Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>История (история России, всеобщая история)</u>

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления об истории как науке, основных этапах, общих чертах и особенностях развития отечественной и мировой истории, ключевых исторических личностях, определение места отечественной истории в системе современного гуманитарного знания, выявление спорных и дискуссионных проблем.

Основные разделы:

1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.
2. Особенности становления государственности в России и в мире. Возникновение Государственности у восточных славян.
3. Русь в древности и в эпоху Средневековья (IX-XVI вв.) Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе, на Востоке и в России.
4. Россия XVI-XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации.
5. Основные тенденции мирового развития в XVIII-XIX веках. Становление и развитие индустриального общества.
6. Россия и мир на рубеже XIX - XX вв. Первая мировая война. Эпоха революционных потрясений и гражданской войны в России.
7. Мир между мировыми войнами. СССР во Второй мировой войне.
8. Послевоенный мир (1945-1990-е гг.). Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь СССР в послевоенный период.
9. На пути к постиндустриальной цивилизации. Мир в конце XX – начале XXI вв. Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
	$УК_5$-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Философия

Цель изучения дисциплины: формирование общекультурных и профессиональных компетенций, связанных с применением философских и общенаучных методов, решением философских проблем, развитием критического мышления, рефлексии, навыков поиска, анализа, интерпретации и представления информации, ведения дискуссии, организации индивидуальной и коллективной деятельности.

Основные разделы:

1. Философия: ее предмет и место в культуре.
2. Исторические типы философии.
3. Философская онтология.
4. Гносеология. Философия и методология науки.
5. Философская антропология.
6. Социальная философия и философия истории.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Иностранный язык

Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Основные разделы:

1. Учебно-познавательная сфера общения.
2. Социально-культурная сфера общения.
3. Деловая сфера коммуникации.
4. Профессиональная сфера коммуникации.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	$УК_4$-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный различные профессиональные и академические тексты
	$УК_4$-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
	$УК_4$-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность жизнедеятельности

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

Основные разделы:

1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения.
2. Человек и техносфера. Виды и условия трудовой деятельности. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.
3. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов.
4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов.
5. Обеспечение комфортных условий для жизнедеятельности человека.
6. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.
7. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	$УК_8$-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	$УК_8$-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
	$УК_8$-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
	$УК_8$-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: 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.

Основные разделы:

1. Теоретический раздел.
2. Методико-практический раздел.
3. Контрольный раздел.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
	$УК_7$-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная физическая культура и спорт

Цель изучения дисциплины: 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.

Основные разделы:
1. Учебно-тренировочный раздел.
2. Тесты и контрольные нормативы ВФСК ГТО.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
	$УК_7$-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правоведение

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов системное комплексное представление об основах российского государства и права, которое позволит ориентироваться в системе права Российской Федерации и нормативных актах, регламентирующих их будущую профессиональную деятельность. При изучении дисциплины формируются знания о правовом регулировании различных общественных отношений, что обеспечивает усвоение разнообразных правовых норм, которые будут необходимы для будущей практической деятельности.

Основные разделы:

1. Учение о государстве и праве.
2. Конституционное право.
3. Система российского права. Правомерное поведение и правонарушения. Юридическая ответственность.
4. Гражданское право.
5. Правовое регулирование брачно-семейных отношений.
6. Трудовое право.
7. Уголовное право.
8. Административные правонарушения и административная ответственность.
9. Экологическое право.
10. Правовое регулирование государственной и коммерческой тайны.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	$УК_{11}$-11.1. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Деловые коммуникации в профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний о сущности деловой коммуникации и умений использовать ее методы, формы, инструменты в профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Введение в курс «Деловые коммуникации в профессиональной деятельности».
2. Типология деловых коммуникаций.
3. Технологии формирования эффективных деловых коммуникаций.
4. Профессиональные деловые коммуникации в общественном питании.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
	$УК_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	$УК_9$-9.1. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Математика

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и развитие практических навыков в области изучения и применения классических математических моделей и методов, осуществления математической обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Основные разделы:

1. Линейная алгебра.
2. Векторная алгебра и аналитическая геометрия.
3. Введение в математический анализ.
4. Дифференциальное исчисление функций одной переменной.
5. Функции нескольких переменных.
6. Интегральное исчисление функции одной переменной.
7. Теория вероятностей и математическая статистика.
8. Элементы линейного программирования.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК$_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физика

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представления о физической картине мира и навыков использования основных законов физики в профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Физические основы механики.
2. Молекулярная физика и термодинамика.
3. Электричество и магнетизм.
4. Оптика.
5. Атомная физика.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Информационно-коммуникативные технологии в сфере общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний о современных информационных технологиях, тенденциях их развития и конкретных реализациях, а также овладение практическими навыками использования информационных технологий в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Информационные процессы и технологии.
2. Инструментарий информационных технологий.
3. Электронные коммуникации в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
	$ОПК_1$-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли
	$ОПК_1$-1.3. Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья
	$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Общая и аналитическая химия

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся комплекса знаний о фундаментальных законах химии и базовых методах качественного и количественного анализа соединений, развитие практических навыков применения химических и инструментальных методов для анализа и экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Основные разделы:

1. Строение атома и периодическая система элементов.
2. Химическая связь. Классификация химических реакций.
3. Основные классы химических соединений.
4. Электролитическая диссоциация. Гидролиз. Среды водных растворов электролитов.
5. Введение в аналитическую химию: основы идентификации соединений.
6. Гравиметрический метод анализа соединений.
7. Титриметрические методы анализа соединений.
8. Физико-химические методы анализа. Хроматографические методы разделения сложных веществ.
9. Спектральные методы анализа соединений.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК -2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая и коллоидная химия

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о фундаментальных законах и взаимосвязи физических и химических явлений, о базовых закономерностях и методах исследования поведения простых и сложных дисперсных систем в зависимости от конкретных условий. Данный комплекс знаний и навыков необходим для решения широкого круга научных и технических проблем при производстве продукции питания, в том числе для разработки и экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Основные разделы:

1. Агрегатные состояния веществ с точки зрения физической и коллоидной химии.
2. Основы химической термодинамики.
3. Химические и фазовые 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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК$_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Органическая химия и основы биохимии

Цель изучения дисциплины: сформировать представления об основных группах органических соединений, общих законах их превращений, свойствах, установлении их структуры и путях использования, приобретение необходимого уровня практических навыков для успешного освоения последующих дисциплин и использования в будущей профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. Теоретические положения и общие вопросы органической химии.
2. Углеводороды.
3. Функциональные производные углеводородов.
4. Основы биохимии.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экология и здоровьесбережение на предприятиях индустрии питания

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов представления о взаимосвязях между живыми организмами и средой их обитания, понимание непрерывности и взаимообусловленности природы и человека, владение базовыми знаниями в разделах экологической безопасности и здоровьесбережения на предприятиях индустрии питания.

Основные разделы:

1. Фундаментальные основы экологии.
2. Глобальные проблемы биосферы.
3. Экологическая безопасность предприятий индустрии питания.
4. Здоровьесбережение на предприятиях индустрии питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
	$УК_7$-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Электротехника и электроника

Цель изучения дисциплины: овладение законами электрических цепей, освоение методов расчета, получения навыков, как по изучению и подбору электрооборудования, так и по его безопасной эксплуатации в составе технологического и торгового оборудования, умение читать принципиальные электрические схемы.

Основные разделы:

1. Электрические и магнитные цепи, основы электротехники.
2. Электрические цепи постоянного тока.
3. Электромагнитная индукция.
4. Электрические цепи переменного тока.
5. Электрические измерения.
6. Электроника.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
	$ОПК_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	$ОПК_4$-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний, умений и навыков по экономической теории, научить студентов использовать полученные знания в хозяйственной практике и в профессиональной деятельности бакалавра

Основные разделы:

1. Предмет и метод экономической теории.
2. Рыночная система. Спрос и предложение.
3. Потребление, сбережения и инвестиции. Равновесие на товарном рынке.
4. Рынки факторов производства
5. Теория фирмы: выбор факторов производства, формирование издержек производства и максимизация прибыли.
6. Экономический рост

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	$УК_{10}$-10.1. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Теплотехника

Цель изучения дисциплины: формирование знаний и практических навыков по получению, преобразованию, передаче и использовании тепловой энергии, а также правильный выбор и эксплуатация теплотехнического оборудования с максимальной экономией теплоэнергетических ресурсов и материалов, интенсификация технологических процессов на предприятиях общественного питания.

Основные разделы:

1. Техническая термодинамика. Первый и второй законы термодинамики. Термодинамические процессы.
2. Влажный воздух. Термодинамика потока. Циклы ДВС, ГТУ и паросиловых установок.
3. Теория теплообмена.
4. Промышленная теплотехника.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК$_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Механика

Цель изучения дисциплины: 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.

Основные разделы:

1. Теоретическая механика.
2. Сопротивление материалов.
3. Детали машин и механизмов.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	$ОПК_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Введение в профессиональную деятельность

Цель изучения дисциплины: расширение общей и становление первоначальных основ профессиональной культуры студентов; углубление профессиональной ориентации, мотивов и личностного сознания сделанного ими выбора профессии, путем овладения целостным представлением о сущности, творческом характере, специфике, месте и роли деятельности по своей профессии в жизни обществ; обеспечение установки на профессионально-личностное развитие, саморазвитие, самоопределение самовоспитание студентов с учетом их индивидуальных особенностей; овладение основами учебной деятельности в вузе и адаптацию к условиям вузовской жизни.

Основные разделы:

1. Основы организации учебного процесса в вузе;
2. Профессиональные стандарты в области технологии и организации общественного питания;
3. Основы технологии продукции и организации общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
	$УК_6$-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Товароведение продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: формирование целостного представления в области товароведения продовольственных товаров растительного и животного происхождения, в сфере тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации, формирование навыков проведения оценки качества товаров.

Основные разделы:

1. Товароведение зерномучных и хлебобулочных товаров.
2. Товароведение крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий.
3. Товароведение плодоовощных товаров.
4. Товароведение вкусовых товаров.
5. Товароведение пищевых жиров.
6. Товароведение молочных товаров.
7. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров.
8. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	$ОПК_4$-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология продукции общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических и практических навыков технологии производства продукции общественного питания.

Основные разделы:

1. Технологические принципы продукции общественного питания.
2. Функционально-технологические свойства основных пищевых веществ и их изменения при кулинарной обработке.
3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции.
4. Технология соусов, супов и блюд.
5. Технология закусок, блюд, напитков, мучных кулинарных изделий.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
	$ОПК_4$-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
	$ОПК_4$-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	$ОПК_5$-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания

Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Инженерная и компьютерная графика

Цель изучения дисциплины: развитие у студентов способности к пространственному мышлению, получение теоретических основ построения чертежей и чтение технической документации; научить студентов выполнять планы зданий (цехов, складов, хранилищ); сформировать знания студентов о приемах создания строительных чертежей в КОМПАС.

Основные разделы:

1. Начертательная геометрия.
2. Инженерная графика.
3. Правила выполнения архитектурно-строительных чертежей.
4. Создание чертежа плана здания в системе КОМПАС.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК$_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области санитарно-эпидемиологического законодательства и навыков использования, установленных санитарно-эпидемиологических норм к предприятиям индустрии питания, направленных на предотвращение вредного воздействия на организм человека факторов среды его обитания (биологических, химических, физических и т.д.) при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Основные разделы:

1. Основные факторы окружающей среды (биологические, химические, физические) и их влияние на здоровье человека. Санитарно-эпидемиологические требования к благоустройству, проектированию, строительству и содержанию предприятий индустрии питания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к их приемке, хранению и транспортировке пищевых продуктов.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.
4. Заболевания, передающиеся с пищей. Гельминтозы и их профилактика.
5. Санитарно-эпидемиологический надзор.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	$ОПК_5$-5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>История кулинарного искусства</u>

Цель изучения дисциплины: знакомство студентов с основами мировой кулинарной культуры и историей мирового кулинарного искусства, и в частности, кулинарного искусства Российского государства с древнейших времен до наших дней; формирование у студентов комплекса знаний о традициях, обычаях, особенностях исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.

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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
	$УК_5$-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Пищевая химия

Цель изучения дисциплины: формирование знаний по составу, характеристике и стабильности основных компонентов сырья и пищевых продуктов, а также по пищевым добавкам, используемым при производстве пищевой продукции.

Основные разделы:

1. Введение. Пища человека – важнейшая социальная и экономическая проблема общества.
2. Состав и характеристики пищевого сырья (белки, липиды, углеводы, витамины, ферменты, минеральные вещества) и изменения основных компонентов при хранении и переработке сырья.
3. Пищевое сырье как многокомпонентная, полифункциональная, биологически активная система.
4. Пищевые добавки, их классификация, функциональные свойства, использование при производстве пищевых продуктов.
5. Физиологические основы переваривания пищи и регулирование состава пищевых продуктов для повышения эффективности усвоения питательных веществ.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК$_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Психология профессионального взаимодействия и саморазвития

Цель преподавания дисциплины: выработка стратегии социальной адаптации и интеграции, формирование навыков профессиональной деятельности и успешного общения и взаимодействия через систематизирование знаний психологии и конфликтологии, соединение теоретического содержания с вопросами практической работы.

Основные разделы:

1. Введение в психологию профессионального взаимодействия и саморазвития.
2. Индивидуально-психологические особенности человека и характеристики профессии.
3. Саморегуляция и саморазвитие в профессии.
4. Социально-психологические аспекты совместной деятельности.
5. Психология конфликтного взаимодействия.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
	$УК_5$-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физиология питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области физиологии питания человека и представления об основах здорового питания.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Сертификация услуг общественного питания

Цель изучения дисциплины: освоение законодательной и правовой базы сертификации в России, организационно-методических основ и принципов сертификации, правил функционирования систем добровольной сертификации, нормативной базы сертификации, сертификации систем обеспечения качества. Сертификация услуг общественного питания обеспечивает подготовку студентов в области сертификации, безопасности качества оказываемых сервисных услуг и производимой на Российском рынке продукции.

Основные разделы:

1. Законодательно-правовая нормативно техническая база сертификации.
2. Стандартизация услуг общественного питания. Нормативно техническая документация общественного питания.
3. Организационно методические сертификации.
4. Сертификация как процедура подтверждения соответствия.
5. Правила функционирования добровольной сертификации.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	$УК_9$-9.1. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
	$ОПК_4$-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы рационального питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний в области современной теории о здоровом питании и навыков использования основных принципов рационального питания, при построении рационов питания сбалансированных по основным пищевым веществам для различных групп населения.

Основные разделы:

1. Основные принципы здорового питания.
2. Кулинарная обработка продуктов – одна из составляющих здорового питания.
3. Питание в профилактике распространенных болезней цивилизации.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Микробиология пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: 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.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физика в кулинарии

Цель изучения дисциплины: изучение физических явлений и применение естественнонаучных знаний в профессиональной деятельности для грамотного использования современных кулинарных технологий.

Основные разделы:

1. Теоретические основы физических методов исследования пищевых продуктов.
2. Практико-ориентированный подход к применению физических методов в кулинарии.
3. Методы обработки результатов исследования физических процессов при приготовлении пищи.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях индустрии питания

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о бухгалтерском учете на предприятиях индустрии питания как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, овладение навыками составления калькуляции кулинарных изделий, формирование навыка управления затратами на предприятиях питания.

Основные разделы:

1. Теоретические и методические основы бухгалтерского учета на предприятиях индустрии питания.
2. Калькуляция себестоимости блюд на предприятиях индустрии питания.
3. Управление затратами на предприятиях индустрии питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	$УК_{10}$-10.1. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Противодействие экстремизму и терроризму

Цель изучения дисциплины: Формирование у обучающихся нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма и терроризма, а также системы знаний, умений и навыков, обеспечивающей возможность противодействовать указанным явлениям в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

Основные разделы:
1. Экстремизм и терроризм как угрозы национальной безопасности.
2. Общая характеристика системы противодействия экстремисткой деятельности.
3. Общая характеристика системы противодействия терроризму.
4. Механизмы формирования нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	$УК_{11}$-11.2. Понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования, влиянии сырья на замес теста, о современных тенденциях приготовления мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Формирование практических навыков на совершенствовании технологических процессов производства пищевой продукции с использованием пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Основные разделы:

1. Изучение всех видов теста: бездрожжевое, дрожжевое, заварное, бисквитное, изделия из сахара, кремы, глазурь, декор, соусы, глоссарий.

2.Основы хлебопечения, ингредиенты, основные операции, рецептуры и отделка хлеба.

3.Современные тенденции приготовления хлеба и их ассортимент.

4. Мучные, кондитерские изделия массового спроса (торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, изделия пониженной калорийности, безглютеновые кондитерские изделия).

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5 Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Охрана труда в общественном питании</u>

Цель преподавания дисциплины: дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации охраны труда на предприятиях общественного питания, по выявлению опасных и вредных производственных факторов на производстве, выработке и контролированию навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.

Основные разделы:
1. Основные законодательные положения и организация охраны труда.
2. Производственная санитария и гигиена труда.
3. Требование безопасности к технологическим производствам.
4. Пожарная безопасность.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
	$УК_8$-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Маркетинг в общественном питании

Цель изучения дисциплины: дать основы знаний в области организации маркетинга на предприятиях общественного питания, приобретение умений в использовании инструментария маркетинга для принятия управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса, выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке услуг питания, формирование необходимых компетенций.

Основные разделы:

1. Современная концепция маркетинга.
2. Разработка комплекса маркетинга.
3. Управление маркетингом на предприятиях общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	$ПК_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы строительства, реконструкции и инженерного оснащения предприятий индустрии питания

Цель изучения дисциплины: обучение будущих специалистов теоретическим и практическим основам выбора строительных материалов, рациональной конструктивной схемы здания и места застройки предприятий общественного питания. Грамотно и мотивированно принимать решения по выбору инженерного оборудования в зависимости от типа предприятия, его мощности и климатических условий, региона строительства. Научить студентов выполнять планы зданий (цехов, складов, хранилищ). Сформировать знания студентов о приемах создания строительных чертежей в КОМПАС.

Основные разделы:

1. Строительные материалы
2. Гражданские здания и их конструктивные элементы
3. Техническая эксплуатация и ремонт зданий.
4. Основные нормативные документы в строительстве
5. Инженерное оборудование зданий и сооружений
6. Правила выполнения архитектурно-строительных чертежей.
7. Создание чертежа плана здания в системе КОМПАС.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление качеством на предприятиях индустрии питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков в области управления качеством на предприятиях индустрии питания – освоение принципов стандартизации, методов контроля и анализа качества продукции питания, умения использования действующей нормативно-технической документации и новой информации, эффективного планирования, управления и обеспечения качества продукции на предприятиях индустрии питания.

Основные разделы:

1. Системы стандартизации, их роль в обеспечении качества продукции.
2. Планирование и управление качеством на предприятиях индустрии питания.
3. Методы контроля и исследование качества продукции индустрии питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	$УК_1$-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Современные тенденции в кулинарии

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических и практических навыков о современных тенденциях в кулинарии при производстве продукции общественного питания.

Основные разделы:

1. Современные способы и технологические принципы в кулинарии.
2. Современные тенденции кулинарного использования сырья и пищевых продуктов в кулинарии.
3. Современные тенденции приготовления блюд в мировой кулинарии.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний по управлению безопасностью пищевой продукции на предприятии индустрии питания и формирование практических навыков по разработке и внедрению системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР, анализа опасных факторов, идентификации критических контрольных точек, разработки мероприятий мониторинга и обоснование корректирующих действий для критических контрольных точек.

Основные разделы:

1. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
2. Программа обязательных предварительных мероприятий предприятия индустрии питания.
3. Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР.
4. Оценка результативности внедрения системы управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_6$-6.1.Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний и формирование практических навыков управления закупочной деятельностью предприятия общественного питания с целью повышения эффективности производства продукции, по средствам оценки, выбора поставщиков, совершенствования ведения входного контроля и учета пищевой продукции, направленного на обеспечение качества и безопасности поступающих пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов в установленные сроки и требуемом объеме.

Основные разделы:

1. Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания.
2. Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов для предприятия общественного питания.
3. Порядок проведения входного контроля пищевой продукции, ингредиентов, упаковочных материалов на предприятии общественного питания.
4. Правовые аспекты закупочной деятельности на предприятии общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Проектирование предприятий общественного питания

Цель изучения дисциплины: 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.

Основные разделы:

1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
2. Технологические расчеты. Разработка производственной программы различных типов предприятий общественного питания.
3. Основы технологических расчетов.
4. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.
5. Объемно – планировочные решения предприятий общественного питания и интерьер.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – зачет, курсовой проект, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика предприятий общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний, умений и навыков 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.

Основные разделы:

1. Экономический механизм функционирования предприятий общественного питания в рыночной экономике
2. Производственно-торговая деятельность предприятий общественного питания.
3. Ресурсное обеспечение предприятий общественного питания.
4. Результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	$УК_{10}$-10.1. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Управление в индустрии питания</u>

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов теоретические и практические навыки и умения эффективного управления предприятиями индустрии питания.

Основные разделы:

1. Теоретические основы современной системы управления предприятиями индустрии питания.
2. Предприятие питания как объект управления и контроля.
3. Функции управления.
4. Особенности функциональных видов менеджмента в предприятиях индустрии питания.
5. Управление персоналом в ресторанном бизнесе. Основы построения современной кадровой политики предприятия.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	$УК_1$-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
	$УК_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Оборудование предприятий общественного питания

Цель изучения дисциплины: дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации, выбору, расчету, использованию технологического оборудования предприятий общественного питания.

Основные разделы:

1. Общие сведения о тепловых и механических процессах пищевых производств.
2. Механическое оборудование предприятий общественного питания.
3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Холодильная техника и технология

Цель изучения дисциплины: дать студентам необходимые теоретические и практические знания в области хранения и холодильной обработки скоропортящихся пищевых продуктов, ознакомить с принципами выбора холодильного оборудования и размещения холодильных камер на предприятиях общественного питания.

Основные разделы:

1. Паровые компрессионные, газовые, абсорбционные холодильные машины.
2. Холодильные агенты и хладоносители.
3. Консервирование продуктов холодом. Основные вопросы теории охлаждения Консервирование продуктов холодом. Основные вопросы теории охлаждения.
4. Способы охлаждения и хранения продуктов в охлажденном состоянии. Способы переохлаждения и хранения в переохлажденном состоянии.
5. Основные вопросы теории замораживания пищевых продуктов.
6. Туннельные морозильные установки. Плиточные скороморозильные установки.
7. Иммерсионные морозильные установки. Флюидизационные морозильные установки. Сублимационные установки.
8. Непрерывная холодильная цепь. Холодильный транспорт.
9. Компрессоры холодильных машин. Холодильные агрегаты.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Национальные кухни: технология и сервис

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о различных национальных кухнях; условиях, влияющих на развитие и становление пищевых предпочтений, на выбор способов обработки продуктов, на формирование кулинарных традиций различных народностей.

Основные разделы:

1. Русская кухня.
2. Кухни Европы.
3. Средиземноморская кухня.
4. Кухни восточных народностей.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология специализированных пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: ознакомить студентов с принципами диетического и лечебно-профилактического питания, особенностями диет при различных заболеваниях и использованием пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств; научить составлению меню, рецептур блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания. Задачи дисциплины: изучение состояния в области здорового питания населения; изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания; изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов; изучение основных принципов рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания; изучение принципов диетического питания.

Основные разделы:

1. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания.
2. Технология приготовления блюд диетического питания.
3. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
4. Питание при заболеваниях связанных с нарушениями обмена веществ.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных и прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

Основные разделы:

1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания.
2. Организация снабжения предприятий общественного питания.
3. Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания.
4. Основы планирования производственной деятельности предприятий общественного питания.
5. Основы организации труда на предприятиях общественного питания.
6. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
7. Организация основных бизнес-процессов на предприятиях общественного питания.
8. Организация производства на предприятиях общественного питания.
9. Организация обслуживания потребителей как функция предприятия общественного питания.
10. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.
11. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Обслуживание потребителей в ресторанах.
12. Обслуживание приемов и банкетов.
13. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
14. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
15. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды

	УК$_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК$_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК$_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
	ПК$_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	ПК$_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	ПК$_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов
	ПК$_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов системное комплексное представление о правовых институтах системы российского права, принципах и источниках права, регламентирующих профессиональную деятельность в сфере общественного питания.

Основные разделы:

1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности.
2. Обязательства.
3. Гражданско-правовая сделка. Отдельные виды договоров.
4. Правовое регулирование трудовых отношений в сфере общественного питания.
5. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере общественного питания.
6. Юридическая ответственность за правонарушения в сфере общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правоведение в профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования экономических отношений, а также умения грамотно применять полученные знания и навыки при осуществлении деятельности в сфере общественного питания.

Основные разделы:

1. Правовые формы осуществления предпринимательской деятельности.
2. Право собственности и иные вещные права субъектов предпринимательской деятельности.
3. Обязательства.
4. Гражданско-правовая сделка. Отдельные виды договоров.
5. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере общественного питания.
6. Юридическая ответственность за правонарушения в сфере общественного питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Цель изучения дисциплины: получение знаний о видах опасных факторов, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, формирование практических навыков выбора способов снижения влияния опасных факторов или их полного устранения при технологическом процессе производства продуктов питания с целью предотвращения вредного воздействия на организм человека опасных факторов.

Основные разделы:

1. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Природные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм человека.
3. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания микроорганизмами и их метаболитами и предотвращение вредного воздействия биологических факторов.
4. Источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания веществами химического происхождения и предотвращение вредного воздействия химических факторов.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Пищевые и биологические активные добавки

Цель изучения дисциплины: получение знаний о функциональных группах пищевых добавок и видах биологически активных добавок, формирование практических навыков по совершенствованию технологического процесса производства пищевой продукции с использованием пищевых и биологически активных добавок в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

Основные разделы:

1. Обеспечение безопасности использования пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
2. Практические аспекты выбора и применения пищевых добавок, технологических вспомогательных средств при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
4. Научные и практические аспекты применения биологически активных добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Организация кейтеринга</u>

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о видах кейтеринга в индустрии питания, служба доставки, программных технологиях, как повысить лояльность гостей и увеличить спрос на свои блюда.

Основные разделы:

1. Кейтеринг. Понятие. Виды. Классификация. Общие требования.
2. Доставка. Исторический экскурс.
3. Продукт доставки, масштаб, статус.
4. Персонал. Упаковка. Транспорт. Стандарты. Доход.
5. Принципы работы успешной доставки.
6. Возможные варианты. Заказы с собой. Dark kitchtns. E-comm. Локальный маркетинг. Агрегаторы. Еда по подписке.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	$УК_9$-9.1. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	$ПК_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов
	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Ресторанное дело

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации работы ресторанов, бизнес-процессов в ресторанах.

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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	$УК_9$-9.1. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	$ПК_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов
	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Системы автоматизации деятельности предприятия</u>

Цель изучения дисциплины: изучение возможностей современных универсальных систем автоматизации, предназначенных для решения задач управления и учета, а также получение практических навыков работы с программным обеспечением.

Основные разделы:

1. Автоматизированные системы учета на предприятиях ресторанного бизнеса.
2. Программные комплексы автоматизации деятельности ресторана.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальная компетенция (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Автоматизация рабочего места

Цель изучения дисциплины: изучение возможностей современных универсальных систем автоматизации, предназначенных для решения задач управления и учета, а также получение практических навыков работы с программным обеспечением.

Основные разделы:

1. Формирование меню в ПО «R-Reeper» Изучение работы кассового терминала, основных функций и результатов в ПО «R-Reeper».
2. Учет и управление производством в ПО «R-Reeper» Изучение учета товародвижения в ПО «R-Reeper».
3. Изучение и анализ результатов проведения инвентаризации в ПО «R-Reeper».

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальная компетенция (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
<u>Инжиниринг меню</u>

Цель преподавания дисциплины: формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области разработки и анализа меню для различных типов предприятий индустрии питания.

Основные разделы:

1. Виды, структура и особенности меню.
2. Формирование меню для различных типов предприятий индустрии питания.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-4. Способен к организации рационального ведения технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Гостеприимство и сервис в индустрии питания

Цель изучения дисциплины: формирование представления о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и миссии ресторана в индустрии гостеприимства и сервиса

Основные разделы:

1. Гостеприимство как философия сервисной деятельности ресторана.
2. Типология и особенности обслуживания гостей в индустрии питания.
3. Компромиссы и работа с претензиями.
4. Стандартизация и гарантия качества сервиса в индустрии питания.
5. Технологии в гостеприимстве.
6. Программы работы с потребителями.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	$ПК_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов
	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
<u>Учебная ознакомительная практика</u>

Цель прохождения практики: закрепление и углубление студентами теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса, а также формирование у обучающихся умений по профилю подготовки и приобретение первоначальных практических навыков.

Основные разделы:
1. Подготовительный этап
2. Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы)

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственно языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
	$УК_6$-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
	$УК_6$-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1 .Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
	$УК_7$-7.2. Планирует свое рабочее и свободное времядля оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	$ОПК_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
	$ОПК_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	$ОПК_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
<u>Учебная технологическая практика</u>

Цель прохождения практики: обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

Основные разделы:

1. Общая характеристика предприятия.
2. Организация работы складского хозяйства предприятия.
3. Работа заготовочных цехов предприятия.
4. Работа доготовочных цехов.
5. Кондитерский (мучной) цех.
6. Работа на раздаче.
7. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии.
8. Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
УК-2 .Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов все сторон
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества	$УК_5$-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития

в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
	$УК_6$-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
	$УК_6$-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
	$УК_7$-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	$УК_8$-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
	$УК_8$-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
	$УК_8$-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	$УК_{10}$-10.1. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	$ОПК_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
	$ОПК_1$-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли

	ОПК$_1$-1.3. Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья
	ОПК$_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК$_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
	ОПК$_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
	ОПК$_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК$_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания
	ОПК$_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК$_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
	ОПК$_4$-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
	ОПК$_4$-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК$_5$-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
	ОПК$_5$-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
<u>Производственная технологическая практика</u>

Цель прохождения практики: систематизация знаний, полученных студентами в ходе учебного процесса, формирование практических навыков анализа системы обеспечения безопасности пищевой продукции в условиях конкретного предприятии питания и разработки мероприятий по совершенствованию системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Основные разделы:

1. Общая характеристика предприятия.
2. Анализ основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП.
3. Анализ необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции.
4. Анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.
5. Оценка соблюдений требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	$УК_1$-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
	$УК_6$-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
	$УК_6$-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	$УК_8$-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	$УК_8$-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4. Способен к организации технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциям

ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Цель прохождения практики: формирование в условиях производства практических умений и навыков решения организационно-технических задач, развитие профессионального мышления, навыков проведения самостоятельной исследовательской работы, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Основные разделы:

1. Подготовительный этап: оформление на практику, знакомство с предприятием общественного питания.
2. Организационный раздел.
3. Технологический раздел.
4. Выполнение выпускной квалификационной работы.

Планируемые результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции (УК)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	$УК_1$-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	$УК_1$-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
	$УК_1$-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
	$УК_1$-1.4. Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	$УК_2$-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
	$УК_2$-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	$УК_3$-3.1. Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
	$УК_3$-3.2. Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
	$УК_3$-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	$УК_4$-4.1. Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный различные профессиональные и академические тексты
	$УК_4$-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	$УК_4$-4.3. Выбирает стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	$УК_5$-5.1. Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития
	$УК_5$-5.2. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
	$УК_5$-5.3. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
	$УК_5$-5.4. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	$УК_6$-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
	$УК_6$-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
	$УК_6$-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	$УК_7$-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма
	$УК_7$-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
	$УК_7$-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности	$УК_8$-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов,

безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	$УК_8$-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
	$УК_8$-8.3. Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
	$УК_8$-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	$УК_9$-9.1. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	$УК_{10}$-10.1. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	$УК_{11}$-11.1. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-1. Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

	продуктов
ПК-3. Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
	$ПК_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4. Способен к организации технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциям
ПК-5. Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	$ПК_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	$ПК_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	$ПК_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-6. Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

ПК-7. Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	$ПК_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	$ПК_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов
	$ПК_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб

Форма промежуточной аттестации – зачет.