

## Аннотации к рабочим программам

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) 19.03.04.01.01 "Технология организации ресторанного дела"

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

### Б1.Б БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

#### Б1.Б.1. История

##### Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у студентов представления об историческом прошлом России в контексте общемировых тенденций развития; формирование систематизированных знаний о закономерностях всемирно-исторического процесса, основных этапах, событиях и особенностях российской истории.

Задачей изучения дисциплины является развитие у студентов:

- способности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- способности к коммуникации в устной форме на русском языке для решения задач межличностного взаимодействия;
- способности к самоорганизации и самообразованию.

##### Основные разделы:

1. Русь в древности и в эпоху средневековья (IX-XVI вв.).
2. Российская империя и мир в XVIII-начале XX века.
3. 3. Россия и мир в XX–начале XXI века .

##### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

*общекультурные:*

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

#### Б1.Б.2. Философия

##### Цели и задачи дисциплины

Целью преподавания дисциплины является формирование представлений о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Задачами изучения дисциплины являются: формирование всесторонних знаний о генезисе философии, специфике философских знаний; развитие самостоятельного мышления при решении проблем формирования личности, ее свободы и ответственности; изучение отношения человека к природе, обществу и другим людям, а так же специфики глобальных проблем современности.

##### Основные разделы дисциплины:

1. Философия, ее предмет и место в культуре

2. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.
3. Философская онтология.
4. Теория сознания.
5. Теория познания.
6. Философия и методология науки.
7. Социальная философия и философия истории.
8. Философская антропология.
9. Философские проблемы в области профессиональной деятельности.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

*общекультурные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

### **Б1.Б.3. Иностранный язык**

**Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины «Иностранный язык» - приобретение студентами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Иным словами необходимо научить студентов эффективным способам использования иностранного языка в различных деловых ситуациях.

Задачи обучения формулируются как конечные требования к результатам освоения дисциплины и выражаются в совокупности систематичных, осознанных и устойчивых знаний, умений и навыков, по всем видам речевой деятельности на изучаемом иностранном языке.

**Основные разделы:**

1. Учебно-познавательная, социально-культурная сферы общения
2. Деловая сфера коммуникации
3. Профессиональная сфера коммуникации

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: Зачета и экзамен.**

### **Б1.Б.4. Правоведение**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование у будущих специалистов в сфере организации общественного питания теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования различных общественных отношений, которое в системе подготовки бакалавров профиля «Технология организации ресторанного дела» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования занимает важное место для приобретения умения правильно применять полученные правовые знания при осуществлении профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются: ознакомить студентов с источниками права; добиться прочного усвоения важнейших нормативных актов; выработать у студентов навыки составления процессуальных документов, обобщения юридической практики на основе четкого представления прав и обязанностей участников различных правоотношений.

**Основные разделы:** конституционное право, гражданское право, трудовое право, уголовное право, административное право, экологическое право

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

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

способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Б1.Б.5. Экономика**

**Цели и задачи дисциплины**

Цель экономики как учебной дисциплины – дать основы экономических знаний студентам, развить навыки экономического мышления, заложить основы экономических знаний для их использования в различных сферах жизнедеятельности.

Задачами учебной дисциплины, направленными на формирование у студентов необходимых компетенций, являются:

– овладение основными экономическими концепциями, лежащими в основе экономического мышления;

– изучение методов экономического анализа;

– выработка способностей к восприятию, обобщению и анализу экономической информации;

привитие способностей использовать экономические знания в профессиональной деятельности.

**Основные разделы:**

1. Введение в экономику
2. Микроэкономика
3. Макроэкономика
4. Международные экономические отношения
5. Особенности экономики России на современном этапе

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

**Форма промежуточной аттестации- экзамен**

## **Б1.Б.6. Товароведение продовольственных товаров**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации.

Задачами изучения дисциплины являются:

Изучение: состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии, классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах. Изучение упаковки, маркировки и хранения.

Овладение практическими навыками: умение анализировать рынок продовольственных товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара. Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

### **Основные разделы:**

1. Теоретические основы товароведения
2. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров
3. Товароведение кондитерских товаров
4. Товароведение плодоовощных товаров
5. Товароведение вкусовых товаров
6. Товароведение молочных товаров
7. Товароведение пищевых жиров
8. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров
9. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24) .

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

## **Б1.Б.7. Санитария и гигиена**

### **Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины «Санитария и гигиена» является получение целостного представления о гигиенических характеристиках факторах внешней среды и требований к благоустройству предприятий питания, гигиенических основах проектирования и строитель-

ства предприятий питания, гигиенических требованиях к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам, санитарных требованиях к содержанию предприятий питания, личной гигиене и профилактическом медицинском обследовании работников, гигиенических основах питания населения, санитарном законодательстве.

Задачей изучения дисциплины является: изучить санитарное законодательство в области предприятий питания и выпускающей ими продукции; изучить гигиенические характеристики факторов внешней среды; изучить гигиенические требования к благоустройству предприятий питания; изучить гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; изучить гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; изучить санитарные требования к содержанию предприятий питания, личной гигиене, необходимости профилактического медицинского обследования работников предприятия питания; освоить методы профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов; изучить гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; познакомиться с санитарными требованиями к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов; изучить санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки, санитарных требований к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; изучить санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции, обслуживанию посетителей; познакомиться с гигиеническими особенностями организации питания различных групп населения.

#### **Основные разделы:**

1. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека. Гигиенические требования к благоустройству, проектированию, строительству и содержанию предприятий общественного питания
2. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов и требования к их приемке, хранению и транспортировке
3. Санитарно-гигиенические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции
4. Гигиенические особенности организации питания некоторых групп населения. Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.
5. Санитарный надзор и санитарное законодательство

#### **Планируемые результаты обучения(перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
- владение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

## **Б1.Б.8. Экономика предприятий общественного питания**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплекса знаний об экономике предприятий общественного питания, позволяющего успешно решать любые задачи в их дальнейшей профессиональной деятельности, направленные на повышение эффективности производства и управления предприятием питания и улучшение его финансовых результатов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение экономических процессов деятельности предприятий общественного питания, порядка формирования экономических и финансовых показателей его деятельности, основных экономических категорий;
- изучение основных нормативных и инструктивных материалов, регламентирующих экономическую и финансовую деятельность предприятий питания;
- освоение практических навыков аналитических и плановых расчетов основных экономических показателей деятельности предприятий общественного питания;
- изучение методов оценки экономической эффективности хозяйственной деятельности предприятий питания и путей ее повышения; овладение методиками расчета и оценки показателей эффективности работы предприятия;
- развитие умения получать, обрабатывать, оформлять, читать экономическую информацию;
- формирование экономического мышления и расширение экономического кругозора;
- формирование умений принятия управленческих решений, направленных на оптимизацию деятельности предприятия.

### **Основные разделы:**

1. Экономико-организационные основы функционирования предприятий общественного питания.
2. Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания.
3. Ресурсное обеспечение предприятий общественного питания.
1. 4. Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.
4. Финансовое состояние предприятий общественного питания.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

- способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественности факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надёжности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования энергетических, сырьевых и других видов ресурсов (ПК-17);
- способность поиска, выбора и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

### **Б1.Б.9 Физиология питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Физиология питания» является: ознакомление студентов с анатомо-физиологическими и гигиеническими основами питания человека, которые лежат в основе формирования представления о здоровом питании

Задачей изучения дисциплины является: рассмотрение роли различных органов и систем организма, а также значения пищевых веществ в обеспечении нормального функционирования и поддержания здоровья человека

#### **Основные разделы:**

1. Основы физиологии человека. Система пищеварения;
2. Энергетический обмен. Макро-и микронутриенты, нормирование в питании;
3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное, лечебно-профилактическое питание.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

### **Б1.Б.10. Технология продукции общественного питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: приобретение студентами систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачей изучения дисциплины является приобретение студентами:

- теоретических знаний о физиологических нормах потребления пищевых веществ; изменении пищевых веществ при тепловой обработке и хранении; факторах, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции; о ресурсо- и энергосбережении в технологических процессах производства продукции питания; требованиях к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; об отечественных и международных стандартах и норм в области технологии общественного питания
- практических навыков по приготовлению различных видов продукции общественного питания, проведению анализа причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; разработке технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.

### **Основные разделы дисциплины**

Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания

Раздел 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке

Раздел 3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции

Раздел 4. Технология кулинарной продукции

Раздел 5. Технология приготовления блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий

### **Планируемые результаты освоения дисциплины (перечень компетенций):**

*общепрофессиональными:*

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)

*профессиональными:*

*в производственно-технологической деятельности:*

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

*в научно-исследовательской деятельности:*

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Форма промежуточной аттестации – экзамен - 4,5,6,7 семестры.**



## **Б1.Б.11. Кондитерское производство**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования и влиянии сырья на замес теста, видах выпечных и отделочных полуфабрикатах, основных принципах отделки тортов и пирожных, сроках и условиях хранения мучных кондитерских и булочных изделий.

Задачей изучения дисциплины является: приобретение студентами базовых теоретических и практических знаний, касающихся производства кондитерской продукции.

**Основные разделы:** Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов; приготовление дрожжевого теста и изделий из него; приготовление десертов; приготовление тортов и пирожных; приготовление сахаристых полуфабрикатов; украшения из шоколада, карамели, сахаристых полуфабрикатов

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## **Б1.Б.12. Организация производства на предприятиях общественного питания**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Организация производства на предприятиях общественного питания» является приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы производственного процесса в предприятиях общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенности производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания;
- овладение навыками составления производственной программы предприятия;
- изучение рациональной организации работы в производственных цехах, на отдельных участках производства, технологических линиях, специализированных и универсальных рабочих местах;
- изучение организации складского и тарного хозяйства;
- овладение навыками работы с нормативной документацией;
- ознакомление с автоматизированной системой учета на предприятии;
- овладение методиками изучения и совершенствования режимов труда и отдыха;
- формирование умений отбирать и анализировать необходимую информацию, для решения хозяйственной ситуации.

### **Основные разделы:**

1. Основы организации производства продукции общественного питания. Типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети.
2. Организация производственного процесса и рабочих мест. Организация труда работников производства.
3. Оперативное планирование работы производства.
4. Организация снабжения предприятий общественного питания.
5. Организация складского и тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб на предприятиях общественного питания.
6. Организация централизованного производства полуфабрикатов на заготовочных предприятиях.
7. Организация работы специализированных цехов.
8. Организация производства на предприятиях доготовочных и с полным производственным циклом.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

- *общепрофессиональные:*

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

- *профессиональные:*

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

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

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

- способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

**Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

## **Б1.Б.13. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» является формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области ресторанной индустрии, направленных на усовершенствование организации обслуживания на предприятиях общественного питания, развитие профессиональных способностей и качеств, необходимых специалистам общественного питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- подготовка компетентного специалиста с широким профессиональным кругозором и организаторскими способностями;
- изучение методов и приемов продвижения ресторанного предприятия;
- углубленное изучение особенностей производства услуг;
- овладение навыками разработки концепции предприятия, карт напитков; методиками тренингов для персонала;
- овладение механизмами технологии обеспечения и поддержки лояльности гостей;
- изучение стандартов корпоративного стиля предприятия;
- владение знаниями для выбора организационных форм и методов, реализация которых обеспечит эффективную деятельность ресторанных заведений.

### **Основные разделы:**

1. Характеристика рынка ресторанных заведений. Тенденции, перспективы развития и проблемы на Российском рынке
2. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия
3. Меню: последовательность расположения, виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню
4. Напитки: классификация ассортимента, характеристика. Особенности подачи вино-водочных напитков
5. Правила подачи блюд и напитков
6. Прогрессивные формы и методы обслуживания
7. Специальные формы обслуживания
8. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания
9. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне
10. Организация обслуживания туристов

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

### **Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## **Б1.Б.14. Управление в индустрии питания**

### **Цели и задачи дисциплины**

Цель изучения дисциплины является:

- подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению теоретических и практических проблем предприятий общественного питания.

Задачей изучения дисциплины является:

- сформировать понимание студентами необходимости управления не только функционированием экономической системы любого уровня, но и ее развитием;
- привить способность работать в коллективе;
- приобрести навыки поиска, хранения, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;
- приобрести навыки разработки критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействия у членов команды;
- научить планировать и анализировать свой рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
- приобрести навыки разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проведения аттестации работников производства и принятие решений по результатам аттестации;
- привить способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.
- ознакомить студентов с разработкой и управлением характеристиками услуг питания;
- привить студентам навыки восприимчивости к нововведениям, разработке инвестиционных проектов развития, управление ресурсами.

### **Основные разделы:**

1. Основные элементы и функции управления предприятием
2. Управление ресурсами предприятия питания
3. Связующие процессы в управлении предприятием

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного различия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способностью осуществлять мониторинг мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оцени-

- вать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействия у членов команды (ПК-12);
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия поддержки и лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свой рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);
  - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
  - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

### **Б1.Б.15. Оборудование предприятий общественного питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение устройства и работы механического и теплового оборудования;
- приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов;
- изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли;
- изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания;
- изучение современного рынка оборудования;

#### **Основные разделы:**

1. Механическое оборудование;
2. Общие сведения о тепловых процессах;
3. Тепловое оборудование

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способность рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

**Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## **Б1.Б.16. Холодильная техника и технология**

### **Цели и задачи дисциплины**

Курс дисциплины «Холодильная техника и технология» преследует следующие цели:

- дать студентам необходимые теоретические и практические знания в области хранения и холодильной обработке скоропортящихся пищевых продуктов;
- ознакомить с принципами выбора холодильного оборудования и размещения холодильных камер;
- изучить влияние холодильной обработки на свойства пищевых продуктов и их вкусовые качества.

Курсом «Холодильная техника и технология» предусмотрены следующие основные задачи:

- ознакомить студентов с современным состоянием и перспективами развития холодильной техники и технологии;
- закрепить у студентов знания о методах получения искусственного холода, консервирования пищевых продуктов, процессах охлаждения и замораживания пищевых продуктов;
- ознакомить с правилами эксплуатации холодильных приборов и с основными схемами автоматизации холодильных машин;
- дать основы охлаждения и замораживания, хранения и отепления пищевых продуктов и кулинарных изделий, а также физические, биохимические и микробактериальные процессы, сопутствующие холодильной консервации продуктов;
- дать теоретические основы холодильной техники, отдельные элементы холодильных машин, их функциональную взаимосвязь и назначение;
- рассмотреть вопросы безопасной эксплуатации холодильного оборудования, применяемого в торговле и общественном питании, а также основы расчета и проектирования холодильных камер на предприятиях общественного питания.

### **Основные разделы:**

1. Холодильная техника.
2. Способы и методы холодильной обработки продуктов.
3. Технология холодильного хранения.
4. Непрерывная холодильная цепь.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания(ОПК -4);

*профессиональные:*

- способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК – 17).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

## Б1.Б.17. Механика

### Цели и задачи дисциплины

Курс дисциплины «Механика» преследует следующие цели:

- рассмотреть общие понятия, законы и методы механики;
- изучить условия равновесия сил, приложенных к твердому телу;
- ознакомиться с существующими методами расчета элементов сооружений и машин на прочность, жесткость и устойчивость;
- научить выполнять необходимые расчеты;
- научить решать вопросы, связанные с выбором материалов и наиболее технологических форм деталей;
- научить решать вопросы сборки и разборки отдельных сборочных единиц и технологических машин в целом.

Курсом дисциплины «Механика» предусмотрены следующие основные задачи:

- изучение основных теорем и формул, используя основные законы и положения теоретической механики;
- получение практических навыков решения задач по расчёту машин на прочность, жёсткость и устойчивость;
- правильный выбор материалов и деталей машин, исходя из полученных знаний по теории прочности;
- возможность рассчитать (проверочный расчёт) некоторые детали и узлы на прочность для выбора и применения их в технологическом оборудовании;
- изучение основных формул и положений механики для расчёта некоторых деталей и технологических узлов, умение правильно пользоваться справочной литературой для выбора деталей и машин, используемых в технологии общественного питания.

### Основные разделы:

1. Статика, кинематика, динамика.
2. Основы расчета типовых элементов, работающих на растяжение-сжатие, сдвиг, кручение, срез, смятие, изгиб.
3. Классификация механизмов, узлов и деталей.
4. Общие вопросы конструирования.

### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## **Б1.Б.18. Основы проектирования предприятий питания**

### **Цели и задачи дисциплин**

Целью дисциплины является: дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить студентов с основными этапами разработки проектной документации, с составом и содержанием проекта
- дать сведения о использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения необходимых технологических расчетов
- ознакомить студентов с пространственным размещением оборудования и рабочих мест в производственных цехах, компоновкой цехов и других помещений;
- привить навыки выполнения технических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом.

### **Основные разделы:**

Раздел 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания

Раздел 2 Технологические расчеты Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания

Раздел 3 Основы технологических расчетов

Раздел 4 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Раздел 5 объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и Интерьер

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):** ОК-7, ПК-5, ПК-27.

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*профессиональные:*

- способностью рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)

**Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## **Б1.Б.19. Безопасность жизнедеятельности**

### **Цель и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищённости человека

Задачей изучения дисциплины является: вооружить обучаемых теоретическими знаниями, практическими навыками и умениями, необходимыми для:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;



- прогнозирования развития негативных воздействий на человека и окружающую среду, оценки и управления рисками.
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;
- обеспечения устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств защиты от поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;

### **Основные разделы:**

1. Введение. Предмет и цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
2. Нормативно-правовое обеспечение безопасности жизнедеятельности человека в РФ. Принципы обеспечения безопасности населения и территорий в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.
3. Чрезвычайные ситуации природного характера
4. Чрезвычайные ситуации техногенного характера
5. Социально-экономические чрезвычайные ситуации
6. Безопасность трудовой деятельности и бытовой травматизм.
7. Меняющиеся факторы среды обитания и здоровье населения.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

#### *общекультурные:*

В результате изучения дисциплины студенты должны освоить следующие компетенции:

- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

#### *профессиональные:*

готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18).

### **Форма промежуточной аттестации: зачёт**

## **Б1.Б.20. Охрана труда в общественном питании**

### **Цель и задачи дисциплины**

Целью изучения для будущих специалистов необходимы теоретические и практические знания по организации охраны труда на предприятиях общественного питания, по выявлению опасных и вредных производственных факторов на производстве, выработке и контролю навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда

Задачей изучения дисциплины является: - ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности; создание безопасных условий труда на предприятии быстрого питания; обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования; выявление причин и факторов профзаболеваний; ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля; санитарно-гигиенических факторов предприятий питания; ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики на предприятиях питания.

### **Основные разделы:**

1. Основные законодательные положения об охране труда в РФ. Цели и задачи охраны труда
2. Требование безопасности при эксплуатации производственного оборудования
3. Производственная санитария и гигиена труда
4. Пожарная безопасность

### **Планируемые результаты обучения:**

#### *общепрофессиональные:*

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

#### *профессиональные:*

- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8).

### **Форма промежуточной аттестации: зачет**

#### **Б1.Б.21. Физическая культура**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание исторических, биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

**Основные разделы:** теоретический, практический, контрольный

**Планируемые результаты обучения** (перечень компетенций):

*общекультурные:*

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачёт

## **Б1.В. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ОД.1 Математика**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование теоретических знаний и развитие практических навыков в области изучения и применения традиционных математических моделей и методов исследования прикладных задач, развитие логического и алгоритмического мышления, способствование формированию умений и навыков самостоятельного анализа исследования профессиональных проблем, развитию стремления к научному поиску путей совершенствования своей работы.

Задачей изучения дисциплины является: научить студентов владеть математическим аппаратом, используемым в структуре по специальности; применять математические методы для постановки, моделирования, решения и анализа профессиональных задач; прогнозировать процессы и явления из области будущей деятельности.

#### **Основные разделы:**

1. Линейная алгебра и элементы линейного программирования;
2. Векторная алгебра и аналитическая геометрия;
3. Дифференциальное исчисление функции одной переменной;
4. Интегральное исчисление функции одной переменной
5. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных
6. Обыкновенные дифференциальные уравнения
7. Интегральное исчисление функций нескольких переменных
8. Числовые и функциональные ряды. Гармонический анализ
9. Теория вероятностей и математическая статистика

**Планируемые результаты обучения** (перечень компетенций):

*общекультурные:*

– способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*профессиональные:*

– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

– способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## Б1.В.ОД.2 Физика

### Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины состоит в том, чтобы на основе диалектического метода дать знания важнейших физических теорий и законов, показать значимость современной физики и её методов, научить студентов применять знания физических теорий и законов к решению инженерных задач.

Задачами изучения дисциплины являются:

- создание у студентов основ достаточно широкой теоретической подготовки в области физики, позволяющей будущим инженерам ориентироваться в потоке научной и технической информации, обеспечивающей им возможность использования новых физических принципов в тех областях техники, в которых они специализируются;
- формирование у студентов компетенций научного мышления, правильного понимания границ применимости различных физических понятий, законов, теорий и умения оценивать степень достоверности результатов, полученных с помощью экспериментальных или математических методов исследования;
- усвоение основных физических явлений и законов классической и современной физики, методом физического исследования;
- ознакомление студентов с современной научной литературой и выработка у студентов начальных навыков проведения экспериментальных научных исследований различных физических явлений и оценки погрешности измерения;
- выработка у студентов приемов и навыков решения конкретных задач из разных областей физики, помогающим студентам в дальнейшем решать инженерные задачи.

### Основные разделы:

1. Механика
2. Термодинамика и молекулярная физика
3. Электричество
4. Магнетизм
5. Оптика
6. Атомная и ядерная физика

### Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

*общекультурные:*

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

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья полуфабрикатов и качества: готовой продукции, организовать осуществлять технологический процесс производства продукции питания(ПК-1);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест(ПК-3);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации:** зачет - 2 семестр; экзамен – 3 семестр, зачет – 4 семестр.

### **Б1.В.ОД.3 Информатика**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: дать понимание основных составляющих, этапов развития и уровней исследования информационных объектов, процессов и систем; ознакомить студентов с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов и их применению в профессиональной деятельности.

Задачей изучения дисциплины является: овладение студентами основными идеями, понятиями, методами и приложениями информатики, знакомство со структурой, основной терминологией информатики.

#### **Основные разделы:**

1. Общие теоретические основы информатики
2. Технические средства информатики. Общие сведения об ЭВМ. Технические средства персонального компьютера
3. Архитектура аппаратных и программных средств персональных компьютеров (ПК)
4. Основы работы пользователя в операционной среде персонального компьютера
5. Основы работы в среде локальных и глобальных компьютерных сетей
6. Информационные технологии в профессиональной деятельности
7. Специализированные профессионально ориентированные программные средства
8. Основы алгоритмизации информационно - управленческих задач
9. Основы защиты информации

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Б1.В.ОД.4 Электротехника и электроника**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Курс дисциплины «Электротехника и электроника» преследует следующие цели:

- овладение законами электрических цепей,
- освоение методов расчета, получения навыков, как по изучению электрооборудования, так и по его безопасной эксплуатации в составе технологического и торгового оборудования.

Курсом дисциплины «Электротехника и электроника» предусмотрены следующие основные задачи:

- изучение основных законов электротехники;
- получение практических навыков решения задач по расчёту электрических цепей;
- изучение принципа работы электрических аппаратов защиты и управления.
- изучение устройства и принципа работы электрических машин
- изучение устройства и принципа работы полупроводниковых приборов.
- изучение устройства и принципа работы электронной, импульсной и цифровой техники.

### **Основные разделы:**

1. Электрические и магнитные цепи, основы электротехники.
2. Электрическая система переменного тока и ЭДС.
3. Однофазный и трехфазный электрический ток.
4. Электроснабжение, электрооборудование, электропривод.
5. Электроника.
6. Электронные устройства.
7. Импульсная и цифровая техника

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*профессиональные:*

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

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

### **Форма промежуточной аттестации:зачет.**

## **Б1.В.ОД.5 Теплотехника**

### **Цели и задачи дисциплины**

Курс дисциплины «Теплотехника» преследует следующие цели:

- методы получения, преобразования, передачи и использования теплоты;
- принципы действия и особенности тепловых машин, аппаратов и устройств;
- вопросы экономичности рабочих процессов тепловых установок и их совершенствования.

Курсом дисциплины «Теплотехника» предусмотрено решение следующих задач: 1) Освоить применение общих принципов и законов термодинамики к расчету и анализу различных термодинамических процессов, протекающих в реальных теплотехнических устройствах. 2.) Получить представление о способах распространения теплоты, законах теплообмена; научиться применять общие законы и уравнения для расчета и анализа частных случаев теплообмена, имеющих место в общепромышленном и технологическом оборудовании предприятий отрасли

### **Основные разделы:**

1. Основные понятия и определения термодинамики.
2. Термодинамические процессы рабочих тел.
3. Способы распространения тепла.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения(ОПК – 2);

*профессиональные:*

способность рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство(ПК – 5);

способность организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК – 17);

способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов(ПК – 24).

### **Форма промежуточной аттестации**зачет.

## **Б1.В.ОД.6 Маркетинг в общественном питании**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование основ знания способов ведения маркетинговой деятельности хозяйствующих субъектов в сфере общественного питания.

Задачей изучения дисциплины является:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;
- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
- участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
- выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
- подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

### **Основные разделы:**

1. Социально-экономическая сущность и основы маркетинга.
2. Процесс управления маркетингом.
3. Маркетинговая информация и исследования. Маркетинговая среда.
4. Комплекс маркетинга на предприятии.
5. Маркетинг в сфере общественного питания.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

- способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1.В.ОД.7 Продвижение продукции и услуг общественного питания**

#### **Цели и задачи дисциплины:**

Цель изучения курса «Продвижение продукции и услуг общественного питания» является формирование у бакалавров знаний основ и навыков продвижения продукции и услуг общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного портфеля предприятия.

Задачи курса:

- изучение студентами основных мероприятий по стимулированию сбыта;
- приобретение студентами навыков анализа рыночных возможностей предприятия;
- освоение студентами практических инструментов продвижения продукции и услуг общественного питания.

#### **Основные разделы:**

1. Анализ и прогноз конъюнктуры рынка.
2. Управление товарной политикой на предприятии общественного питания.
3. Управление ценовой политикой на предприятии.
4. Управление конкурентоспособностью продукцией в общественном питании.
5. Формирование целей, задач и тактики продвижения продукции и услуг.
6. Оценка маркетинговых мероприятий по продвижению продукции.
7. Обратная связь с потребителем.

#### **Планируемые результаты обучения:**

*профессиональные:*

- способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владеть принципами ценообразования у конкурентов, а так же творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой(ПК-31);
- готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32).

**Форма промежуточной аттестации - зачет.**

### **Б1.В.ОД.8 Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование профессиональных компетенций в области стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.

Задачей изучения дисциплины является: освоение принципов стандартизации продукции общественного питания и методов контроля ее качества; ознакомление с международными стандартами и действующими нормативно-техническими документами; формирование



навыков анализа продукции на полноту вложения сырья и правильного оформления результатов исследования; умение планировать и обеспечивать качество продукции.

**Основные разделы:**

1. Системы стандартизации, их значение и роль в обеспечении повышения качества продукции.
2. Планирование и управление качеством продукции предприятий общественного питания на основе стандартизации.
3. Методы контроля и исследование качества продукции общественного питания.

**Планируемые результаты обучения:**

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**Б1.В.ОД.9 Современные тенденции в кулинарии**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов комплекса необходимых знаний и умений о современных тенденциях в кулинарии.

Задачей изучения: изучить современные тенденции в мировой кулинарии, ознакомиться с фундаментальными основами мировой классической кулинарии, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, возможностях кулинарного применения и обработки новых видов сырья и пищевых продуктов, современные варианты использования обычных видов сырья и пищевых продуктов.

**Основные разделы:**

Раздел 1 Современные способы и технологические принципы в кулинарии

Раздел 2 Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии

Раздел 3 Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии

**Планируемые результаты обучения**

*профессиональные:*

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

## **Б1.В.ОД.10 Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий пищевой индустрии» является приобретение знаний и практических навыков по самостоятельной разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение нормативных документов по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и продукции общественного питания;
- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выявление последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- овладение методами контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- выбор способов соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- выбор способов содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

### **Основные разделы:**

1. Нормативная и законодательная документация, регламентирующая безопасность пищевой продукции предприятий индустрии питания.
2. Программа обязательных предварительных мероприятий
3. Система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.
5. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

-способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК – 7);

-способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК 25);

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

**Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, зачет**

### **Б1.В.ОД.11 Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» является приобретение знаний и практических навыков, направленных на усовершенствование организации закупок продовольственного сырья и пищевых продуктов для предприятий питания, выстраивания технологии взаимодействия с поставщиками и оценки качества поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- управление процессом закупки продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов;

- организация контроля процесса закупки продовольственного сырья, пищевых продуктов, материалов, влияющих на безопасность пищевой продукции;

- идентификация показателей качества и безопасности входного продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов;

- овладение методами контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов при входном контроле;

- познание основ правовых аспектов закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- овладение механизмом закупочной деятельности предприятия;

- выбор, оценка, утверждение и организация контроля поставщиков; коммуникативные взаимодействия с поставщиками;

- совершенствование технологического процесса закупочной деятельности предприятия общественного питания на основе принципов обеспечения безопасности выпускаемой продукции.

#### **Основные разделы:**

1. Организация закупочной работы на предприятии общественного питания
2. Организация входного контроля качества закупаемых продовольственного сырья и пищевых продуктов

3. Организация работы предприятия общественного питания с поставщиками продовольственного сырья и пищевых продуктов
4. Правовые аспекты закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК – 7);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК 25);

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

### **Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## **Б1.В.ОД.12 Биохимия**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний и приобретение умений и навыков выполнения биохимических экспериментов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение строения, свойств и функций веществ, из которых построены живые организмы;

- изучение особенностей анаболизма и катаболизма органических веществ, входящих в структуру клеток и органов растительных и животных организмов;

- ознакомление с возможными путями применения приобретенных знаний в профессиональной подготовке.

### **Основные разделы:**

1. Строение клетки и химический состав живых организмов
2. Строение и биологические функции белков
3. Ферменты
4. Нуклеиновые кислоты и синтез белка
5. Углеводы и их обмен
6. Липиды и их обмен
7. Алкалоиды, терпены, фенольные соединения, гормоны, витамины, микро- и макроэлементы
8. Биохимические процессы при переработке и хранении пищевого сырья растительного и животного происхождения
9. Взаимосвязь и регуляция обмена веществ.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1.В.ОД.13 Органическая химия**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: обеспечить объём знаний, отвечающих фундаментальной дисциплине в системе инженерно-технологического образования и формирования научного мировоззрения.

Задачей изучения дисциплины является: дать студентам необходимые знания об основных группах 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, научить будущих технологов использовать полученные знания в практической деятельности.

#### **Основные разделы:**

введение, теоретические представления в органической химии; углеводороды; галогенпроизводные углеводородов; кислородсодержащие органические соединения; азотсодержащие органические соединения; серосодержащие органические соединения; гетероциклические и элементоорганические соединения.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*профессиональные:*

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен**

### **Б1.В.ОД.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: подготовка инженеров-технологов, владеющих теоретическими основами и практическими навыками современных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.

Задачами изучения дисциплины являются: 1) получение студентами практических основ качественного и количественного анализа органических и неорганических соединений классическими химическими методами и современными физико-химическими инструментальными методами исследования; 2) развитие умения получать, обрабатывать, оформлять, представлять в соответствии с требованиями метрологии данные аналитических определений, в том числе с применением компьютерной обработки данных 3) обучение сту-

дентов пользоваться справочными системами, базами данных, атласами спектров и проч. для получения необходимой аналитической информации.

#### **Основные разделы:**

1. Предмет, задачи, значение аналитической химии. Качественный анализ.
2. Количественный анализ. Гравиметрия.
3. Количественный анализ. Титриметрические методы
4. Методы редоксиметрии (окислительно-восстановительного титрования)
5. Физико-химические методы анализа. Хроматография
6. Масс-спектрометрия
7. Оптические (спектральные) методы анализа, основанные не на поглощении света. I часть
8. Оптические методы анализа, основанные на поглощении света. Часть II.
9. Электрохимические методы анализа

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1.В.ОД.15 Физическая и коллоидная химия**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью дисциплины является приобретение студентами профессиональной компетентности в области исследования физико-химических процессов и свойств коллоидных систем, реализующихся, в том числе, при производстве продуктов питания.

Задачами изучения дисциплины являются: 1) изучение фундаментальных законов химической термодинамики, химического и фазового равновесия, фазовых превращений, электрохимии, химической кинетики и катализа, что позволяет решать основную задачу физической химии – предсказание хода химического процесса и конечного результата; 2) изучение основных закономерностей адсорбции, поверхностных явлений; электрокинетических и молекулярно-кинетических, оптических явлений в растворах и дисперсных системах; 3) рассмотрение основополагающих физико-химических свойств высокомолекулярных соединений и растворов поверхностно-активных веществ.

#### **Основные разделы:**

1. Предмет, задачи и методы физической и коллоидной химии. Значение дисциплины для производства и контроля качества продуктов питания.
2. Основы химической термодинамики.
3. Фазовые и химические равновесия.

4. Растворы электролитов и неэлектролитов.
5. Электрохимические процессы.
6. Химическая кинетика и катализ
7. Поверхностные явления и адсорбция
8. Дисперсные системы: коллоидные, микрогетерогенные и грубодисперсные системы.
9. Свойства растворов высокомолекулярных веществ

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

**Форма промежуточной аттестации: экзамен**

### **Б1.В.ОД.16 Экология**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование у студентов представлений о взаимодействии организмов и среды, о многообразии живых организмов как основы организации и устойчивости биосферы, о взаимосвязях природы и человеческого общества, необходимых для решения задач рационального природопользования.

Задачей изучения дисциплины является: оценить роль живых организмов в биосфере; понять закономерности функционирования биологических систем любого уровня; узнать ключевые принципы взаимодействия человека со средой, освоение навыков коллективного взаимодействия в повседневной деятельности.

**Основные разделы:** введение; аутэкология; демэкология; синэкология; биосфера; природопользование; воздействие человека на экосистемы; глобальные проблемы современности

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

### **Б1.В.ОД.17 Теория и практика эффективного речевого общения**

#### **Цель и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины - формирование у студентов умений и навыков эффективного речевого общения, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи изучения дисциплины

- формирование представления о принципах и правилах эффективной коммуникации;
- формирование умений и навыков эффективного письменного и устного речевого общения в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

#### **Основные разделы:**

1. Категория эффективного речевого общения и ее составляющие.
2. Эффективная речь в письменной коммуникации.
3. Эффективная речь в устной коммуникации.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

### **Б1.В.ДВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ**

#### **Б1.В.ДВ Прикладная физическая культура (элективная дисциплина)**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: формирование физической культуры личности как качественного, динамичного и интегративного учебно-воспитательного процесса, отражающего ценностно-мировоззренческую направленность и компетентностную готовность к освоению и реализации в социальной, образовательной, физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;



- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

**Основные разделы:** практический, контрольный

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

**Форма промежуточной аттестации зачёт**

### **Б1. В.ДВ. 1.1 История кулинарного искусства**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «История кулинарного искусства» является знакомство студентов с основами мировой кулинарной культуры и историей кулинарного искусства Российского государства, и ряда стран Европы с древнейших времен до наших дней; формирование у студентов комплекса знаний традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий

Задачи изучения дисциплины:

1. Формирование всесторонних знаний об основных этапах исторического развития мировой кулинарной культуры в целом, понимание своеобразия кулинарной культуры России, ее места в историческом развитии мировой кулинарной культуры.
2. Расширение знаний студентов об истории, культуре, в том числе кулинарной культуре Енисейской губернии, ее роль в общероссийском культурном процессе.

**Основные разделы:**

1. Термин «кулинарное искусство». История развития кулинарного искусства»
2. «История кулинарного искусства Енисейской губернии»
3. «История кулинарного искусства Российского государства»
4. «Общественное питание в годы Великой Отечественной войны»
5. «О кулинарном антураже в русской и иностранной литературе»

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*общепрофессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

### **Б1. В.ДВ. 1.2 Культура производства и обслуживания в общественном питании**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: ознакомление студентов товароведно-технологического факультета со значением отрасли общественного питания, с основами организации предприятий общественного питания, ролью специалистов высокой квалификации в руководстве предприятиями общественного питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- формирование у студентов профессионального мышления и расширение кругозора в сфере общественного питания;
- развитие умения получать, обрабатывать, оформлять, читать профессионально-ориентированную информацию;
- формировать постоянное личностное развитие и стремление к повышению профессионального мастерства;
- привитие эстетической культуры, этикета в общественном питании;
- привитие навыков профессиональной этики.

#### **Основные разделы:**

1. Социально-экономическое значение общественного питания.
2. Основы организации общественного питания.
3. Культура питания человека.
4. Культура производства продуктов питания.
5. Особенности развития общественного питания на современном этапе.
6. Основы обслуживания в предприятиях общественного питания.
7. Эстетика в сфере общественного питания.
8. Этикет в сфере общественного питания. Служебный этикет.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*общепрофессиональные:*

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

#### **Форма промежуточной аттестации: зачет**

### **Б1. В.ДВ. 2.1 Химия пищевых продуктов**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины: изучение состава химических веществ пищевого сырья и готовой продукции, функционально-технологических свойств компонентов, механизмов их превращений под воздействием физико-химических, химико-биотехнологических факторов и направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции.

Задачей изучения дисциплины является: дать студентам необходимые знания о химическом составе сырья и готовой продукции; физико-химических превращений в процессе получения готовых продуктов; роли химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических процессов в формировании свойств пищевых систем и качества пищевых продуктов.

**Основные разделы:** введение; органические вещества пищевых продуктов; неорганические вещества пищевых продуктов; химия вкуса, запаха, цвета; пищевые продукты как дисперсные системы.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации:зачет**

### **Б1. В.ДВ. 2.2 Новые физические методы нагрева пищевых продуктов**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины является дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по расчету, анализу, выбору оптимальных способов нагрева при эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомить студентов с основными и вспомогательными способами термического воздействия на пищевые продукты;
- дать характеристику процессов, происходящих при различных способах нагрева в пищевых продуктах;
- дать сведения о работе оборудования с различными энерго-и тепло источниками, ознакомить студентов с основными расчетами нагревателей различного типа, методам анализа их работы.

#### **Основные разделы:**

1. Общие сведения о тепловых режимах;
1. Теплогенерирующие устройства;
2. Методы нагрева пищевых продуктов

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способность рассчитывать производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство(ПК-5).

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

### **Б1. В.ДВ. 3.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является получение знаний о видах, источниках, факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов, как важнейшего фактора обеспечения безопасности выпускаемой продукции питания; возможных способах очистки, снижения влияния риска опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей безопасности продукции нормативным требованиям.

Задачами изучения дисциплины является:

- изучение нормативных и законодательных документов по обеспечению безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и продуктов питания;
- изучение антиалиментарных факторов питания;
- познание основных источников загрязнения продуктов питания ксенобиотиками химического, веществами микробиологического происхождения и пищевых добавок;
- овладение механизмами воздействия чужеродных веществ на организм человека;
- изучение метаболизма чужеродных соединений;
- овладение механизмами детоксикации ксенобиотиков в организме человека;
- овладение методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
- формирование системы технологических процессов с целью обеспечения безопасности путем снижения или полного устранения опасных факторов (физических, химических, микробиологических).

#### **Основные разделы:**

1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами химического происхождения (химические опасные факторы)
3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами (биологические опасные факторы)
4. Метаболизм чужеродных соединений
5. Детоксикация организма.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК -1);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК- 4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК- 6);
- способность проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты эксперимента (ПК- 24).

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1. В.ДВ. 3.2 Пищевые и биологические активные добавки**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является получение необходимых теоретических и практических знаний, направленных на усовершенствование технологического процесса производства продукции питания с использованием пищевых и биологически активных добавок для расширения ассортимента продукции питания различного назначения.

Задачами изучения дисциплины является:

- изучение нормативных и законодательных документов, регламентирующих применение пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции питания;
- токсиколого-гигиеническая оценка, гигиеническая регламентация и безопасность применения пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции питания;
- овладение механизмами воздействия пищевых и биологически активных добавок и формирования качества продукции питания;
- совершенствование технологического процесса производства продукции питания с использованием пищевых и биологически активных добавок.

### **Основные разделы:**

1. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам и их применению при производстве пищевой продукции;
2. Практические подходы к подбору и применению пищевых добавок, технологических вспомогательных средств при производстве пищевой продукции;
3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве пищевой продукции;
4. Научные основы применения биологически активных добавок при производстве пищевой продукции.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК -1);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК - 4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК -6);
- способность проводить исследование по заданной методике и анализировать результаты эксперимента (ПК- 24).

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

## **Б1. В.ДВ. 4 Сертификация услуг общественного питания**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью курса «Сертификации услуг общественного питания» является подготовка профессионалов по качеству, от которых зависит обеспечение качества продукции и услуг.

Целью изучения дисциплины является освоение законодательной и правовой базы сертификации в России, организационно-методических основ и принципов сертификации, пра-

вил функционирования систем добровольной сертификации, нормативной базы сертификации, сертификации систем качества.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение законодательных, нормативно-правовых основ сертификации,
- изучение технического законодательства как основы деятельности по сертификации и стандартизации,
- понимание места и роли сертификации в системе технического регулирования,
- умение разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством услуг,
- изучение организационно-методических основ сертификации, международной и европейской стандартизации.

#### **Основные разделы:**

1. Законодательно-правовая и нормативно-техническая база
2. сертификации,
3. Стандартизация услуг общественного питания. Нормативная и
4. технологическая документация общественного питания.
3. Организационно-методические основы сертификации,
4. Сертификация, как процедура подтверждения соответствия,
5. Правила функционирования добровольной сертификации,
5. Сертификация систем менеджмента качества,
6. Сертификация систем менеджмента качества.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии гостеприимства (ПК-7);
- владение нормативной-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

**Формы промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1. В.ДВ. 4 Метрология и сертификация**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью курса «Метрология и сертификация» является решение задач всеобщего управления качеством для наиболее современных отраслей науки и техники, предприятий индустрии гостеприимства,

Целью изучения дисциплины является освоение законодательной и правовой базы метрологии и сертификации в России, организационно-методических основ и принципов метрологии сертификации.

Метрология и сертификация обеспечивает подготовку студентов в области метрологии, качества оказываемых сервисных услуг и производимой на Российском рынке продукции.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение законодательных, нормативно-правовых основ метрологии и сертификации,
- изучение технического законодательства как основы деятельности по метрологии, сертификации и стандартизации,
- понимание места и роли метрологии и сертификации в системе технического регулирования,
- умение разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качеством услуг,
- изучение организационно-методических основ метрологии и сертификации, международной и европейской стандартизации.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- владение нормативной-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

**Формы промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1. В.ДВ. 5.1 Основы рационального питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: ознакомление студентов с современным представлением о здоровом питании

Задачей изучения дисциплины является: изучение отдельных пищевых компонентов, их действие и взаимодействие, роли в поддержании здоровья или возникновения заболеваний; процессов потребления, усвоения, переноса, утилизации, выведении из организма пищевых веществ; мотивации выбора пищи человеком и влиянии этого выбора на его здоровье.

#### **Основные разделы:**

1. Основные принципы здорового питания;
2. Кулинарная обработка продуктов - одна из составляющих здорового питания. Пищевая ценность продуктов питания, блюд и рационов;
3. Роль питания в профилактике распространённых болезней цивилизации.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

### **Б1. В.ДВ. 5.2 Диетология**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: обучение студентов основам построения рационов питания.

Задачей изучения дисциплины является: изучение отдельных пищевых компонентов, их действие и взаимодействие, роли в поддержании здоровья или возникновения заболеваний; процессов потребления, усвоения, переноса, утилизации, выведении из организма пищевых веществ; мотивации выбора пищи человеком и влиянии этого выбора на его здоровье.

#### **Основные разделы:**

1. Основы физиологии человека. Система пищеварения;
2. Энергетический обмен. Макро-и микронутриенты, нормирование в питании;
3. Дифференцированное питание различных групп населения. Лечебное, лечебно-профилактическое питание.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).
- 

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

## **Б1. В.ДВ. 6.1 Банкеты и приемы**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Банкеты и приемы» является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение особенностей организации различных видов приемов и банкетов на предприятиях питания;
- приобретение практических навыков техники обслуживания банкетов и приемов;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации торжеств на предприятиях питания;
- развитие умений составления технической документации для организации приемов и банкетов.

### **Основные разделы:**

1. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
2. Сервировка столов
3. Особенности организации обслуживания приемов и банкетов
4. Банкеты и приемы с рассадкой за столом
5. Банкеты и приемы без рассадки за столом
6. Правила этикета за столом

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*- общекультурные:*

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

*- общепрофессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

## **Б1. В.ДВ. 6.2 Ресторанное дело**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Ресторанное дело» является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации работы ресторанов, бизнес-процессов в ресторанах.

Задачи изучения дисциплины:



В ходе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение особенностей бизнес-процессов ресторана;
- формирование умений принятия грамотных управленческих решений по вопросам организации работы ресторана;
- развитие умений составления технической документации для работы ресторана.

**Основные разделы:**

1. Основные бизнес-процессы ресторана: бэк-хаус.
2. Основные бизнес-процессы ресторана: фронт-хаус.
3. Основы бизнес-планирования в ресторанном бизнесе.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

*общепрофессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Б1. В.ДВ. 7.1 Организация питания в гостиничных комплексах**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является:

- приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы работы в предприятиях общественного питания при гостиничных комплексах.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение особенностей организации питания в гостиничных комплексах;
- овладение навыками составления различных видов меню для гостиничного предприятия;
- изучение особенностей питания иностранных туристов;
- овладение навыками работы с профессиональными стандартами индустрии питания;
- формирование умений отбирать и анализировать необходимую информацию, для решения хозяйственной ситуации;
- овладение навыками обслуживания в номерах;
- изучение организации работы службы room-service;
- приобретение профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, формирование современного типа профессионального мышления, умение распознать новое, передовое и использовать его своей работе.

**Основные разделы:**

1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.
2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах.
3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.
4. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.
5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.
6. Шведский стол организация и технологии.
7. Особенности организации питания в гостиницах иностранных туристов.
8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

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

*общепрофессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

## **Б1. В.ДВ. 7 Обеспечение качества обслуживания потребителей в ресторанных заведениях**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Обеспечение качества обслуживания потребителей в ресторанных заведениях» является получение целостного представления о рынке услуг, качестве их предоставления, конкуренции на рынке, стандартах и качестве обслуживания

Задачами изучения дисциплины являются:

- познание основных видов конкуренции, понятий имиджа предприятия;
- изучение качества услуг как одного из методов неценовой конкуренции;
- изучение модели качественного обслуживания, ее ступени;
- изучение психологических типов клиентов и особенностей взаимодействия с ними;
- изучение психологии общения с клиентами, законов взаимоотношений в сфере услуг;
- изучение методов привлечения потребителей на предприятия ресторанного бизнеса;
- совершенствование технологического процесса с целью производства качественной продукции и услуг на предприятиях питания;
- изучение психологии процесса обслуживания, тактики обслуживания на этапах совершения заказа;
- ознакомление с формированием поведенческой культуры персонала предприятия.

### **Основные разделы:**

1. Особенности производства услуг
2. Качество сервисных услуг
3. Качество услуг как один из методов неценовой конкуренции
4. Имидж предприятия как показатель конкурентоспособности предприятия
5. Стандарты обслуживания в ресторане
6. Психология общения с потребителями
7. Решение сложных ситуаций в ресторане

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

-способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и этнические различия (ОК-6)

*общепрофессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

## **Б1. В.ДВ. 8.1. Компьютерная практика**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью учебной дисциплины «Компьютерная практика» является формирования у студентов общих знаний и системного подхода при рассмотрении использования и внедрения компьютеров и компьютерных технологий, формирование компетенций по их применению к сфере технологии продукции и организация общественного питания по профилю «Технология организации ресторанного дела». Подготовка специалистов в сфере ресторанного сервиса предполагает достаточно глубокие знания в области современных компьютеров и наличия устойчивых навыков работы с ними. В дисциплине «Компьютерная практика» особое внимание уделяется изучению практической работе с компьютерами. Цели освоения дисциплины «Компьютерная практика» достигаются чтением теоретического материала и проведением лабораторных занятий в компьютерном классе, а также выполнение студентами заданий по самоподготовке к лабораторным занятиям. Методы преподавания дисциплины и исследования: проблемные лекции,

При изучении курса «Компьютерная практика» решаются следующие задачи:

- осознание роли компьютеров в ресторанном сервисе;
- усвоение основных понятий по дисциплине;
- изучение классификации и использования различных видов информационных технологий накопления, хранения и использования информации для подготовки и принятия решений;
- усвоение информационно-технологических процедур проектирования важнейших видов технологического обеспечения ресторанного дела для экономического обоснования принятых решений;
- выявление особенностей реализации интегрированных информационных систем и технологий ресторанного дела и их применении в системах управления ресторанного бизнеса.

#### **Основные разделы:**

Тема 1. Защита информации.

Тема 2. Обработка графической информации

Тема 3. Создание мультимедийных презентаций.

Тема 4. Access. Использование базы данных в экономических расчетах.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

Форма промежуточной аттестации: зачет.

### **Б1. В.ДВ. 8.1. 2 Компьютерная графика**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Основной целью обучения является формирование системы теоретических и специальных инженерных знаний в области пользования компьютерными программами для дальнейшей работы по специальности. Конечная цель состоит в том, чтобы студенты на основе

приобретенных знаний могли грамотно пользоваться программами проектирования, создавать необходимые конструкторские документы.

Задачей изучения курса «Компьютерная графика» является усвоение общих закономерностей и тенденций развития современных конструкторских программных средств и умение пользоваться новыми методами создания конструкторской документации. Приобретение навыков создания чертежей в инженерно-графическом редакторе КОМПАС 3D. Для облегчения труда студентов при выполнении заданий в практикуме приводится рекомендуемая последовательность действий для решения каждой задачи, и даются подробные указания для выполнения домашних контрольных работ. Знания и навыки, полученные при освоении изучаемой дисциплины, дадут студентам возможность использовать их в процессе изучения всех последующих дисциплин, при выполнении самостоятельных заданий, курсовых и дипломных работ. Методы преподавания дисциплины и исследования: проблемные лекции.

#### **Основные разделы:**

1. Начало работы в КОМПАС-3D. Привязки. Системы координат.
2. Приемы построения чертежных примитивов.
3. Редактирование объектов чертежа.
4. Простановка размеров в чертеже.
5. Простановка обозначений в чертеже. Обозначения в промышленно-строительном проектировании. Использование библиотек элементов.
6. Измерения в графических документах.
7. Работа в текстовом редакторе. Создание и использование таблиц.
8. Создание детали и чертежа.
9. Создание сборочной единицы и сборочного чертежа.
10. Создание спецификации и чертежа изделия.
11. Построение тел вращения.
12. Создание плана кафе и планирование окружающей территории

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

#### **Б1. В.ДВ. 9.1 Этика и психология профессиональной деятельности**

##### **Цели и задачи дисциплины**

Основной целью курса «Этика и психология в профессиональной деятельности» теоретическая и практическая подготовка студентов в области психологии личности и общения, формирование представлений о специфике психологических особенностей и условиях эффективного профессионального развития личности, о закономерностях конструктивных межличностных отношений, развитие коммуникативной компетентности, как в профессиональной, так и повседневной деятельности.

Задачей преподавания дисциплины является организация познавательной деятельности по овладению необходимыми теоретическими знаниями в области этики и психоло-

гии, воспитание нравственности, морали, толерантности, изучение основ и принципов деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, формирования знаний о корпоративных поведенческих стандартах в сфере обслуживания.

**Основные разделы дисциплины:**

1. Характеристика этики профессиональной деятельности как науки
2. Профессиональная этика
3. Этика делового общения
4. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности
5. Взаимодействие в рабочей группе
6. Конфликт в профессиональной деятельности
7. Психология труда
8. Нормы и правила современного этикета
9. Имидж делового человека

**Требования к результатам освоения дисциплины(перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность к самоорганизации и к самообразованию (ОК-7).

**Форма промежуточной аттестации: зачёт.**

**Б1. В.ДВ. 9.2 Психология и педагогика**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью преподавания дисциплины «Психология» является повышение интеллектуальной и профессиональной компетентности обучающихся, выработка стратегии социальной адаптации и интеграции, формирование навыков профессиональной деятельности, успешного общения через систематизирование знаний общей и социальной психологии, соединение теоретического содержания с вопросами практической работы. Выявление рациональных соотношений между личностью, ее способностями и возможностями и требованиями, которые предъявляются приобретаемой профессией, так же является важной задачей данной дисциплины.

Задачей преподавания дисциплины является организация познавательной деятельности по овладению научными психологическими знаниями и формированию практических умений и навыков, развитие психологического мышления, творческих способностей и психологической культуры будущих специалистов.

**Основные разделы дисциплины:**

1. Психология: предмет, объект и методы психологии.
2. Психика и организм.
3. Психические, волевые, эмоциональные и познавательные процессы.
4. Психические свойства и состояния
5. Психология личности.
6. Психология семейных отношений.
7. Педагогическое воздействие на личность

**Требования к результатам освоения дисциплины (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6.)

**Форма промежуточной аттестации – зачёт.**

### **Б1. В.ДВ. 10.1 Правоведение в профессиональной деятельности**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов в сфере организации общественного питания теоретических знаний и практических навыков в области профессиональной деятельности, которые в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования занимает важное место для приобретения умения правильно применять полученные правовые знания при осуществлении предпринимательской и иной экономической деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются: ознакомить слушателей с основным понятийным аппаратом, применяемым в сфере предпринимательских отношений; научить бакалавров различать правовые институты и отрасли права, регулирующие и охраняющие отношения в сфере профессиональной деятельности; способствовать овладению правовыми способами защиты прав и законных интересов субъектов предпринимательской и иной экономической деятельности.

**Основные разделы:** правовое положение предпринимателей, формы публичной организации предпринимательской деятельности, правовое регулирование отдельных видов предпринимательской деятельности

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

*профессиональные:*

- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1. В.ДВ. 10.2 История культуры Сибири**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: расширение познавательных знаний из истории и культуры обширного сибирского региона, показать его роль и влияние на формирование Отечественной культуры, его участие в культурных отношениях со странами Запада и Востока, богатый духовный мир и обширные культурные связи сибиряков. Изучая культуру Сибири можно с достаточно высокой степенью объективности объяснить многие процессы духовной, социальной и политической жизни, осмыслить созданную человеком материальную и духовную культуру.

Задачами изучения дисциплины являются:

- Формирование всесторонних знаний об основных этапах исторического развития культуры Сибирского региона, понимание своеобразия культуры Сибири, её места в историческом развитии духовной культуры всей России;
- Расширение знаний студентов об истории, культуре и экономике сибирского региона, его роли в общероссийском культурном процессе.
- Данный курс помогает студенту оценить вклад Сибири в культурное, экономическое и социальное развитие страны в целом.
- Развитие у студентов самостоятельности мышления при решении проблем формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, природы, культуры, нравственных и правовых норм общежития.
- Привить студентам навыки использования культурологических и философских принципов, категориального аппарата в анализе научных и социально-культурологических проблем современности.
- Повысить общекультурный уровень, так необходимый будущему специалисту, познать историю, специфику и особенности края, стимулировать интерес к профессиональной подготовке и изучению специальных дисциплин.

### **Основные разделы:**

Тема 1. Роль и место культуры Сибири в отечественной культуре

Тема 2. Культура Сибири до начала русской колонизации

Тема 3. Присоединение Сибири к России и ее культурное развитие в XVI-XVII вв.

Тема 4. Культура Сибири в период Российской империи XVIII в.

Тема 5. «Золотой век» Сибири (XIX в.)

Тема 6. Культурное развитие начала XX в.в Сибири (1900-1920 гг.)

Тема 7. Культура Сибири в условиях тоталитарного режима (1920-е – начало 1950-х гг.)

Тема 8. Культурные достижения Сибири 1950-е – первой половины 1980-х гг.

Тема 9. На пороге XXI в.: Сибирь после 1985 г.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции(ОК-2);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

**Форма промежуточной аттестации: зачет**

## **Б1. В.ДВ. 11.1 Микробиология**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является:

- ознакомление студентов с современными научными знаниями о природе микроорганизмов их биологических свойств и роли в жизни человеческого общества. Изучение основ микробиологии необходимо для обоснования и разработки оптимальных режимов обработки и хранения пищевых продуктов и профилактики пищевых заболеваний, сознательного использования продуктов биосинтеза.

Задачами изучения дисциплины являются:

1. Ознакомление с ролью микробов в природе, хозяйственной и производственной деятельности человека, основами биотехнологии.

2. Ознакомление со строением и биохимическими свойствами важнейших групп микроорганизмов, влияющих на качество пищевых продуктов в процессе их изготовления, хранения, обработки, реализации и транспортировки.
3. Изучение влияния на микроорганизмы различных факторов внешней среды с целью направленного регулирования микробиологических процессов при производстве продуктов питания и их хранении.
4. Знакомство со свойствами патогенных микроорганизмов и инфекционным процессом, изучение возможных путей инфицирования пищевых продуктов, механизмов возникновения пищевых инфекций и отравлений, где особое внимание должно быть уделено вопросам профилактики пищевых заболеваний на предприятиях общественного питания и торговли.
5. Ознакомление с основными микробиологическими показателями качества продуктов питания и методами их определения, а также методами оценки санитарного состояния окружающей среды (помещения, тары, оборудования и др.).

#### **Основные разделы:**

1. Предмет и задачи дисциплины «Микробиология». Основы общей микробиологии.
2. Морфология микроорганизмов.
3. Физиология микроорганизмов.
4. Влияние условий окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов.
5. Микробиология сырья и товаров. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами.
6. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы. Микробиологический контроль качества.
7. Гигиеническая оценка товаров. Микробиология окружающей среды и отдельных групп товаров

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

### **Б1. В.ДВ. 11.2 Растительные природные пищевые ресурсы**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является приобретение теоретических знаний в области распространения и применения растительных природных пищевых ресурсов в качестве пищевого сырья, а также формирование практических навыков и умений идентификации используемых в производстве пищевых продуктов растительных ресурсов.

Задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами изучаемой дисциплины;
- изучение основных видов растительных пищевых ресурсов и ареалов их распространения;
- овладение основами идентификации растительного природного пищевого сырья различных семейств и классов;



- изучение основ и формирование технических навыков проведения идентификации растительного пищевого сырья;
- приобретение умений выявления фальсификации по результатам анализа.

**Основные разделы:**

1. Цели и задачи дисциплины. Ареалы распространения растений. Жизненные формы растений. Царство протоктисты.
2. Основные группы водорослей. Отдел лишайники.
3. Царство растения. Отдел папоротники. Отдел голосеменные. Семейства сосновых и кипарисовых. Отдел покрытосеменные. Подкласс магнолииды. Семейства лавровых, перцевых и лотосовых.
4. Подкласс ранункулиды. Семейство барбарисовых, маковых. Подкласс карифиллиды. Семейства амарантовых, маревых, гречишных.
5. Подкласс гаммамеллиды. Семейства березовых и ореховых. Подкласс дилленниды. Семейства чайных, вересковых, крестоцветных, тыквенных, мальвовых, крапивных, молочайных, стеркулиевых.
6. Подкласс розиды. Семейства розоцветных, бобовых, зонтичных, миртовых, рутовых, виноградных, кизиловых, жимолостных. Подкласс ламииды. Семейства мареновых, пасленовых, губоцветных, подорожниковых, вьюнковых.
7. Подкласс астериды. Семейство сложноцветные. Класс однодольные. Подкласс лилииды. Семейства лилейных, луковых, орхидных, бромелиевых. Семейство мятликовых. Подкласс арециды. Семейство арековых.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)..

**Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

**Б1. В.ДВ. 12.1 Основы научных исследований**

**Цели и задачи дисциплины**

Целью дисциплины является формирование знаний, умений и навыков проведения научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде, подготовке выступлений перед научной аудиторией, подготовке материалов к публикации.

Учебные задачи дисциплины заключаются в формировании знаний последующим направлениям:

- наука и организация научно-исследовательской работы в России;
- классификация наук и этапы научно-исследовательской работы;
- выбор цели, направления и темы научно-исследовательской работы, планирование научно-исследовательской работы;
- поиск, обработка и накопление научно-технической информации;

- организация экспериментальных исследований;
- математическая обработка экспериментальных исследований;
- математические методы планирования эксперимента;
- оформление результатов научной работы;
- создание научно-технической продукции.

#### **Основные разделы:**

1. Наука и организация научно-исследовательской работы в России.
2. Классификация наук и этапы научно-исследовательской работы.
3. Выбор цели, направления и темы научно-исследовательской работы, планирование научно-исследовательской работы.
4. Поиск, обработка и накопление научно-технической информации.
5. Организация экспериментальных исследований.
6. Математическая обработка экспериментальных данных.
7. Математические методы планирования эксперимента.
8. Оформление результатов научной работы.
9. Создание научно-технической продукции.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

##### *профессиональные:*

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

#### **Форма промежуточной аттестации – зачет.**

### **Б1. В.ДВ. 12.2. Методология научных исследований**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью дисциплины является формирование общих представлений о теоретико-методологических основах научно-исследовательской деятельности, правилах выполнения научно-исследовательской деятельности, обработки результатов, приобретения навыка оформления и порядком представления результатов различных исследовательских работ.

Учебные задачи дисциплины заключаются в формировании знаний по следующим направлениям:

- научные исследования, их виды, цель и задачи;
- методология научного творчества;
- планирование и проведение эксперимента;
- математическая обработка экспериментальных данных;
- математические методы планирования эксперимента;
- оформление результатов научной работы;
- создание научно-технической продукции.

#### **Основные разделы:**

1. Научные исследования, их виды, цель и задачи. Методология научного творчества.
2. Планирование и проведение эксперимента.
3. Математическая обработка экспериментальных данных.
4. Математические методы планирования эксперимента.

5. Оформление результатов научной работы.

6. Создание научно-технической продукции.

### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*профессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации – зачет.**

## **Б1. В.ДВ. 13.1 Системы автоматизации деятельности предприятия**

### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Системы автоматизации деятельности предприятия» является получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

Задачей изучения дисциплины является: ведение рецептурного справочника (картотеки блюд); составление меню; создается база данных, которую могут использовать программы по учету движения продуктов на производстве, расчету зарплаты персонала и т.д.; составление ведомости дневного расхода продуктов в соответствии с меню и калькуляционными карточками, отчета о реализации блюд; осуществление статистических расчетов по продажам; оформление материально-продуктового отчета за заданный период; подготовка данных для бухгалтерского учета. Методы преподавания дисциплины и исследования: проблемные лекции, компьютерные занятия, консультации преподавателей, самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным работам, оформление отчетов. Более 20 часов практических занятий проходят в интерактивной форме.

### **Основные разделы:**

1. Общий обзор системы. Состав комплекса. Основные характеристики оборудования. Работа с приложениями
2. Редактор. Категории блюд. Структура меню. Назначение горячих клавиш. Справочная система программы R - KEEPER
3. Меню. Разделение доступа к меню. Будущее меню ресторана. Использование операций перемещения. Замена меню.
4. Списки. Скидки. Типы оплат. Установка курсов валют. Назначение статей расходов. Персонал. Установка скидок / наценок. Скидки на категории. Определение скидок для станций. Купоны. Бонусы
5. Генератор отчетов. Задание периода формирования отчетов. Просмотр отчетов. Отчет по выручке. Отчет по реализации. Дополнительные отчеты. Печать отчетов. Удаление данных.
6. Калькуляция и складской учет. Состояние склада. Акт переработки. Счета – фактуры. Платежные документы. Ведомости остатков. Товарные отчеты.
7. Режим кассира. Режим бармена и официанта. Список заказов. Поиск заказа по номеру стола. Перенос заказа. Замена номера стола. Просмотр и печать чека. Ввод заказа. Поиск блюда. Модификаторы для блюда. Упаковка данных. Контроль заказов. Окончание работы с системой

## **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Б1. В.ДВ. 13.2 Автоматизация рабочего места**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты, их применения для автоматизации рабочего места.

Задачей изучения дисциплины является: овладеть навыками ведения рецептурного справочника (картотеки блюд и составления меню; овладеть методикой создания базы данных, которую могут использовать программы по учету движения продуктов на производстве, расчету зарплаты персонала и т. д; изучить методику составления ведомости дневного расхода продуктов в соответствии с меню и калькуляционными карточками, отчета о реализации блюд; изучить методику осуществления статистических расчетов по продажам и оформления материально-продуктового отчета за заданный период; изучить методику подготовки данных для бухгалтерского учета.

#### **Основные разделы:**

1. Общий обзор систем автоматизации рабочего места
2. Система автоматизации рабочего места R - KEEPER
3. Функция «Меню»
4. Функция «Списки. Скидки»
5. Функция «Устройства»
6. Функция «Генератор отчетов»
7. Функция «Калькуляция и складской учет»
8. Функция «Режим кассира. Режим бармена и официанта»

#### **Планируемые результаты обучения:**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

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

**Форма промежуточной аттестации: зачет.**

### **Б1. В.ДВ. 14.1 Бухгалтерский учет в общественном питании**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: Целью изучения дисциплины «Бухгалтерский учет в общественном питании» является получение целостного представления о бухгалтерском учете как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, получение навыков использования бухгалтерского учета как важнейшей функции управления хозяйственной деятельностью предприятий общественного питания.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение нормативно-правовой базы бухгалтерского учета предприятий общественного питания;
- приобретение навыков документального оформления и учета хозяйственных процессов;
- изучение вопросов составления отчетности материально-ответственных лиц;
- приобретение навыков чтения регистров бухгалтерского учета.

#### **Основные разделы:**

1. Предмет и метод бухгалтерского учёта.
2. Бухгалтерский баланс.
3. Счета и двойная запись.
4. Учет денежных средств и расчетных операций.
5. Учет сырья в кладовой и на производстве, реализации продукции общественного питания.
6. Учет основных средств, нематериальных активов и материальных ценностей.
7. Учет расходов на продажу и финансовых результатов.
8. Бухгалтерская отчетность.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- способность планировать стратегию развития предприятия с учётом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16).

**Форма промежуточной аттестации: зачёт.**

### **Б1. В.ДВ. 14.2 Калькуляция и учет на предприятиях питания**

#### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является: Целью изучения дисциплины «Калькуляция и учет на предприятиях питания» является получение целостного представления о бухгалтерском учете как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, получение навыков калькуляции себестоимости продукции предпри-

ятий общественного питания как важнейшей функции управления хозяйственной деятельностью экономического субъекта.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение нормативно-правовой базы бухгалтерского учета предприятий общественного питания;
- приобретение навыков документального оформления и учета хозяйственных процессов;
- изучение вопросов составления отчетности материально-ответственных лиц;
- приобретение навыков калькуляции себестоимости продукции предприятий общественного питания.

#### **Основные разделы:**

1. Предмет и метод бухгалтерского учёта.
2. Бухгалтерский баланс.
3. Счета и двойная запись.
4. Учет денежных средств и расчетных операций.
5. Учет сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
6. Учет сырья на производстве, реализации продукции общественного питания.
7. Учет расходов на продажу и финансовых результатов.
8. Бухгалтерская отчетность.

#### **Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

*общепрофессиональные:*

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

*профессиональные:*

- способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- способность планировать стратегию развития предприятия с учётом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16).

**Форма промежуточной аттестации: зачёт.**

### **ФТД ФАКУЛЬТАТИВЫ**

#### **ФТД.1. Навыки эффективного поиска работы**

##### **Цели и задачи дисциплины**

Целью изучения дисциплины является изучение способов и методов поиска работы, написание резюме, подготовку к собеседованию с работодателем, правила написания делового письма, риторические технологии и культуру общения, прохождение адаптации в коллективе. Программа дисциплины «Навыки эффективного поиска работы» направлена на преодоление негативных состояний у выпускников учебных заведений, на выработку умений и навыков, необходимых для поиска работы, на создание своего портфолио. Понимание этих принципов поможет специалисту грамотно и продуктивно искать работу в организациях.

**Задачами изучения дисциплины являются:**

- повышение уверенности в себе;
- выработка позитивного отношения к возможности трудоустройства;
- снятие психоэмоционального напряжения; - слом стереотипов;

- выявление сильных сторон и навыков;
- формирование новых моделей поведения, которые способны привести к трудоустройству;
- создание слайдов для портфолио с качеством полиграфии и публикации в интернет;
- размещение информации резюме на основных поисковых сайтах и агентствах по трудоустройству;
- построение плана карьеры.

**Основные разделы:**

1. Профессии и их классификации
2. Технология поиска работы
3. Подготовка к устройству на работу.
4. Трудоустройство и выход на новое место работы.

**Планируемые результаты обучения(перечень компетенций):**

*общекультурные:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

**Форма промежуточной аттестации** - зачет