

Аннотация к рабочей программе дисциплины Философские проблемы науки и техники

Цель изучения дисциплины: «Философские проблемы науки и техники» является формирование у будущих магистров развернутого представления о современной науке, методологии науки и техники и её значении для общей культуры и качества профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

Основные разделы:

- 1 Возникновение науки и основные этапы её исторической эволюции
- 2 Структура научного знания
- 3 Научные традиции и научные революции.
- 4 Динамика науки как процесс порождения нового знания
- 5 Наука в культуре современной цивилизации
- 6 Особенности современного этапа развития науки. Перспективы научно-технического прогресса
- 7 Основные направления философии науки в мире
- 8 Философия техники и методология технических наук
- 9 Социально-гуманитарное направление в философии техники
- 10 Гуманитарно-антропологическое направление в философии техники
- 11 Технологический детерминизм и технофобия
- 12 Особенности неклассических научно-технических дисциплин

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этническую ответственность за принятые решения (ОК-2).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Деловой иностранный язык

Цель преподавания дисциплины: приобретение магистрантами определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности.

Основные разделы:

- 1 Традиции кулинарного искусства англоговорящих стран.
- 2 Санитарные правила, принятые в англоговорящих странах.
- 3 Национально-культурные различия кухонь мира.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Статистическая обработка результатов научных исследований

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с особенностями статистической обработки информации в профессиональной области, готовности использовать статистические методы при решении исследовательских задач.

Основные разделы:

- 1 Роль статистики в научных исследованиях и основные понятия математической статистики;
- 2 Статистическое наблюдение;
- 3 Статистические показатели;
- 4 Представление статистических данных: таблицы и графики;
- 5 Средние величины и изучение вариации;
- 6 Группировка;
- 7 Выборочное наблюдение. Испытание статистических гипотез;
- 8 Корреляционно-регрессионный анализ и моделирование статистических связей;
- 9 Корреляционно-регрессионный анализ и моделирование статистических связей;
- 10 Индексы;
- 11 Статистическое изучение структуры совокупности и ее изменений.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление качеством в сфере общественного питания на принципах
ИСО и ХАССП**

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков в области управления качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП – освоение методов эффективного управления, планирования, контроля и обеспечения качества продукции питания, принципов стандартизации, международных стандартов семейства ИСО, системы ХАССП.

Основные разделы:

- 1 Новая философия управления качеством, всеобщее руководство качеством (TQM).
- 2 Стандартизация в системе управления качеством.
- 3 Контроль как механизм управления качеством.
- 4 Международные стандарты (МС) ИСО. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО.
- 5 ХАССП как система управления качеством пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы управления маркетинговой деятельностью на предприятиях
общественного питания**

Цель изучения дисциплины: освоить теоретические и практические аспектов управления маркетингом и сформировать у студентов навыки профессиональной деятельности в сфере решения основных проблем управления маркетинговой деятельностью предприятия на стратегическом и тактическом уровне.

Основные разделы:

- 1 Маркетинг как интегрирующая функция в принятии управленческих решений
- 2 Управление маркетингом на корпоративном уровне
- 3 Управление маркетингом на функциональном уровне
- 4 Управление маркетингом на инструментальном уровне
- 5 Функциональные связи маркетинга на предприятии
- 6 Типовое положение и организационные структуры службы маркетинга
- 7 Стратегическое и оперативное планирование маркетинга на предприятии
- 8 Особенности выбора стратегии развития малых, средних и крупных предприятий
- 9 Контроль, аудит и оценка маркетинга

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Математическое моделирование

Цель изучения дисциплины: изучить методы, необходимые для построения моделей при решении практических задач в профессиональной деятельности; выработать навыки математического моделирования прикладных задач.

Основные разделы:

- 1 Основные понятия теории вероятностей и математической статистики, используемые при обработке результатов измерений, параметров качества пищевых продуктов.
- 2 Элементы линейного программирования.
- 3 Сетевое планирование и управление.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятие решения (ОК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Инновационный менеджмент предприятий питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов современного управленческого мышления и способностей воздействия на процессы создания, реализации и продвижения инноваций.

Основные разделы:

- 1 Предпринимательство и инновации;
- 2 Инновационные стратегии;
- 3 Инновации в структуре и внутренней среде предприятия питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление экономической и финансовой деятельностью на
предприятиях питания**

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления об экономическом анализе как важнейшей функции управления организациями, осмысление и понимание основных методов экономического анализа, их применения на разных стадиях процесса разработки и принятия управленческих решений, получение практических навыков по анализу и оценке различных направлений производственно-хозяйственной, финансовой, маркетинговой и инвестиционной деятельности предприятия.

Основные разделы:

- 1 Маркетинг как функция принятия управленческих решений;
- 2 Организационные структуры службы маркетинга.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стратегическое планирование и прогнозирование предприятий
общественного питания**

Цель изучения дисциплины: приобретение обучающимися комплекса знаний о задачах, методах, организации стратегического планирования и прогнозирования деятельности предприятий общественного питания, о механизме разработки и реализации стратегий деятельности предприятий, формирование практических умений и навыков прогнозирования деятельности предприятий, разработки хозяйственных стратегий, обеспечения реализации стратегических планов.

Основные разделы:

- 1 Теоретические и методологические основы стратегического планирования и прогнозирования.
- 2 Стратегии предприятия и технология их разработки.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Бизнес-планирование предприятий питания

Цель изучения дисциплины: изучение теоретических и практических вопросов современного бизнес-проектирования и бизнес-планирования, изучение основных закономерностей управления бизнес-проектом в условиях рыночной экономики, овладение методами организационного проектирования, рассмотрение вопросов развития и совершенствования бизнес-проектирования в РФ.

Основные разделы:

- 1 Законодательные, правовые и методические основы бизнес-проектирования и бизнес - планирования.
- 2 Организация и проведение бизнес-проекта. Жизненный цикл инвестиционного проекта. Бизнес-план.
- 3 Управление бизнес-проектом. Организационное проектирование.
- 4 Управление проектными рисками.
- 5 Финансовая характеристика бизнес-проекта.
- 6 Экономическая эффективность инвестиционного проекта.
- 7 Бизнес-планирование и организационная структура предприятия.
- 8 Инвестиционная программа предприятия. Взаимоотношения с финансово-кредитной системой.
- 9 Обеспечение безопасности бизнес-проектирования и предпринимательства.
- 10 Планирование в системе управления предприятием
- 11 Основы стратегического планирования
- 12 Текущее внутрифирменное планирование
- 13 Контроллинг в системе управления

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Современные проблемы науки в разработке и производстве новых продуктов питания

Цель дисциплины: формирование компетенций, необходимых для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности, направленных на решение современных проблем науки в производстве продуктов питания, отвечающих требованиям государственной политики в области здорового питания, потребностям населения по обеспечению новыми видами продуктов питания в региональных условиях и развития инновационных технологий пищевых производств.

Основные разделы:

- 1 Наука и промышленные технологии продуктов питания
- 2 Современные проблемы науки в производстве продуктов питания
- 3 Современные проблемы применения технологических инноваций в производстве новых видов продуктов питания
- 4 Современные проблемы комплексной переработки сырья растительного и животного происхождения

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- ПК-17, способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины Оптимизация технологических процессов общественного питания

Цель изучения дисциплины: обеспечить объём знаний, отвечающих данной дисциплине в системе инженерно-технологического образования и формирования научного мировоззрения: дать студентам основные положения построения технологического потока, технико-экономические предпосылки построения технологического потока, разработка производственной программы и определения потребности в материальных ресурсах, анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения, построения структурных схем технологических потоков, особенности разработки многопредметных поточных линий, технико-экономическая эффективность вариантов, аттестация организационно-технического уровня производства предприятия.

Основные разделы:

- 1 Промышленная технология основа индустриализации общественного питания
- 2 Промышленная технология: назначение, состав, функции.
- 3 Эволюция промышленной технологии
- 4 Основные положения построения технологического потока
- 5 Основные понятия системного подхода
- 6 Строеие предприятия как системы
- 7 Технологическая система как объект проектирования
- 8 Интенсификация технологической системы: цели, факторы, критерии
- 9 Техническая подготовка производства
- 10 Постановка продукции на производство
- 11 Конструктивные и технологические предпосылки
- 12 Техничко-экономические предпосылки построения технологического потока

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу и синтезу (ОК-1);
- способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-17);
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качества продукции и услуг (ПК-21).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Высокотехнологичные производства в общественном питании

Цель изучения дисциплины: изучение и формирование целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, базирующихся на комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания.

Основные разделы:

- 1 Характеристика инновационных технологий, используемых в массовом питании;
- 2 Особенности технологических процессов приготовления кулинарной продукции при высокотехнологичных производствах;
- 3 Преимущества использования высокотехнологичных производств продуктов питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции

Целью изучения дисциплины является: формирование знаний, умений и навыков, связанных с информационными технологиями контроля качества продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия по формированию качества продукции.

Основные разделы:

- 1 Общие сведения об информационных технологиях.
- 2 Основные методы и системы оценки качества продукции.
- 3 Распределение показателей качества по количественному признаку.
- 4 Распределение показателей качества по качественному признаку.
- 5 Анализ точности технологического процесса.
- 6 Статистическое управление качеством при помощи графиков.
- 7 Статистическое управление качеством при помощи диаграммы рассеяния.
- 8 Статистическое управление качеством при помощи гистограмм.
- 9 Статистическое управление качеством при помощи диаграммы Парето.
- 10 Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по количественным признакам.
- 11 Статистическое управление качеством при помощи построения контрольных карт по качественным признакам.
- 12 Оперативная характеристика одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку.
- 13 Числовые характеристики одноступенчатого плана контроля по альтернативному признаку.
- 14 Оперативная характеристика и другие числовые характеристики двухступенчатого плана контроля по альтернативному признаку.
- 15 Проверка гипотезы о виде функции распределения.
- 16 Программный пакет «Технолог-кулинар».

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать

решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Современные методы исследований сырья и продукции питания

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний о современных методах исследований сырья и продукции питания.

Основные разделы:

- 1 Общие теоретические вопросы.
- 2 Современные методы исследований органолептической оценки сырья и продукции питания.
- 3 Современные измерительные (физико-химические) методы исследований сырья и продукции питания.
- 4 Прикладное использование органолептических и физико-химических методов исследований сырья и продукции питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);
- способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);
- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);
- способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23).

Форма промежуточной аттестации – зачёт, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Проектирование предприятий питания

Цель дисциплины: дать будущим специалистам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий питания и специализированных цехов по производству продуктов питания различного назначения.

Основные разделы:

- 1 Общее положение проектирования предприятий питания;
- 2 Технологические расчеты;
- 3 Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности

Цель изучения дисциплины: получение теоретических знаний и практических навыков в области пищевых технологий – современных представлений о принципах здорового питания, функционально-технологических свойствах и пищевой ценности различных групп продуктов питания, современных способах переработки сырья и технологий производства продуктов питания, направленных на повышение их пищевой ценности.

Основные разделы:

1 Введение в дисциплину. Терминология. Современные приоритеты производства продуктов повышенной пищевой ценности. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп. Способы определения и оценки пищевой ценности.

2 Теоретические и практические основы производства хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности.

3 Теоретические и практические основы производства мясных, рыбных и молочных продуктов повышенной пищевой ценности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-17);
- владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции (ПК-21);
- способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовой проект.

Аннотация к рабочей программе дисциплины История и методология науки о пище

Цель изучения дисциплины: целью изучения дисциплины является: получение знаний о законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях организации и управлении научными исследованиями в сфере индустрии питания.

Основные разделы:

- 1 Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты».
- 2 Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании.
- 3 Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины История развития нутрициологии

Цель изучения дисциплины: Целью учебной дисциплины является ознакомление студентов с основными концепциями науки о питании человека – нутрициологии, получение студентами знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального и диетического питания, проблемами экологии и охраны окружающей среды.

Основные разделы:

1. Введение. Общие вопросы истории науки о питании, ее научные аспекты
2. Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании
3. Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Пищевая биотехнология

Цель изучения дисциплины: сформировать представления о теоретических моделях прогнозирования характера изменений сырья и пищевых систем в процессе биотрансформации, оценки биологической безопасности сырья, пищевых добавок, биологически активных веществ и готовых пищевых продуктов

Основные разделы:

- 1 Теоретические основы пищевой биотехнологии;
- 2 Биотехнология пищевых продуктов из сырья растительного происхождения;
- 3 Биотехнология пищевых продуктов из сырья животного происхождения;
- 4 Границы применения биотехнологии в пищевой промышленности

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-17);
- владением функциональными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18)

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: сформировать информационную культуру у выпускников магистратуры, ознакомить магистрантов с основными аспектами применения компьютерных и телекоммуникационных технологий в создании новых пищевых продуктов, провести сравнительный анализ использования современных технологий в обеспечении научной и управленческой деятельности, проанализировать состояние современных информационных технологий, оценить его инновационный характер, а также роль и перспективы развития в современном индустриальном обществе.

Основные разделы:

- 1 Введение в курс «Компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов».
- 2 Современные компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов.
- 3 Аппаратное обеспечение современных информационных технологий.
- 4 Элементы информационных технологий, программное и техническое обеспечение современных информационных технологий для создания новых пищевых продуктов.
- 5 Имитационное моделирование, принципы построения имитационных модулей.
- 6 Методы планирования и обработки результатов эксперимента с помощью ПЭВМ.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);
- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качества продукции и услуг (ПК-21).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы производства быстрозамороженных продуктов

Цель изучения дисциплины: целью изучения дисциплины является: изучение студентами технологических аспектов процессов холодильного консервирования пищевых продуктов. С технологическими режимами холодильной обработки, отепления, размораживания, условиями хранения. Использование технических средств, применяемых в современной холодильной технологии пищевых продуктов.

Основные разделы:

- 1 Методы холодильного консервирования.
- 2 Замораживание пищевых продуктов.
- 3 Отопление и размораживание пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы производства функциональных продуктов питания

Цель изучения дисциплины: целью изучения дисциплины является: ознакомление студентов с эволюционной методологией проектирования функциональных продуктов питания; с технологическими аспектами производства функциональных продуктов питания, основными направлениями производства функциональных пищевых продуктов, новым направлением науки о питании – концепцией функционального питания или концепцией функциональной пищи.

Основные разделы:

- 1 Основные направления проектирования функциональных продуктов питания;
- 2 Научное обоснование и разработка технологий функциональных продуктов питания с применением добавок биологического происхождения;
- 3 Современное состояние инновационных подходов к производству поликомпонентных смесей физиологически функциональных ингредиентов: изучение ингредиентов, позволяющих повысить функциональную составляющую традиционных продуктов питания, придавая им новые свойства и качества;
- 4 Опыт отечественных и зарубежных специалистов по созданию функциональных продуктов питания: примеры разработки функциональных продуктов питания;
- 5 Оптимизация ингредиентного состава функциональных пищевых продуктов (блюд) с заданными свойствами: выполнение алгоритма решения оптимизационной задачи исходя из заданных показателей;
- 6 Оптимизация ингредиентного состава функциональных пищевых продуктов (блюд) с заданными свойствами: выполнение алгоритма решения оптимизационной задачи исходя из заданных показателей.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Современные концепции здорового питания

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов представления о здоровом питании, ознакомить с различными концепциями питания, дать обоснование и оценку их роли, мотивации выбора, влияния на здоровье человека.

Основные разделы:

- 1 Концепция здорового питания;
- 2 Концепция функционального питания;
- 3 Концепция питания детей школьного возраста;
- 4 Концепция лечебного питания;
- 5 Концепция лечебно-профилактического питания;
- 6 Концепция раздельного питания;
- 7 Концепция вегетарианства;
- 8 Особенности питания студентов;
- 9 Концепция питания спортсменов.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-17);
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции (ПК-21).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Технология специализированных продуктов питания для диетического и лечебного питания

Цели изучения дисциплины: получение теоретических знаний и современных представлений о принципах здорового, лечебного, диетического питания, функционально-технологических свойствах и пищевой ценности различных групп продуктов питания, инновационных технологий производства специализированных продуктов питания, обоснования их значимости для здоровья человека

Основные разделы:

- 1 Общие положения теории лечебного и диетического питания – терминология, характеристика, значение, принципы;
- 2 Система стандартных диет. Цель назначения, показания, структура.
- 3 Характеристика диет для различных видов заболеваний;
- 4 Современные приоритеты производства специализированных продуктов питания. Функционально-технологические свойства и пищевая ценность продуктов различных групп. Ассортимент продуктов специализированного назначения;
- 5 Инновационные технологии производства специализированных продуктов питания. Современное состояние и перспективы развития.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-17);
- владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);
- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции (ПК-21).

Форма промежуточной аттестации - зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Микробиология и эпидемиология в области питания

Цели изучения дисциплины: получение знаний и приобретение умений в области решения профессиональных задач по обеспечению качества и безопасности продуктов общественного питания по микробиологическим показателям и сохранению благополучной эпидемиологической обстановки в области питания.

Основные разделы:

- 1 Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами и их практическое значение;
- 2 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы;
- 3 Микробиология продуктов питания и окружающей среды
- 4 Патогенные микроорганизмы, пищевые инфекции, пищевые отравления и основы их профилактики.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
- способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Анализ критических точек производства пищевой продукции и методы их контроля

Цель изучения дисциплины: сформировать представления об обеспечении выпуска продукции высокого качества, оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий; анализе уровня качества, исследовании причин брака в производстве и разработки предложений по его предупреждению и устранению; выборе систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства.

Основные разделы:

- 1 Общие темы и аспекты внедрения HACCP;
- 2 Развитие национальных и международных программ по безопасности пищевой продукции;
- 3 Малые и средние предприятия, розничная торговля и анализ критических точек пищевой продукции;
- 4 Источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- 5 Критерии качества и безопасности пищевых продуктов, методы их контроля;
- 6 Факторы риска и контрольные меры;
- 7 Разработка плана анализа критических точек и его реализация; мониторинг, корректирующие действия, модификация;
- 8 Будущее HACCP

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риск в области снабжения, хранения и движения запасами (ПК-2);
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины Основы педагогики и андрагогики

Цель изучения дисциплины: сформировать предметные компетентности магистров на основе изучения современной концепции образования взрослых и сформировать научное понимание основ психологической и педагогической реальности в целях повышения профессиональной и личностной зрелости.

Основные разделы:

- 1 Предметная область педагогики и андрагогики;
- 2 Система образования и ее научное обеспечение;
- 3 Организация учебного процесса и методическое обеспечение деятельности преподавателя;
- 4 Сущность образовательного процесса как системы совместной деятельности субъектов образовательного пространства;
- 5 Андрагогика как наука об образовании взрослых людей;
- 6 Образование взрослых: принципы, технологии, методы;

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этническую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины История и философия науки

Цель изучения дисциплины: «История и философия науки» является формирование междисциплинарного поликультурного мировоззрения, основанного на глубоком осмыслении истории и философии научного мышления, как части общечеловеческой культуры, формирование у будущих магистров развернутого представления о современной науке для развития общей культуры и повышения качества профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

Основные разделы:

1. Три аспекта бытия науки, современная философия науки и эволюция подходов к анализу науки.
2. Типы цивилизационного развития и особенности научного познания
3. Преднаука и наука в собственном смысле слова.
4. Наука античности и средневековья.
5. Становление опытной науки в новоевропейской культуре.
6. Научное знание как сложная развивающаяся система.
7. Научные традиции и научные революции. Типы научной рациональности.
8. Особенности современного этапа развития науки. Перспективы научно-технического прогресса.
9. Наука как социальный институт.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

-

готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22).

Форма промежуточной аттестации – зачет.