АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН

направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

наименование направления

профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» (2019, заочная)

наименование профиля

Аннотация к рабочей программе дисциплины
История

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

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 Историко-философское введение;
2. Онтология и теория познания;
3. Философия и методология науки;
4. Антропология и социальная философия.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1).

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
-способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5).

Форма промежуточной аттестации - экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правоведение

Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования различных общественных отношений для приобретения умения правильно применять полученные правовые знания при осуществлении профессиональной деятельности.

Основные разделы:

1. конституционное право,
2. гражданское право,
3. трудовое право,
4. уголовное право,
5. административное право,
6. экологическое право.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

– способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК – 4).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика

Цель изучения дисциплины: дать основы экономических знаний студентам, развить навыки экономического мышления, заложить основы экономических знаний для их использования в различных сферах жизнедеятельности.

Основные разделы:
1. Введение в экономику
2. Микроэкономика
3. Макроэкономика

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
-способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Товароведение продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и их классификации

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

– способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

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

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Санитария и гигиена

Цель изучения дисциплины: познакомиться с санитарным законодательством в области общественного питания, гигиеническими основами проектирования и строительства предприятий питания, гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарными требованиях к содержанию предприятий питания, личной гигиене и профилактическом медицинском обследовании работников.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика предприятий общественного питания

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3),

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

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

– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16),

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

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20),

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физиология питания

Цель изучения дисциплины: познакомить студентов с анатомо-физиологическими и гигиеническими основами питания человека, которые лежат в основе формирования представления о здоровом питании.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология продукции общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами научных основ, систематизированных теоретических знаний и практических навыков в вопросах технологии производства, качества и безопасности продукции общественного питания, принципов здорового питания, инновационных технологий, отечественных и международных стандартов в области общественного питания.

Основные разделы дисциплины:
1. Технологические принципы производства продукции общественного питания;
2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке;
3. Физико-химические процессы, формирующие качество готовой продукции
4. Технология кулинарной продукции;
5. Технология приготовления блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий.

Планируемые результаты освоения дисциплины (перечень компетенций):
способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).
Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Кондитерское производство

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о сырье, используемом в кондитерском производстве, способах его подготовки к производству, о процессах тестообразования и влиянии сырья на замес теста, видах выпечных и отделочных полуфабрикатах, основных принципах отделки тортов и пирожных, сроках и условиях хранения мучных кондитерских и булочных изделий. В дисциплине кратко характеризуют предмет изучения и его место в системе подготовки данного профиля в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Основные разделы:

1. Подготовка сырья к производству на предприятии общественного питания
2. Замес, премиксы, основы тестообразования, классификация структуры теста
3. Производство выпеченных полуфабрикатов
4. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки
5. Производство бисквитно-кремовых, бисквитно-фруктовых бисквитно-глазированных тортов
6. Производство песочно-кремовых, песочно-фруктовых песочно-глазированных, крошковых пирожных
7. Производство кексов, рулетов, ромовых баб, пряников, печенья, восточные сладости. Упаковка, хранение, требования к качеству.
8. Мучные изделия и отделочные полуфабрикаты диетического назначения.

9 Десерты. Традиционное оформление тортов и пирожных в стиле «ретро»

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2),
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4),
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6),
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация производства на предприятиях общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы производственного процесса в предприятиях общественного питания.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области ресторанной индустрии, направленных на усовершенствование организации обслуживания на предприятиях общественного питания, развитие профессиональных способностей и качеств, необходимых специалистам общественного питания.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21).

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление в индустрии питания

Цель изучения дисциплины: подготовить студентов к самостоятельной постановке и осмысленному решению теоретических и практических проблем предприятий общественного питания.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6),
-способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11),
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12),
- способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13),
- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21),
- способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Оборудование предприятий общественного питания

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

Основные разделы:
1. Механическое оборудование предприятий общественного питания,
2. Общие сведения о тепловых процессах и аппаратах
3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; производственно-технологическая деятельность (ОПК-4);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

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 обработке скоропортящихся пищевых продуктов; ознакомить с принципами выбора холодильного оборудования и размещения холодильных камер; изучить влияние холодильной обработки на свойства пищевых продуктов и их вкусовые качества.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; производственно-технологическая деятельность (ОПК-4);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

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.

Основные разделы:
1 Статика
2. Кинематика
3. Динамика.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; производственно-технологическая деятельность (ОПК-4);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы проектирования предприятий 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 (перечень компетенций):
способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

Форма промежуточной аттестации – 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 (перечень компетенций):
- способность использовать приёмы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК – 9),
- готовность устанавливать приоритеты и обучение работников по вопросам в профессиональной деятельности и поведению в ЧС (ПК - 9),
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК – 18).

Форма промежуточной аттестации - зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Охрана труда в общественном питании

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
-готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
-владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
-способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
-готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая культура

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 Практический раздел.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК – 8).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Математика

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17).

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физика

Цель изучения дисциплины: дать знания важнейших физических теорий и законов, показать значимость современной физики и её методов, научить студентов применять знания физических теорий и законов к решению поставленных задач на основе диалектического подхода.

Основные разделы:

1. Механика;
2. Молекулярная физика и термодинамика;
3. Реальные газы, жидкости и твердые тела;
4. Электричество и магнетизм;
5. Волновая и квантовая оптика;
6. Квантовая физика.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации - зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Информатика

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Электротехника и электроника

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

Основные разделы:
1. Электрические и магнитные цепи, основы электротехники.
2.Электрическая система постоянного тока и ЭДС.
3.Однофазный электрический ток. Электрическая система переменного тока и ЭДС. Однофазный и трехфазный электрический ток.
4.Электромагнитные преобразователи и трансформаторы Электрические машины постоянного тока. Электрические машины переменного тока.
5.Электроснабжение, электрооборудование, электропривод. Электроника. Полупроводники. Электроника. Электронные устройства. Импульсная и цифровая техника.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; производственно-технологическая деятельность (ОПК-4);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Теплотехника

Цель изучения дисциплины: изучение методов получения, преобразования, передачи и использования теплоты; принципов действия и особенности тепловых машин, аппаратов и устройств; вопросов экономичности рабочих процессов тепловых установок и их совершенствования.

Основные разделы:
1.Основные понятия и определения термодинамики
2.Первый закон термодинамики. Второй закон термодинамики
3.Термодинамические процессы рабочих тел Термодинамические циклы.
4.Газовые смеси. Влажный воздух. Водяной пар.
5.Способы распространения тепла**.** Конвективный теплообмен. Сложный теплообмен.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; производственно-технологическая деятельность (ОПК-4);
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Маркетинг в общественном питании

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

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Продвижение продукции и услуг общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у бакалавров знаний основ и навыков продвижения продукции и услуг общественного питания, а так же анализа и оценки конкурентоспособности продукции и товарного портфеля предприятия.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации - зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- обладание способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- обладание способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Современные тенденции в кулинарии

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

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 (перечень компетенций):
готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

Форма промежуточной аттестации – зачет, курсовая работа.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний и практических навыков по самостоятельной разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки в соответствие с требованиями ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции».

Основные разделы:
1. Нормативно - правовые акты, регламентирующие безопасность пищевой продукции предприятий индустрии питания
2. Программа обязательных предварительных мероприятий
3. Система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП
4. Внутренние аудиты на предприятии индустрии питания.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1),
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6),
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

Форма промежуточной аттестации - курсовая работа, зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний и практических навыков, направленных на усовершенствование закупок продовольственного сырья и пищевых продуктов для предприятий питания, выстраивания технологии взаимодействия с поставщиками, направленной на обеспечение качества и безопасности поступающей пищевой продукции.

Основные разделы:
1 Управление закупочной деятельностью на предприятии общественного питания
2 Поиск, оценка и выбор поставщиков пищевой продукции для предприятия общественного питания
3 Порядок проведения верификации закупленной пищевой продукции
4 Правовые аспекты закупки пищевой продукции на предприятии питания

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6),
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7),
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Биохимия

Цель изучения дисциплины: усвоение теоретических знаний и приобретение умений и навыков выполнения биохимических экспериментов.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
– способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2),
– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Органическая химия

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. Введение, теоретические представления в органической химии;
2. Углеводороды;
3. Галогенпроизводные углеводородов;
4. Кислородсодержащие органические соединения;
5. Азотсодержащие органические соединения;
6. Серусодержащие органические соединения;
7. Гетероциклические и элементоорганические соединения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
– способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения (ОПК-2);
– способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

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

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Физическая и коллоидная химия

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами комплекса знаний о взаимосвязи физико-химических теорий химических процессов для решения в последующем широкого круга научных и технических проблем при производстве продукции питания.

Основные разделы:
1. Предмет, задачи и методы физической и коллоидной химии. Значение дисциплины для производства и контроля качества продуктов питания.
2. Основы химической термодинамики.
3. Фазовые и химические равновесия.
4. Растворы электролитов и неэлектролитов.
5. Электрохимические процессы.
6. Химическая кинетика и катализ.
7. Поверхностные явления и адсорбция.
8. Дисперсные системы: коллоидные, микрогетерогенные и грубодисперсные системы.
9. Свойства растворов высокомолекулярных веществ.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экология

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов представления о взаимосвязях природы и общества, взаимодействии организмов и среды, приобретение базовых знаний в разделах фундаментальной, социальной и прикладной экологии.

Основные разделы:
1. Фундаментальные основы экологии;
2. Глобальные проблемы биосферы;
3. Основные принципы рационального природопользования.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
– способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
– способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
– готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
– способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Теория и практика эффективного речевого общения

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов умений и навыков эффективного речевого общения, значимых в профессиональной деятельности для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Таким образом, предметом изучения дисциплины являются закономерности речевого общения, которые способствуют эффективности коммуникации, прежде всего, в профессиональной сфере. Дисциплина указывает конкретные пути работы над речью и ее совершенствованием, учит человека нести ответственность за произнесенное слово.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Прикладная физическая культура (элективная дисциплина)

Цель изучения дисциплины: формирование специальных профессиональных качеств средствами физической культуры.

Основные разделы:
1 Практический раздел.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
– способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК – 8).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
История кулинарного искусства

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

– способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Культура производства и обслуживания в общественном питании

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Химия пищевых продуктов

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

Основные разделы:
1.Введение в химию пищевых продуктов.
2.Белки и пептиды в пищевых продуктах, их превращения в технологических потоках.
3. Жиры в пищевых продуктах, их превращения в технологических потоках.
4.Углеводы в пищевых продуктах, их превращения в технологических потоках.
5. Витамины в сырье и готовой продукции
6. Минеральные вещества в сырье и готовой продукции.
7. Пищевые добавки, формирующие органолептические свойства продукта.
8. Пищевые добавки, формирующие физико-химические, структурные и реологические свойства продукта.
9. Вода как ингредиент пищевого продукта.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Новые физические методы нагрева пищевых продуктов

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

Основные разделы:
1.Общие сведения о тепловых режимах
2.Теплогенерирующие устройства
3.Методы нагрева пищевых продуктов.

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

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

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Пищевые и биологические активные добавки

Цель изучения дисциплины: получение необходимых теоретических и практических знаний, направленных на усовершенствование технологического процесса производства продукции питания с использованием пищевых и биологически активных добавок для расширения ассортимента продукции питания различного назначения.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Сертификация услуг общественного питания

Цель изучения дисциплины: подготовка профессионалов по качеству, от которых зависит обеспечение качества продукции и услуг, освоение законодательной и правовой базы сертификации в России, организационно-методических основ и принципов сертификации, правил функционирования систем добровольной сертификации, нормативной базы сертификации, сертификации систем качества.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Метрология и сертификация

Цель изучения дисциплины: решение задач всеобщего управления качеством для наиболее современных отраслей науки и техники, предприятий индустрии гостеприимства, освоение законодательной и правовой базы метрологии и сертификации в России, организационно-методических основ и принципов метрологии сертификации. Метрология и сертификация обеспечивает подготовку студентов в области метрологии, качества оказываемых сервисных услуг и производимой на Российском рынке продукции.

Основные разделы:
1. Государственная метрологическая служба России
2. Основы технических измерений. Государственный метрологический контроль и надзор.
3. Законодательно-правовая и нормативно- техническая база сертификации.
4. Стандартизация услуг общественного питания. Нормативная и технологическая документация общественного питания.
5. Организационно-методические основы сертификации.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
– владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы рационального питания

Цель изучения дисциплины: познакомить студентов с современным представлением о здоровом питании, основными принципами рационального питания, основами построения рационов питания сбалансированных по основным пищевым веществам.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Диетология

Цель изучения дисциплины: формирование системных знаний, умений и навыков по вопросам лечебного и диетического питания, освоение теоретических и практических навыков по диетологии.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Банкеты и приемы

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами знаний об организации проведения официальных и неофициальных торжеств, практических навыков разработки техники проведения банкетов.

Основные разделы:
1 Особенности организации обслуживания приемов и банкетов
2 Банкеты и приемы с рассадкой за столом
3 Банкеты и приемы без рассадки за столом
4 Правила этикета за столом.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

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 (перечень компетенций):
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация питания в гостиничных комплексах

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Обеспечение качества обслуживания потребителей в ресторанных заведениях

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о рынке услуг, качестве их предоставления, конкуренции на рынке, стандартах и качестве обслуживания.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Компьютерная практика

Цель изучения дисциплины: формирования у студентов общих знаний и системного подхода при рассмотрении использования и внедрения компьютеров и компьютерных технологий, формирование компетенций по их применению к сфере технологии продукции и организация общественного питания по профилю «Технология организации ресторанного дела».

Основные разделы:
1 Защита информации.
2 Обработка графической информации
3 Создание мультимедийных презентаций.
4 Access. Использование базы данных в технологических расчетах.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Компьютерная графика

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы теоретических и специальных инженерных знаний в области пользования компьютерными программами для дальнейшей работы в своей предметной области, а конечная цель состоит в том, чтобы студенты на основе приобретенных знаний могли грамотно пользоваться программами проектирования, создавать необходимые конструкторские документы.

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Этика и психология профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины: теоретическая и практическая подготовка студентов в области психологии личности и общения, формирование представлений о специфике психологических особенностей и условиях эффективного профессионального развития личности, о закономерностях конструктивных межличностных отношений, развитие коммуникативной компетентности, как в профессиональной, так и повседневной деятельности.

Основные разделы:

1. Характеристика этики профессиональной деятельности как науки.
2. Этика делового общения.
3. Способы психологического влияния в деловом общении: убеждение.
4. Взаимодействие в рабочей группе.
5. Конфликт в профессиональной деятельности.
6. Психология труда.
7. Нормы и правила современного этикета.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6), способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Психология и педагогика

Цель изучения дисциплины: повышение интеллектуальной и профессиональной компетентности, выработка стратегии социальной адаптации и интеграции, формирование навыков профессиональной деятельности, успешного общения через систематизирование знаний общей и социальной психологии, соединение теоретического содержания с вопросами практической работы.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций): способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6), способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12).

Форма промежуточной аттестации – зачёт.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Правоведение в профессиональной деятельности

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

Основные разделы:

1. Общие положения организации профессиональной деятельности
2. Договорные отношения
3. Правовое регулирование отдельных сфер профессиональной деятельности.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
История культуры Сибири

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

Основные разделы:
1 Роль и место культуры Сибири в отечественной культуре
2 Культура Сибири до начала русской колонизации
3 Присоединение Сибири к России и ее культурное развитие в XVI-XVII вв.
4 Культура Сибири в период Российской империи XVIII в.
5 «Золотой век» Сибири (XIX в.)
6 Культурное развитие начала XX в. в Сибири (1900-1920 гг.)
7 Культура Сибири в условиях тоталитарного режима (1920-е – начало 1950-х гг.)
8 Культурные достижения Сибири 1950-е – первой половины 1980-х гг.
9 На пороге XXI в.: Сибирь после 1985 г.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Микробиология

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, сознательного использования продуктов биосинтеза.

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

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Растительные природные пищевые ресурсы

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы научных исследований

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

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Методология научных исследований

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

Основные разделы:
1 Научные исследования, их виды, цель и задачи. Методология научного творчества
2 Планирование и проведение эксперимента
3 Математическая обработка экспериментальных данных
4 Математические методы планирования эксперимента
5 Оформление результатов научной работы
6 Создание научно-технической продукции.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Системы автоматизации деятельности предприятия

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты и пакеты прикладных программ, в т.ч. для расчета технологических параметров оборудования, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

Основные разделы:
1 Системы автоматизации деятельности предприятия (САДП) как средство реализации современных информационных технологий. Структура САДП. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) профессиональной сферы деятельности.
2 ППП профессиональной сферы деятельности. Система автоматизации деятельности предприятий общественного питания R - KEEPER. Концепция системы программ R – KEEPER.
3 ППП для расчета технологических параметров оборудования.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Автоматизация рабочего места

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о деятельности предприятия общественного питания, понимание и умение использовать различные программные продукты и пакеты прикладных программ для автоматизации деятельности предприятия, их применения на разных стадиях процесса работы предприятия.

Основные разделы:
1 Автоматизации деятельности предприятия как средство реализации современных информационных технологий и управления информацией. Особенности пакетов прикладных программ (ППП) автоматизации профессиональной сферы деятельности.
2 ППП профессиональной сферы деятельности. Система автоматизации деятельности предприятий общественного питания R - KEEPER. Концепция системы программ R – KEEPER.
3 Использование пакетов прикладных программ для расчетов технологических параметров оборудования.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Бухгалтерский учет в общественном питании

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о бухгалтерском учете как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, получение навыков использования бухгалтерского учета как важнейшей функции управления хозяйственной деятельностью предприятий общественного питания.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14),
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16),
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Калькуляция и учет на предприятиях питания

Цель изучения дисциплины: получение целостного представления о бухгалтерском учете как системе сплошного, непрерывного, документального отражения всех хозяйственных операций, получение навыков калькуляции себестоимости продукции предприятий общественного питания как важнейшей функции управления хозяйственной деятельностью экономического субъекта.

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14),
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Навыки эффективного поиска работы

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

Основные разделы:

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

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7),

– способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Основы искусства обслуживания

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами профессиональных знаний и навыков обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания, усиление роли трудового воспитания.

Основные разделы:
1 Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.
2 Подготовка залов к обслуживанию потребителей
3 Организация обслуживания посетителей в зале ресторана
4 Основы социальной психологии.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

Форма промежуточной аттестации – зачет