприятия по управлению рисками исходя из принципов экономической эффективности и оптимальности%
* способностью выявлять и оценивать риски с учетом поставленных задач и ограничений.

ХИМИЯ

Цель освоения дисциплины **-** формирование знаний в области профессиональной деятельности вопросов химии, изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий, роли биохимических процессов при хранении и переработке пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

* изучение строения неорганических веществ и зависимости их свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;
* изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;
* изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продукции общественного питания
* умением проводить исследования по заданной химической методике и анализировать результаты экспериментов;
* получение теоретических представлений и практических навыков применения химических знаний, обеспечивающих высокий уровень профессиональной деятельности; и способностью применять прогрессивные технологии (электролиз и гальванические элементы различных типов);
* изучение основных групп органических соединений, возможностях их синтеза, превращений и установления структуры органических веществ, о механизме реакций, об общих законах превращения органических соединений, их свойствах и путях использования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* строение неорганических соединений, возможности их синтеза, пути использования неорганических веществ, типы неорганических реакций, методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
* основные направления развития теоретической и практической органической химии, механизм химических процессов, принципы планирования органического синтеза для решения задач профессиональной деятельности;
* классы соединений с помощью качественных реакций, взаимные превращения классов, разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии;
* основные положения теоретической органической химии, строение органических веществ, номенклатуру, физические и химические свойства;
* распространение в природе и применение, используемых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

* проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа, создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет;
* использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов для решения задач профессиональной деятельности;
* пользоваться химической литературой,
* выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

владеть:

* навыками самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций;
* методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений для решения задач профессиональной деятельности;
* навыками биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области неорганической и органической химии для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

ФИЗИКА

Цель: сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

Задачи:

* формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;
* получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;
* применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров;
* установление и обеспечения необходимого качества услуг;
* выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности;
* фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

уметь:

* использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности;
* применять теоретические знания к решению конкретных практических задач профессиональной деятельности;
* использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

владеть:

* навыками использования естественнонаучных законов при решении задач профессиональной деятельности;
* навыками анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* методами проведения технического контроля и испытания продукции.

КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

Цель освоения дисциплины **-** формирование системы знаний в области коллоидной химии в изучении общих закономерностей протекания физических и химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий; выявить широкие возможности их использования в решении практических задач в области пищевых технологий с чрезвычайно сложными физико-химическими процессами и особенностями высокодисперсных коллоидных систем.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

* изучение основных положений и законов коллоидной химии, основ теории химических и физико-химических процессов, связи химических и физических свойств веществ, химических и физических явлений и процессов, физико-химических основ учения о поверхностных явлениях;
* изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических и физических процессов и их влияние на скорость процесса;
* изучение общих закономерностей протекания в природе и технологии продуктов общественного питания
* умением проводить физико-химические исследования

экспериментальных зависимостей свойств систем от их состава и внешних условий и прогнозирования конечных результатов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

* законы химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа;
* основные закономерности адсорбции, поверхностных явлений, электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений, оптических явлений в растворах и дисперсных системах, реологии;
* основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных поверхностно-активных веществ;
* возможность осуществления процесса, равновесие и фазовые переходы, скорость реакции, адсорбцию, понятия: дипольный момент молекулы, рефракция, поляризация, потенциал термодинамический, электродный, электрокинетический, константа равновесия, константа скорости реакции;
* фундаментальные законы коллоидной химии;
* скорость реакции, электропроводность, электродные потенциалы и электродвижущие силы, устойчивость дисперсных систем, кинетику набухания полимеров и разрушения дисперсных систем;
* понятия: перегонка, экстракция, опалесценция, стабилизация

дисперсных систем, структурообразование в дисперсных системах;

уметь:

* проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
* определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
* обосновывать технико-химические требования к ведению технологического процесса, контроля продукции питания различного назначения;
* выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
* согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и готовой продукции питания;
* оценивать погрешность проводимых измерений, оценивать границы применимости в используемых методах измерения физико-химических констант технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

владеть:

* навыками самостоятельного решения новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями, выполнения химических лабораторных операций;
* методикой расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- или трехкомпонентных систем;
* навыками определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования ПАВ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера.

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Целью освоения дисциплины является освоение является овладение студентами знаниями в области современных методов исследования и требований, предъявляемых к сырью и полуфабрикатам на всех стадиях технологического процесса.

Задачи освоения дисциплины:

* изучение общих схем проведения анализов сырья и продуктов питания (методы отбора проб, подготовку их к анализу);
* освоение методик проведения органолептических, физико-химических и микробиологических исследований сырья и производимой продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
* фундаментальные положения естественных наук, необходимых для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания;
* классификацию методов исследования качества сырья и производимой продукции;
* требования к свойствам сырья, полуфабрикатов и качеству готовой продукции;

уметь:

* использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности;
* использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* проводить органолептические, физико-химические и

микробиологические исследования сырья и производимой продукции;

* осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания, используя технические средства для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

владеть:

* навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности;
* навыками использования фундаментальных положений естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
* навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания;
* навыками осуществления отбора проб для контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам.

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Целью изучения дисциплины является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи:

* изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
* изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
* изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
* изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
* изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
* изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
* изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* основные инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
* основные направления инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания;
* методы выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов;
* различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
* производственные мощности и методику расчета эффективности работы технологического оборудования;

уметь:

* применять основные законы инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
* применять знания инженерных процессов для осуществления выбора и компоновки технологического оборудования;
* рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
* эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

владеть:

* навыками использования основных знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;
* навыками использования знаний инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания;
* навыками выбора и компоновки технологического оборудования с учетом инженерных процессов;

- методами оптимизации технологических процессов различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ  
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;

изучение основных законодательных и нормативных документов;

изучение организации государственного, ведомственного,

производственного контроля на предприятиях общественного питания;

развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания;
* подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания;
* правила предоставления и показатели качества услуг питания на предприятиях питания различных типов и классов;
* входной, текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания;

уметь:

* применять нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания;
* организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
* предложить подходы к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания;
* осуществлять входной, текущий и итоговый контроль работы

производства продукции питания;

* организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания;

владеть:

* навыками применения знаний нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания;
* навыками предложения подходов к организации производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности продукции питания;
* способностью оценивать соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;
* способностью осуществлять входной, текущий и итоговый контроль работы производства продукции питания.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, происходящих в процессе переработки пищевого сырья и полуфабрикатов; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи блюд.

Задачи:

* ознакомить студентов с основными физико-химических процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий;
* дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, формировании качественных показателей кулинарных изделий;
* изучить технологию приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий;
* научить студентов работать со Сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* химический состав продуктов питания и основные изменения, протекающие во время кулинарной обработки;
* основные параметры технологических процессов;
* основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов;
* приемы осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания;

уметь:

* использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности;
* проводить анализ причин возникновения брака продукции;
* организовывать и планировать применение традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* организовать использование технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов;
* осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания;

владеть:

* навыками использования естественнонаучных законов и применения методов исследований при решении задач профессиональной деятельности;
* навыками современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* навыками выбора необходимых технологических приемов для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов;
* навыками разработки мероприятий по предупреждению выпуска продукции ненадлежащего качества;
* навыками осуществления входного, текущего и итогового контроля производства продукции питания.

**ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ**

**ВОЛЕЙБОЛ**

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности, воспитание физических качеств необходимых для изучения и освоения элементов волейбола.

Задачей волейбола является повышение уровня физической подготовленности, формирование необходимых двигательных умений и навыков и достижений высоких спортивных результатов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* основы волейбола, методы и средства воспитания физических качеств;
* основы проведения занятий по волейболу;
* основы техники выполнения основных элементов в волейболе факторы, способствующие повышению спортивных результатов при занятиях волейболом;
* основы планирования тренировочных занятий;
* основы проведения соревнований по волейболу;

уметь:

* использовать средства и методы воспитания физических качеств при проведении занятий по волейболу;
* использовать знания, полученные на занятиях по волейболу;
* правильно выполнять основные технические элементы при проведении занятий по волейболу (техники подачи мяча, передачи мяча, приема мяча);
* анализировать технику двигательных действий, определить причину ошибок и применять средства и методы их устранения;

владеть:

* методикой проведения занятий по волейболу;
* техникой выполнения отдельных элементов в волейболе;
* методикой обучения двигательным умениям и навыкам, техническим приемам в волейболе самостоятельным подходом к применению средств спортивной подготовки;
* способностью показать и объяснить те или иные технические элементы (техники подачи мяча, передачи мяча, приема мяча);
* составлением и проведением самостоятельных занятий по волейболу.

БАСКЕТБОЛ

Целью изучения дисциплины является формирование физической культуры личности, воспитание физических качество необходимых для изучения и освоения элементов баскетбола.

Задачей баскетбола является повышение уровня физической подготовленности, формирование необходимых двигательных умений и навыков и достижений высоких спортивных результатов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* основы баскетбола, методы и средства воспитания физических качеств;
* основы проведения занятий по баскетболу;
* основы техники выполнения основных элементов в баскетболе;
* факторы, способствующие повышению спортивных результатов при занятиях баскетболом;
* основы планирования тренировочных занятий;
* основы проведения соревнований по баскетболу;

уметь:

* использовать средства и методы воспитания физических качеств при проведении занятий по баскетболу;
* использовать знания, полученные на занятиях по баскетболу, при сдаче контрольных нормативов и проведении соревнований по баскетболу;
* правильно выполнять основные технические элементы при проведении занятий по баскетболу (техники бросков мяча, ведения мяча, передачи мяча);
* анализировать технику двигательных действий, определить причину ошибок и применять средства и методы их устранения;

владеть:

* методикой проведения занятий по баскетболу;
* техникой выполнения отдельных элементов в баскетболе;
* методикой обучения двигательным умениям и навыкам, техническим приемам в баскетболе;
* самостоятельным подходом к применению средств спортивной подготовки;
* способностью показать и объяснить те или иные технические элементы (техники бросков мяча, ведения мяча, передачи мяча);
* составлением и проведением самостоятельных занятий по баскетболу.

АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Цель изучения дисциплины заключается в формировании развития личности в процессе физического совершенствования, пропаганды здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи:

* понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
* знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
* обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
* приобретение опыта творческого использования физкультурно­спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
* овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* основные понятия адаптивной физической культуры;
* содержание видов АФК: адаптивного физического воспитания, адаптивного спорта, адаптивной двигательной рекреации, адаптивной двигательной реабилитации;
* способы применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
* способы поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни;

уметь:

* применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
* поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни;

владеть:

* навыками применения средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
* навыками поддержания должного уровня физической подготовленности, соблюдения норм здорового образа жизни.

МИКРОБИОЛОГИЯ

Целью освоения дисциплины является формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

* изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;
* изучить характеристику основных видов микроорганизмов;
* приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания;
* изучить влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов;
* изучить влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества продукции общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* микробиологию пищевого сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
* пути инфицирования и виды порчи продовольственного сырья и товаров;
* нормативно-правовую базу микробиологической оценки качества товаров и основные критерии микробиологического контроля качества;
* оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**;**

уметь:

* определять микробиологическую безопасность товаров по основным нормативным микробиологическим критериям;
* осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**;**

владеть:

* микробиологической терминологией;
* методологией оценки качества сырья и товаров по основным микробиологическим критериям с помощью современных методов исследования;
* навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Цель - формирование у студентов представлений о санитарно­гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требованиях к качеству и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи:

* изучение основных законодательных и нормативных документов;
* изучение организации государственного, ведомственного,

производственного контроля на предприятиях общественного питания;

* рассмотрение путей обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
* санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов;
* оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**;**

уметь:

* осуществлять санитарный контроль основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
* осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

владеть:

* методами санитарного контроля производства продукции общественного питания;
* навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ОХРАНА ТРУДА

Цель **-** формирование совокупности знаний, умений и навыков по оценке безопасных условий труды прогнозирования и принятия грамотных решений по защите производственного персонала в штатных и чрезвычайных ситуациях.

Задачи освоения дисциплины:

* дать представление о различных опасностях в производственной сфере;
* изучить правовые и организационные основы производственной безопасности;
* изучить последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов производства;
* дать представление о средствах и методах повышения безопасности технических средств и технологических процессов;
* научить проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям;
* научить эффективно применять средства защиты от негативных воздействий производственной среды;
* научить планировать мероприятия по защите производственного персонала, снижения последствий проявления опасных и вредных производственных факторов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
* способы безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов;

уметь:

* создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
* обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов;

владеть:

* навыками создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности;
* навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся способности использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Задачи освоения дисциплины:

* изучить технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
* приобрести умения и навыки организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, документооборот по производству на предприятии питания с учетом основ товароведения продовольственных товаров;
* приобрести умения и навыки использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* способы осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания;
* факторы, формирующие и сохраняющие качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
* правила и режимы транспортирования и хранения сырья и продовольственных товаров;

уметь:

* осуществлять оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания;
* рассчитывать количественные потери сырья и продовольственных товаров на различных стадиях жизненного цикла продукции;

владеть:

* навыками осуществления оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции питания;
* нормативной, технической документацией, в соответствии с которой вырабатывается продукция.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель дисциплины - сформировать у будущих технологов общественного питания систему знаний, умений и навыков в области использования информационных и коммуникационных технологий в своей практической деятельности, составляющие основу формирования компетентности специалиста по применению информационных и коммуникационных технологий (ИКТ):

* ознакомление с закономерностями создания и функционирования и углубление студентами научно-практических знаний и практических навыков в указанной сфере;
* овладение информационных процессов в области технологии общественного питания;
* получение стратегией выбора оптимального информационно­технологического средства для решения образовательных, научных и профессиональных задач.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* порядок оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонений от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии;
* порядок расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнения технико-экономического обоснования строительства и

реконструкции предприятий общественного питания;

* порядок расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнения графической часть проекта, разработки элементов дизайна интерьера;

уметь:

* оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии;
* осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания;
* проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера;

владеть навыками:

* оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявления отклонений от плана в работе и их причины, формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии;
* расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнения технико­экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания;
* расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнения графической часть проекта, разработки элементов дизайна интерьера.

БЕЗОПАСНОСТЬ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины является получение теоретических знаний о видах, источниках, факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, приобретение умений и навыков по способам очистки, снижения влияния опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей требованиям,

установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи дисциплины:

* изучение нормативно-правовых актов по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
* определение основных источников загрязнения продуктов питания ксенобиотиками различного происхождения и пищевыми добавками;
* изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов;
* изучение принципов обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* требования к деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии;
* оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**;**
* характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическую оценку;
* гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

уметь:

* оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии;
* осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;

владеть:

* навыками использования технических средств для контроля безопасности продовольственного сырья и готовой продукции общественного питания;
* навыками оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии;
* навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ**

**ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ**

Целями освоения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи освоения дисциплины:

* приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;
* приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;
* приобретение навыков и умений разработки и оформления

нормативных документов;

* приобретение навыков оценки правильности оформления и

подлинности сертификатов;

* приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;
* приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации;
* средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
* задачи метрологии, стандартизации и сертификации, их значение в организации деятельности предприятий и повышении качества и безопасности продукции общественного питания;
* сущность, значение и правила проведения подтверждения соответствия продукции и сертификации систем качества;

уметь:

* разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
* правильно выбрать технологическое оборудование; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;
* осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
* проводить работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;

владеть:

* системой информационного обеспечения работ по стандартизации и техническому регулированию;
* документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать и разрабатывать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
* рациональными и безопасными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

Задачи освоения дисциплины:

* изучить способы получения искусственного холода, термодинамические основы компрессионных холодильных машин, их типы и конструктивные особенности, охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование;
* изучить теоретические и практические аспекты основы холодильного консервирования, виды холодильной обработки и основные изменения, происходящие в продуктах при охлаждении, низкотемпературной обработке, хранении, отеплении и размораживании;
* сформировать практические навыки по внедрению в практику работы предприятий общественного питания современных технических средств холодильной технологии и их эксплуатацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* устройство холодильных машин, скороморозильных аппаратов, их принцип работы и правила эксплуатации;
* технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* прогрессивные технологии холодильной обработки пищевых продуктов;
* приемы оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* правила безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов;

уметь:

* эксплуатировать холодильное оборудование;
* обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов;

владеть:

* методикой расчета площади хранения скоропортящихся продуктов;
* навыками проведения расчета эффективности работы холодильного оборудования;
* навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* навыками осуществления оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов.

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Целью освоения дисциплины является изучить физико-химическую сущность основных процессов пищевых производств, их теоретическую основу, принципиальные схемы, принципы работы конструкций типовых машин и методов их расчета. Изучение дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» способствует всестороннему знанию специалистами теории основных процессов, протекающих во всех отраслях пищевой промышленности, формированию технологического мышления и чувства ответственности за результаты своего труда.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают; изучение методов расчета аппаратов и машин; ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы; изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* основные законы механики, основные виды механизмов, классификацию и их функциональные возможности; производственные мощности и методику расчета эффективности работы технологического оборудования.
* технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* способы обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов;

уметь:

* рассчитывать режимы технологических процессов; эффективно использовать аппараты пищевых производств; внедрять ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
* обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов;

владеть:

* навыками эксплуатации аппаратов пищевых производств;
* навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* навыками обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов.

ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Целью дисциплины является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства мучных кондитерских изделий, овладение приемами организации и осуществления процесса производства мучных кондитерских изделий.

Для этого необходимо решение следующих задач:

* изучение технологии мучных кондитерских изделий, требований к качеству сырья и полуфабрикатов;
* проведение анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработка мероприятий по их предупреждению.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* традиционные и современные технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
* основные параметры технологических процессов производства мучных кондитерских изделий;
* систему документооборота при производстве мучных кондитерских изделий;
* методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

уметь:

* организовывать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий;
* использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве мучных кондитерских изделий.
* применять традиционные и современные технологии приготовления, формировать ассортимент мучных кондитерских изделий;

владеть:

* навыками оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на всех стадиях технологического процесса;
* навыками составления технико-технологических карт на мучные кондитерские изделия.

УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

Цель дисциплины - сформировать компетенции обучающегося в области управления персоналом, видения целостной системы управления социально­трудовыми отношениями в современной организации, овладение методиками и технологиями планирования и реализации кадровой стратегии, мотивации трудовой деятельности, обучения и развития персонала, регулирования конфликтов и трудовых споров.

Задачи дисциплины:

* сформировать у студента системное представление о закономерностях становления и развития подсистемы управления персоналом организации как важнейшего элемента системы управления организацией в целом;
* сформировать у студента умения проводить системный анализ управления персоналом организации и обосновывать выводы и предложения по совершенствованию технологий управления персоналом;
* сформировать у студента навыки практической работы с персоналом организации;
* способностью организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни
* способностью анализировать эмпирическую и научную информацию, отечественный и зарубежный опыт по проблемам обеспечения экономической безопасности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

* основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* содержание кадровой политики;
* цели обучения персонала;
* механизмы привлечения персонала;
* сущность адаптации персонала;

уметь:

* взаимодействовать в команде;
* управлять разнообразием персонала;
* выявлять потребности в обучении;
* применять методы оценки функциональных возможностей персонала, осуществления мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания;

владеть:

* способностью устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
* навыком эффективного межличностного и делового общения, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала;
* навыком диагностики деловых и личностных качеств персонала;
* навыком оценки последствий, принимаемых кадровых решений.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Целью изучения дисциплины является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

* оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;
* обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;
* выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;
* проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;
* предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
* проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
* проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* действующие схемы произвоственного контроля (контролируемые параметры техноло-гического процесса и изделий, периодичность и объем контроля);
* фактические данные по результатм измерения показателей при контроле технологического процесса испытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;
* технические и санитарные условия, а также стандарты обслуживания и качества продукции и услуг;

уметь:

* контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации;
* оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;
* обеспечивать оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса;
* оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия;

владеть:

* способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
* способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг;
* знаниями и навыками оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ

НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ в области ведения и организации документооборота и бухгалтерского учета в организациях общественного питания, навыков составления бухгалтерского баланса и отчетности.

Задачи освоения дисциплины:

* теоретическое освоение содержания бухгалтерского учета как науки и основного источника достоверной информации о финансово-хозяйственной деятельности организации;
* изучение предмета, объектов и методов бухгалтерского учета;
* получение знаний о системе бухгалтерских счетов и методах отражения информации на них;
* развитие навыков составления бухгалтерской отчетности предприятий общественного питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

* методы ведения учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений;
* методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;
* способы и методы оценки результатов деятельности основного производства организации питания;
* способы осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания;
* способы разработки предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;
* расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания;

уметь:

* применять методы учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений;
* обосновывать принятие экономических решений, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей;
* выявлять отклонения от плана в работе и их причины;
* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;
* выполнять технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания;

владеть:

* методами учета и отчетности, необходимых для принятия обоснованных экономических решений и различного ассортимента;
* способностью обосновывать принятые экономические решения, используя данные бухгалтерской отчетности для достижения поставленных целей;
* навыками формирования отчетов о результатах работы, применяя информационные технологии;
* навыками реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* навыками разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;
* навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания.

БАРНОЕ ДЕЛО

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков в области организации технологического процесса работы бара, на основе изучения и анализа отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

* обучение с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;
* изучение основных законодательных и нормативных документов;
* освоение теоретических знаний культуры потребления напитков и приобретение умений и навыков организации обслуживания в различных барах.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;
* характеристику торговых помещений баров, материально-техническую базу; уметь:
* применять технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;
* составлять и оформлять меню, карты вин и коктейльные карты; владеть:
* методикой проведения организации производства и организации обслуживания в барах;
* навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* навыками применения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией.
* культурой общения, профессиональной этикой и культурой потребления напитков.

ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ

Целью изучения дисциплины является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии приготовления блюд для решения проблем питания отдельных групп населения.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

* изучение основных групп пищевых продуктов как сырья для производства блюд специализированного питания;
* изучение принципов специализированного питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического и др.);
* отработка технологии блюд для групп населения, нуждающихся в специальных видах питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* основные параметры технологических процессов при производстве специальных видов питания;
* инновации в сфере производства продукции специальных видов питания;
* методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

уметь;

* контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* определять приоритеты в сфере производства специальных видов питания, составлять меню рационов;
* формировать ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

владеть:

* навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* навыками разработки нового ассортимента блюд специального питания;
* навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* навыками формирования ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания.

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Цель - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области технологии ресторанной продукции, способствующие формированию у обучающихся соответствующих компетенций.

Задачи:

* изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания в области технологии ресторанной продукции;
* изучение технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в ресторане.
* определение места и значения различных технологических процессов в производстве ресторанной продукции;
* изучение подходов к анализу и оценке результативности системы контроля деятельности по производству ресторанной продукции;
* рассмотрение вопросов по совершенствованию технологических процессов производства ресторанной продукции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* технологические режимы производства продукции общественного питания, технологическую документацию;
* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента в ресторане;
* ассортимент блюд и напитков ресторанной кухни, в том числе блюд функционального и специального питания;

уметь:

* обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента в ресторане;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане;

владеть:

* навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента в ресторане;
* навыками подготовки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания в ресторане.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Целью освоения дисциплины является освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального назначения с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

Задачи освоения дисциплины:

* обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;
* подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* основные технологические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью для производства продукции функционального назначения;
* основные направления и приоритеты разработки и производства продукции функционального назначения;
* методы формирования ассортиментной политики блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

уметь:

* контролировать технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции функционального питания;
* обосновывать принятие технического решения при разработке продукции функционального назначения;

владеть:

* навыками организации технологического процесса производства продукции функционального назначения;
* навыками разработки технологии продукции функционального назначения;
* навыками формирования ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины - дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Основными задачами дисциплины являются:

* ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания;
* дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов;
* дать знания по методике пространственного размещения торгово­технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений;
* научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: знать:

* способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм;
* требования к комплекту документов по проектированию предприятий общественного питания;
* методику расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания;
* методику расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера;
* требования к планировке и оснащению предприятий питания;
* гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.

уметь:

* контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;
* осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия;
* выполнять расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера;

владеть:

* навыками участия в планировке и оснащении предприятий питания;
* навыками чтения чертежей, относящиеся к проекту предприятий общественного питания;
* проведения расчетов производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания.

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель - овладение теоретическими, методическими и практическими знаниями и навыками в области стратегического планирования на предприятиях общественного питания.

Задачи:

* сформировать представления о предпосылках, сущности, концепциях, моделях, функциях, основных элементах стратегического планирования предприятий питания в рыночной экономике;
* овладеть основными методами стратегического планирования на предприятиях общественного питания;
* приобрести навыки комплексного исследования в рамках стратегического планирования на предприятии общественного питания, начиная с процесса целеполагания, заканчивая разработкой стратегического плана и его реализацией;
* развить способности к получению, систематизации, обобщению, комплексному анализу и критическому осмыслению информации, необходимой для разработки стратегии развития предприятия питания, формирования стратегического плана, выбору путей и методов его реализации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

* подходы к анализу и систематизации информации, необходимые для принятия обоснованных и эффективных экономических решений;
* методы экономического анализа и планирования, способы обоснования при принятии экономических решений;
* подходы и возможные меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития;
* технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания, а также технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка;

уметь:

* правильно воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
* обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;
* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития;
* разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение

производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания;

владеть:

* аналитическими навыками при принятии обоснованных экономических решений;
* навыками системного и процессного подхода при принятии обоснованных экономических решений;
* навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* навыками разработки планов основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития;
* навыками подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

ЭКОЛОГИЯ

Цель освоения дисциплины:

* обучение студентов основам экологии и принципам рационального природопользования;
* формирование у студентов представлений о взаимодействии организмов и среды обитания, о многообразии живых организмов как основы организации и устойчивости биосферы, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования.

Задачи:

* развитие у студентов чувства ответственности за сохранность природы и бережное отношение к окружающей среде;
* формирование осознания важности экологии как фундаментальной биологической дисциплины для развития природопользования и глобального будущего человечества;
* формирование готовности разрабатывать собственные технологии, направленные на сохранение биологически ценных веществ и удовлетворяющие требованиям безопасности для здоровья людей и природной среды;
* формирование четкого представления о взаимоотношениях организма и среды обитания; о глобальных проблемах окружающей среды.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;
* структуру биосферы; экосистемы;
* взаимоотношения организма и среды;
* глобальные проблемы окружающей среды, экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы;
* оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

умеет:

* поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;
* применять технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
* осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

владеет:

* навыками поддержки безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества;
* навыками рационального и экологически безопасного управления предприятиями, методами регулирования природопользования;
* навыками оперативного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины является изучение теоретических и практических вопросов в области холодильной техники, холодильной технологии скоропортящихся пищевых продуктов, а также технических средств холодильной технологии.

Задачи освоения дисциплины:

* изучение терминологии в области физиологии питания, классификации и функций пищевых нутриентов,
* изучение принципов оптимального питания человека.
* овладение практическими навыками составления меню и рационов, работы с нормативными документами международного и отечественного уровней в области питания человека, объективной оценки рационов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

уметь:

* применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

владеть: навыками;

* применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания.

ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Целью освоения дисциплины является использование в практической работе бакалавров знаний о правильном питании и формировании здорового рациона.

Задачи освоения дисциплины:

* изучение роли основных пищевых веществ продуктов;
* расчет калорийности рациона питания;
* рассмотрение видов энергетических затрат человека.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* ассортимент блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;
* биологическую роль белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов для организма;
* рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии;
* принципы сбалансированного питания;

уметь:

* применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;
* составлять меню для различных категорий населения;
* рассчитывать калорийность блюд и рационов питания;
* анализировать правильность составления рационов питания;

владеть: навыками;

* практическими навыками организации здорового питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных групп и профессий;
* применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания.

ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ

Цель: приобретение представлений о продвижении товаров и услуг, коммуникациях в сфере торговли; формирование необходимых теоретических и прикладных знаний, практических умений и навыков по организации и управлению продвижения товаров и услуг, формирование представлений о необходимости применения интегрированного подхода к инструментам продвижения товаров и услуг.

Задачи:

* изучить основные понятия, термины и определения сфере продвижения товаров и услуг;
* дать понятие о методологии, методах, инструментарии, средствах продвижения;
* уметь оценивать эффективность продвижения и рекламы услуг;
* выявление, формирование и удовлетворение потребностей;
* разработка и внедрение комплекса интегрированных маркетинговых коммуникаций, в том числе с использованием рекламы;
* проектирование рекламы и осуществление рекламных мероприятий в торгово-технологической деятельности, выбор или разработка средств рекламы товаров для продвижения их на рынке;
* участие в разработке инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной (коммерческой, логистической,

маркетинговой) деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* способы осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* способы разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;
* способы поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка.

уметь:

* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;
* анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж;

владеть:

* методами анализа и оценки результативности в области инновационных технологий продвижения продуктов и услуг индустрии питания;
* навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;
* навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.

УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ  
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель освоения дисциплины является овладение студентами знаниями и действиями по стратегическому планированию и организации бизнес- процессов, направленными на совершенствование управления и стратегический рост компаний на региональных рынках.

Задачи дисциплины:

* изучение сущности высокоэффективного бизнеса;
* выявление особенностей процессов стратегического планирования в корпорации и подразделениях;
* освоение процесса стратегического планирования бизнеса;
* организация бизнес-процессов;
* разработка бизнес-проекта и бизнес-планирование с целью реализации стратегии развития корпорации.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* эффективность производства и конкурентоспособность продукции общественного питания;

уметь:

* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания;

владеть:

* навыками осуществления подготовки и реализации мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* навыками по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания.

ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Целью дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Для достижения этой цели в процессе изучения учебной дисциплины ставятся задачи:

* получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
* формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
* приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

* основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
* основные принципы экономического анализа для принятия обоснованных экономических решений;
* методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;
* результаты деятельности основного производства организации питания;
* меры по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* способы планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них;
* планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития;
* расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнение технико­экономического;
* обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания;

уметь:

* принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
* воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
* обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;
* оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии;
* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них;
* разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития;
* осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и

реконструкции предприятий общественного питания;

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством с целью повышения его эффективности на предприятиях общественного питания.

Основными задачами изучаемой дисциплины являются:

* получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания;
* формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания;
* приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

* основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
* основы экономических знаний и их применение в управлении предприятием питания;
* цели и задачи деятельности предприятия питания, формы и процесс организации производства на предприятиях питания;
* методику расчета и анализа показателей, характеризующих экономические ресурсы, объемы и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
* подходы к планированию развития предприятия питания;

уметь:

* воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
* обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;
* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* рассчитывать показатели, характеризующие организацию труда и заработной платы на предприятиях питания;
* анализировать и оценивать показатели, характеризующие экономические ресурсы, объемы и результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания;
* планировать показатели, характеризующие развитие предприятия питания;

владеть:

* навыками оценки результатов деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии;
* навыками обработки необходимых данных для расчета экономических показателей в сфере управления предприятием питания;
* навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания;
* навыками анализа показателей, характеризующих организацию труда и заработной платы на предприятиях питания;
* навыками планирования показателей, характеризующих развитие предприятия питания.

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи:

* получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
* освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

* технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* отличительные особенности кухонь народов мира и населения отдельных стран;
* ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира;
* ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование;

уметь:

* обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;
* пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни;
* устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
* планировать и обеспечивать технологические процессы производства продукции питания;

владеть:

* навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* навыками разработки предложений по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;
* способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания;
* методами проведения работ по освоению новых видов сырья и способов его обработки;
* организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА  
ФИРМЕННЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства фирменных национальных блюд.

Задачи:

* получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки фирменных национальных блюд;
* освоение студентами технологии производства фирменных национальных блюд.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать:

* технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

уметь:

* обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания;

владеть:

* навыками обеспечения технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией;
* навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента;
* навыками разработки предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания.

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ построения и анализа дизайна предприятий индустрии питания, формирования навыков построения эстетически выразительной и гармоничной предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

* формирование знаний об основных понятиях, терминах и определениях, современных стилях в области дизайна предприятий индустрии питания;
* формирование умений и навыков определения и осуществления этапов оформления предметно-пространственной организации интерьера предприятия индустрии питания;
* формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
* основные направления дизайна в развитии интерьера предприятий индустрии питания;
* исторические и современные стили в архитектуре и интерьере;
* особенности композиционного формирования внутреннего пространства интерьера;

уметь:

* использовать цветовое оформление интерьера;
* подбирать и получать необходимую информацию, анализировать источники;
* контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;
* проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера;

владеть:

* навыками в области дизайна и интерьера на предприятиях индустрии питания на практике;
* навыками применения современного художественного проектирования.

ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ создания фирменного стиля предприятия, формирования навыков построения уникальной (фирменной) предметно-пространственной среды предприятий индустрии питания как на стадии проектирования новых предприятий, так и в процессе дальнейшей их эксплуатации.

Задачи:

* формирование знаний об элементах фирменного стиля предприятий питания и этапах его создания, современных фирменных стилях дизайна предприятий питания;
* формирование умений и навыков позиционирования конкретного предприятия на рынке общественного питания, предметно-пространственной организации фирменного интерьера предприятия индустрии питания;
* формирование навыков анализа существующего интерьера предприятия индустрии питания, навыков расчета его влияния на эффективность деятельности предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

* понятия товарного знака и фирменного стиля предприятия, видов и типов предприятий, предполагающих создание собственного фирменного стиля;
* художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля;
* все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
* основные направления дизайна в развитии интерьера предприятий общественного питания с целью создания собственного фирменного стиля;
* способы контроля основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации;

уметь:

* осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания;
* осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка в сфере общественного питания;
* использовать методы дизайна, промышленной эстетики, художественного конструирования при проектировании предприятий отрасли, выбирать архитектурно-художественные средства организации интерьерного пространства применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
* применять полученные теоретические знания на практике;
* пользоваться соответствующими стандартами, с основной и учебной литературой;

владеть:

* методикой проведения расчетов при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера;
* способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
* методологией разработки концепции предприятий общественного питания, торговли;
* разработкой концепции ресторана, бара, кафе при создании фирменного стиля;
* принципами формирования эстетических качеств промышленных территорий, использования малых архитектурных форм, приемами тематического зонирования художественных элементов, методикой дизайнерского проектирования интерьеров промышленных зданий.

ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ КООПЕРАЦИИ

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов целостного представления о природе кооперации и кооперативного движения; о кооперативных принципах и ценностях; об основных направлениях теории кооперации; о структурных и функциональных особенностях кооперативов; об исторических путях развития теории и практики кооперации; о роли и месте кооперативных организаций в современном обществе.

Задачи освоения дисциплины: обеспечение усвоения студентами сведений о теоретической, социально-экономической и правовой базе кооперации; формирование понимания кооперативов как специфических хозяйственных и социальных организаций, выявление социально­экономических характеристик отдельных видов кооперативов, их законодательных рамок, структурных и функциональных основ кооперации, как в России, так и за рубежом.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
* способы анализа информации для принятия обоснованных

экономических решений;

* методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;

уметь:

* принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
* воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
* обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;

владеть:

* способами применения базовых экономических знаний при решении задач в профессиональной деятельности;
* навыками восприятия и анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений;
* навыками принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей.

**ОРГАНИЗАЦИЯ ДОБРОВОЛЬЧЕСКОЙ (ВОЛОНТЕРСКОЙ)  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С СОЦИАЛЬНО-  
ОРИЕНТИРОВАННЫМИ НКО**

Цель: формирование у студентов навыки формирования рациональных идей для решения поставленных задач.

Значение дисциплины: развитие волонтерской деятельности является важным как для общества в целом, так и отдельных его секторов, а также самих волонтеров. Для отдельного человека участие в волонтерской деятельности способствует самореализации и самосовершенствованию, дает возможность получить новые знания и опыт, что, безусловно, является важным особенно для молодых людей, а также возможность почувствовать себя социально значимым и социально полезным. Государству волонтерский труд помогает эффективнее решать задачи, стоящие перед ним и обществом. Развитие волонтерства способствует становлению гражданского общества, служит повышению роли некоммерческих и общественных организаций. Волонтерство положительно влияет на социальное и экономическое развитие страны в целом, помогая решить социально значимые проблемы. Корпоративное волонтерство является одним из важнейших способов проявления социальной ответственности бизнеса. Волонтерство положительно влияет и на систему образования, т.к. вовлечение школьников и студентов в данный вид деятельности способствует формированию у молодежи активной жизненной позиции, развивает их навыки, повышает знания, поддерживает патриотический дух.

Задачи изучения дисциплины:

* получение обучающимися теоретических знаний о добровольчестве (волонтерстве) как ресурсе личностного роста и общественного развития;
* формирование представлений о многообразии добровольческой (волонтерской) деятельности и мотивации добровольцев (волонтеров);
* приобретение практических навыков в сфере организации труда добровольцев (волонтеров), взаимодействия с социально ориентированными некоммерческими организациями, органами власти и подведомственными им организациям.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* способы применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* методы и нормы социального взаимодействия определять свою роль в команде;
* способы установления и поддержания контактов, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;

уметь:

* применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде;
* устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата;

владеть:

* способами применения понятий и методов конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии;
* способами на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде;
* способами установки и поддержания контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ

Основной целью освоения дисциплины является повышение и совершенствование исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладение студентами необходимым уровнем профессиональных компетенций.

Задачи курса:

* формирование профессионально-ориентированной языковой подготовки;
* развитие общечеловеческих и нравственных ценностей творчески и самостоятельно мыслящих специалистов;
* формирование и развитие навыков и умений коммуникативного, профессионального иноязычного общения;
* совершенствование рациональных приемов самостоятельной работы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен: **з**нать:

* основные фонетические, лексические и грамматические явления изучаемого иностранного языка, позволяющие использовать его как средство личностной и профессиональной коммуникации;
* наиболее употребительную лексику общего языка и базовую терминологию своей профессиональной области с целью применения в практическом переводе;
* правила и приемы ведения деловой письменной коммуникации, а также правила составления деловых письменных сообщений, способствующих осуществлению деловой коммуникации;

уметь:

* понимать и использовать языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке;
* использовать на практике приобретенные учебные умения, в том числе определенные приемы умственного труда при переводе текстов;
* идентифицировать социокультурные различия при написании писем на иностранном языке для друзей и партнеров в странах изучаемого (ых) языка (ов);

владеть:

* изучаемым иностранным языком в целях его практического использования в профессиональной и научной деятельности для получения информации из зарубежных источников и аргументированного изложения собственной точки зрения;
* навыками практического перевода текстов;
* навыками ведения различных форм письменных деловых коммуникаций.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРАКТИКА КООПЕРАЦИИ

Цель изучения дисциплины - формирование знаний о кооперативной модели организации предпринимательства; о потенциальных возможностях кооперации; об организационно-экономической деятельности отдельных видов кооперативов; об ожидаемом поведении кооперативных организаций в различных рыночных ситуациях.

Задачи освоения дисциплины: обеспечение более глубокого усвоения основных положений организации и практики кооперативов, тенденций их развития в современных условиях; формирование представлений об актуальности и потенциале потребительской, сельскохозяйственной, производственной, кредитной кооперации и других разновидностей кооперативных организаций; усвоение опыта кооперативных организаций в реализации их целей, как в России, так и за рубежом; формирование навыков анализа и оценки актуальных проблем и тенденций в развитии кооперативных организаций с учетом отечественного и мирового опыта.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**з**нать:

* основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач;
* способы анализа информации для принятия обоснованных экономических решений;
* методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;

уметь;

* принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;
* воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
* обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей;

владеть;

* способами применения базовых экономических знаний при решении задач в профессиональной деятельности;
* навыками восприятия и анализа информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений;
* навыками принятия экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей.