

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

3. Направленность подготовки:

4. Форма обучения:

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов навыков безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской, природной) и вопросы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций

Задачи дисциплины:

- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения;
- разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;
- проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности; обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий;
- прогнозирования развития негативных воздействий и оценки последствий их действий.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: экзамен

Технология продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: Очная, заочная

Аннотация рабочей программы дисциплины Безопасность продуктов питания

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Целью учебной дисциплины «Безопасность продуктов питания» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Задачи дисциплины:

- изучение основных терминов в области безопасности продукции, видов требований к безопасности в соответствии с ФЗ № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;
- ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания; ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты и организм человека;
- овладение навыками проведения контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания и правилами оформления результатов испытаний.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Биологическая химия

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование знаний о биохимических процессах, связанных с питанием человека, включающих биохимическую и метаболическую характеристику пищеварительной системы человека, пищевых компонентов (синтез и распад), путей включения пищевых субстратов в общий метаболизм организма, о проблемах регуляции и адекватности питания.

Задачи дисциплины:

- изучение фундаментальных разделов биохимии, создание теоретического базиса для изучения клинических дисциплин;;
- получение углубленных знаний о строении, свойствах и функциях биоорганических соединений;;
- изучение теоретических основ обмена веществ и энергии в организме;;
- изучение основ регуляции обменных процессов и влияния химического состава пищи на здоровье человека..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Введение в профессиональную деятельность**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Обучение студентов общим вопросам организации учебного процесса на факультете и задачам профессиональной деятельности по выбранному направлению.

Задачи дисциплины:

- Ознакомление студентов с общей структурой академии;
- Ознакомление с организацией учебного процесса на факультете;
- Ознакомление с задачами профессиональной деятельности по направлению.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Здоровьесбережение и экология на предприятиях общественного питания

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления об

экологии, в том числе о здоровьесбережении на предприятии общественного питания, понимание

закономерностей устройства и функционирования экосистем, получение представлений о влиянии человека на окружающую среду и вредные факторы производства

Задачи дисциплины:

- Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- Создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**
- **УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины

Инновационные технологии и оборудование в ресторанном деле

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив

развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях

Задачи дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии современных продуктов питания;;
- изучение классификации современных продуктов питания и оборудования;;
- совершенствование существующих современных пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники;;
- обучение умению поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-7 Способен осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины Иностранный язык

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

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 задач межличностного и делового общения с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачи дисциплины:

- развитие коммуникативной компетенции ;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: зачет

Второй семестр: зачет

Третий семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины Информатика и цифровые технологии

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование системы общих знаний об использовании и применении информационных технологий, программных комплексов, автоматизированных систем, операций накопления, обработки и хранения информации

Задачи дисциплины:

- • дать представление о тенденциях развития информационных техно-логий и использовании современных средств для решения задач в своей профессиональной области;
- • сформировать навыки самостоятельного решения задач на персо-нальном компьютере, включающие постановку задачи, разработку алгоритма, подбор структур данных и программных средств, ана-лиз и интерпретацию полученных результатов;
- • дать представление о многоуровневой структуре телекоммуникаций и их использовании.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: зачет

Второй семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

История России, всеобщая история

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - содействовать формированию способности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества

Задачи дисциплины:

- показать: основные исторические события, понятия, термины, личности; основные этапы и закономерности исторического развития общества; место и роль России в истории человечества и современном мире;
- научить: сравнивать, соотносить события, даты, понятия, личности; определять причинно-следственную связь исторических процессов, явлений и событий; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- привить навыки: анализа причинно-следственных связей в развитии государства и общества; работы с историческими источниками.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**
- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Компьютерная графика и основы проектирования

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - компьютерная графика и основы проектирования является формирование у обучающихся компетенций в процессе развития пространственного представления и воображения, конструктивно-геометрического моделирования и способностей к анализу и синтезу компьютерных изображений; изучения способов обработки цифровых изображений, способов получения изображений на уровне значимых эстетических моделей, а также выработки знаний, умений и навыков по выполнению и макетированию элементов проектирования.

Задачи дисциплины:

- Формирование необходимого уровня знаний для использования средств компьютерной графики при разработке и использовании графической технической документации;
- Приобретение практических навыков разработки графической технической документации на основе современных информационных технологий;
- Формирование умений для разработки технических проектов с помощью средств компьютерной графики.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Третий семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Культура речи и деловое общение

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - обучение теоретическим и практическим основам культуры

устной и письменной речи как составной части интеллектуально-профессионального развития студентов ; создание у студентов мотивации к повышению общей речевой культуры; формирование понятия о языковых нормах устной и письменной форм литературного языка, их разнообразии; развитие навыков и умений эффективного речевого поведения в соответствии с ситуацией общения и коммуникативными намерениями говорящего.

Задачи дисциплины:

- познакомить с системой норм современного русского языка на уровне произношения, словоупотребления, морфологии, синтаксиса, орфографии и пунктуации, объяснить закономерности их формирования и изменения.

;

- показать разнообразие стилистических возможностей русского языка в различных функциональных стилях (прежде всего в научной и официально-деловой речи), а также специфику устной и письменной форм существования русского литературного языка с учетом функциональных разновидностей; способствовать расширению активного словарного запаса студентов, демонстрируя богатство русской лексики, фразеологии

;

- способствовать развитию критического отношения к своей и чужой устной и письменной речи в соответствии с главными принципами успешной коммуникации современного красноречия, такими как правильность, точность, лаконичность, чистота речи, ее богатство и разнообразие, образность и выразительность, логичность, уместность.

;

- познакомиться с основами коммуникативного процесса, делового общения, особенностями вербальной и невербальной коммуникаций;;

- развить навыки публичных выступлений, деловой беседы, переговоров;;

- освоить рекомендации по ведению деловой переписки..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Курс социально-профессиональной адаптации**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - - адаптировать студентов к условиям обучения в академии, факультете, в поликультурной среде и условиям проживанию в городской среде;

- формирование уверенности студента в коллективе академии;

- стимулирование процесса познания молодыми людьми самих себя и выработки индивидуального образа жизни, самоорганизации в учебном процессе и поведении в поликультурной среде в процессе освоения профессии.

Задачи дисциплины:

- - формирование гражданской позиции и патриотических чувств в студенческой среде;

- формирование способностей индивида к самоконтролю, самооценки, рефлексии;

- стимулирование самостоятельности и самодеятельности студенческой молодежи;

- развитие творческих способностей студентов, эстетических вкусов;

- привитие культуры содержательного досуга и гармоничных межэтнических взаимоотношений в коллективе;

- профилактика правонарушений, формирование профессиональной траектории..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

- **УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**

- **УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**

- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**

- **УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

- **УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Математика

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - ознакомление студентов с математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач аграрной науки и производства; формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы, навыков разработки математических моделей для решения задач сельскохозяйственного производства; развитие логического мышления; получение базовых знаний, формирование умений и навыков по математике, необходимых для формирования общепрофессиональных компетенций выпускника; закладка фундамента для изучения последующих дисциплин, опирающихся на математический аппарат.

Задачи дисциплины:

- - изучение базовых понятий математики и освоение основных методов решения практических задач;
- - освоение методов математического моделирования и анализа производственно-технологических процессов;
- - формирование навыка самостоятельного выбора метода исследования, организации исследовательской работы и решения прикладных задач;
- - привитие общематематической культуры: умения логически мыслить, обосновывать выбор методов решения поставленной задачи, корректно проводить необходимые расчёты, корректно применять математическую символику;
- - формирование навыков самостоятельного поиска и анализа необходимой информации;
- - формирование социально-личностных качеств: целеустремлённости, организованности, трудолюбия, коммуникативности, ответственности;
- - формирование представления о месте и роли математики в современном мире;
- - формирование системы основных понятий, используемых для описания важнейших математических моделей и математических методов, и раскрытие взаимосвязи этих понятий..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 з.е., 360 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: экзамен

Второй семестр: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Математическое моделирование в общественном питании**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование знаний моделирования на ЭВМ технологий и процессов общественного питания с их чрезвычайно сложными химико-механическими процессами, протекающим в процессе производства продуктов питания и организации общественного питания

Задачи дисциплины:

- Ознакомление с основными понятиями моделирования, теоретическими положениями и сбор экспериментальных данных, используемых для построения математических моделей в области профессиональной деятельности технолога общественного питания, численными методами реализации моделей на ЭВМ, методами постановки и проведения вычислительных экспериментов, использование пакетов прикладных программ, в том числе пакетов автоматизированного проектирования.;
- Обучение работать с научно-технической и периодической литературой на основе электронных баз данных. ;
- Обучение выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов, согласовывать параметры процесса с характеристиками машин, оценивать погрешность проводимых им измерений.;
- Обучение анализировать существующие и разрабатывать новые технологии с использованием современного ПО и ЭВМ, фундаментальных научных исследований; ;
- Обучение прогнозировать повышение качества выполняемых работ, разрабатывать альтернативные варианты технологических решений производства различных видов;;
- Обучение производить комплексный анализ производственных ситуаций.;
- Формирование навыков междисциплинарных исследований, способности к междисциплинарному обмену знаниями;
- Развитие компетенций, предусмотренных учебным планом бакалаврских программ.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Механика

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - изучение общих законов механики, овладение основными алгоритмами исследования движения механических систем; построение и исследование механико-математических моделей, адекватно описывающих разнообразные механические явления; приобретение навыков практического использования методов, предназначенных для математического моделирования движения материальных тел; изучение общих методов экспериментальных исследований, которые заключаются в анализе и синтезе механических устройств, механизмов и машин, используемых в пищевой инженерии, изучение способов расчёта и конструирования оборудования с учётом выполнения им заданного функционального назначения, требований точности, технологичности, надёжности и безопасности.

Задачи дисциплины:

- изучение механической компоненты современной естественнонаучной картины мира, понятий и законов механики Ньютона;
- овладение основными алгоритмами математического моделирования механических явлений, важнейшими методами решения научно-технических задач в области биотехнологий;
- изучение методики проектирования машин и механизмов;
- формирование устойчивых навыков по применению фундаментальных положений механики при научном анализе и экспертизе ситуаций, с которыми будущему бакалавру придётся сталкиваться в своей профессиональной работе в ходе эксплуатации, ремонта и создания новой техники и технологий.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**
- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Микробиология

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование знаний по основам общей микробиологии и умений использования полученных знаний в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

- усвоить основные понятия, применяемые в микробиологии;;
- изучить морфологию, размножение, метаболизм бактерий; участие микроорганизмов в превращениях различных соединений;;
- сформировать понятие о роли микроорганизмов и их значении в природном круговороте..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Третий семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины Мировой опыт организации социального питания

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - получение студентами необходимого комплекса знаний и практических навыков в области технологии и организации производства кулинарной продукции различного назначения на предприятиях общественного питания для рационального планирования и эффективного выполнения профессиональных обязанностей по обеспечению эффективного использования соответствующей техники и технологии этих предприятий.

Задачи дисциплины:

- особенности организации рационального питания основных профессиональных и половозрастных групп населения;
- способы определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии для представителей основных профессиональных и половозрастных групп населения;
- принципы классификации основных пищевых веществ и особенностях их использования организмом человека;
- ассортимент и специфические особенности основных пищевых продуктов для здорового, лечебно-профилактического и диетического питания;
- виды, и особенности применения основных способов организации лечебного (диетического) питания для лечения конкретных категорий больных;
- принципы обеспечения безопасности, качества и гигиеничности пищевых продуктов для лечебно-профилактического и диетического питания;
- виды и особенности использования кулинарных технологий для лечебно-профилактического и диетического питания.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

8. Промежуточная аттестация

Пятый семестр: зачет

Шестой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Неорганическая и аналитическая химия

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины -

Целями освоения дисциплины (модуля) «Неорганическая химия» - развитие химического и экологического мышления студентов, формирование естественнонаучных представлений о веществах и химических процессах в природе и пищевой промышленности.

Задачи дисциплины:

- • изучить основы химии как общеобразовательной дисциплины;
- • привить студентам знания по теоретическим основам химии и свойствам важнейших биогенных химических элементов и образуемых ими простых и сложных неорганических веществ;
- • научить студентов предсказывать возможность и направление протекания химических реакций;
- • устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами;
- • пользоваться современной химической терминологией;
- • выработать умения пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами;
- • привить навыки расчетов с использованием основных понятий и законов стехиометрии, закона действующих масс, понятий водородный и гидроксильный показатели и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава;
- • ознакомить студентов с особенностями химических свойств важнейших макро- и микроэлементов, их соединений, использование неорганических соединений в пищевой промышленности;
- • создать у студентов прочные знания по дисциплине (модулю) «Неорганическая химия», необходимых для успешного освоения последующих химических, общепромышленных и специальных дисциплин и для ориентировки в свойствах неорганических соединений;
- • освоить общие приемы овладения новыми знаниями (умение работать с учебной, научной и справочной литературой; развитие творческого и теоретического мышления; представление об экспериментальных исследованиях и способах обработки полученных результатов.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины

Нутрициология

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - является формирование знаний по вопросам нутрициологии:

- строение органов пищеварения, процессов, происходящих в них;
- пища – ее рациональный состав, физиологическое значение и процессы усвоения, влияние на здоровье человека и обеспечение безопасного приготовления и хранения продуктов питания

Задачи дисциплины:

- формирование знания в области: строение и функции органов пищеварения; основы физиологии и биохимии питания; физиологическую роль основных веществ пищи; влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания.;
- умение проводить физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения; ;
- осуществлять контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;;
- составлять пищевые рационы для различных групп населения.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-1 Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Третий семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Оборудование предприятий общественного питания

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Формирование знаний по теоретическим и лабораторно-практическим основам об оборудовании применяемом на предприятиях общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение классификации технологического оборудования;
- классификации машин, структуры рабочего цикла;
- расчет технологических показателей устройство и принцип работы механического оборудования, классификации и индексации теплового оборудования;
- понятие о “модуле” и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источников тепла, топлива, теплоносителей; общих принципов устройства тепловых аппаратов; тепловой расчет аппаратов; традиционных методов тепловой обработки продуктов; устройства и принципа работы теплового оборудования;
- торгово-технологического оборудования, классификации, назначение; весового и кассового оборудования, подъемно-транспортного оборудования торговых автоматов: оборудования для комплектации и раздачи обедов; обслуживания и ремонта оборудования; эффективности введения новой техники.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 ч.

8. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: зачет

Седьмой семестр: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Организация винного сервиса в ресторанном деле**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов теоретических аспектов организации винного сервиса и практических аспектов профессиональной этики организации винного сервиса в ресторанном деле

Задачи дисциплины:

- Задачей курса является не только приобретение теоретических знаний, но и умение реализовать свой потенциал (знания, умений, опыт, личностные качества) на практике для успешной деятельности в профессиональной и социальной сфере, осознавая ответственность за её результаты.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Организация и технология приготовления блюд кухонь народов мира

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд зарубежной кухни.

Задачи дисциплины:

- Изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий.;
- Проведение аналогии технологии производства кулинарных изделий зарубежной кухни с технологией производства кулинарной продукции в РФ;
- Изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

8. Промежуточная аттестация

Пятым семестр: зачет

Шестой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Организация производства и обслуживания в ресторанном деле

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам производственной и организационно-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, и подготовка к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра

Задачи дисциплины:

- - дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- - ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- - изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
- ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 з.е., 432 ч.

8. Промежуточная аттестация

Пятый семестр: зачет

Шестой семестр: зачет с оценкой

Седьмой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Органическая химия

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - • Развитие химического и экологического мышления у выпускников аг-роинженерного факультета направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

- Формирование системных знаний о закономерностях в химическом по-ведении основных классов органических соединений во взаимосвязи с их строением, возможностях использования полученных знаний в качестве основы при изучении химических процессов в живом организме, природе и технологических процессов в пищевой промышленности.
- Развитие навыков и умений организации и проведения химического эксперимента, анализа его результатов.

Задачи дисциплины:

- • изучить фундаментальные основы органической химии: строение, спо-собы получения, свойства, методы идентификации и очистки органических соединений;;
- • изучить методы и способы химических исследований органических веществ;;
- • изучить основные направления использования органических веществ в пищевой промышленности;;
- • овладеть умениями и навыками проведения исследований состава орга-нических веществ в лабораторных условиях, составления описания экспери-мента;;
- • закрепить навыки проведения измерений при выполнении химических экспериментов, выполнения лабораторных операций;;
- • освоить приёмы овладения новыми знаниями, умения работать с лите-ратурой, готовить данные для составления обзоров, рефератов и отчётов..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Основы кулинарного мастерства

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья и приготовления кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности сырья/полуфабрикатов.

Задачи дисциплины:

- Получение теоретических знаний и практических навыков (умений):
проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

;

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть: практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; методами производства кулинарной продукции и организации производства;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой.

.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**

- **ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Основы товародвижения в ресторанном деле**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Изучение общих принципов управления, организации, планирования и контроля движения различных видов потоков на предприятиях АПК

Задачи дисциплины:

- Изучение вопросов движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в кладовых, на производстве;
- Изучение вопросов движения информационных и управленческих потоков на предприятиях АПК.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Пищевые и биологически активные добавки

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование необходимых теоретических и практических знаний о современных пищевых и биологически активных добавках, применяемых в пищевой промышленности, а также знаний направленных на усовершенствование технологического процесса

производства продукции питания с использованием пищевых и биологически активных добавок для расширения ассортимента продукции питания различного назначения

Задачи дисциплины:

- совершенствование технологического процесса производства продукции питания с использованием пищевых и биологически активных добавок.;

- токсиколого-гигиеническая оценка, гигиеническая регламентация и безопасность применения пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции питания; ;

- овладение механизмами воздействия пищевых и биологически активных добавок и формирования качество продукции питания;;

- изучение нормативных и законодательных документов, регламентирующих применение пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции питания; ;

- изучение нормативных и законодательных документов, регламентирующих применение пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции питания; .

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Правоведение

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование целостного представления о правовой системе Российской Федерации, ее законодательстве, ориентирование во всем многообразии правовых документов, обеспечение соблюдения законодательства, формирование правового кругозора в современном российском законодательстве

Задачи дисциплины:

- Задачи дисциплины состоят в выработке умения изучать и понимать законы и подзаконные акты, применять теоретические правовые знания в практической деятельности; уважать и исполнять законы во всех случаях профессиональной и общественной деятельности; осознавать юридическую ответственность за свои действия; воспитать ответственное отношение к изучению теории государства и права, публично-правовых и частно-правовых норм государства..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
- УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Программно-аппаратные комплексы в общественном питании

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив

развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления нормативно-технической и отчетной документацией с использованием автоматизированных информационных систем, с

технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения

Задачи дисциплины:

- Разработка первичного документооборота, нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- Введение учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;;
- Оформление производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания; ;
- Методы контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.;
- Разработка рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.;

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Продвижение в ресторанном деле

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

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.

Задачи дисциплины:

- изучение студентами основных мероприятий по стимулированию сбыта;
- приобретение студентами навыков анализа рыночных возможностей предприятий сферы общественного питания;
- освоение студентами практических инструментов продвижения продукции и услуг общественного питания;
- приобретение студентами навыков анализа и разработки системы ценообразования и сбытовой политики на предприятиях;
- изучение студентами основных мероприятий по формированию и анализу программ продвижения в сети Интернет для предприятий общественного питания.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Седьмой семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины
Проектирование предприятий в ресторанном деле

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Формирование знаний в области проектирования предприятий отрасли и умения использовать современные источник информации для разработки проектов строительства и реконструкции

Задачи дисциплины:

- - Осуществление проектной деятельности в сфере общественного питания;
- - Проведение реконструкции предприятий общественного питания в соответствии с нормативной документацией;
- - Выбора места и проекта для вновь строящихся предприятий общественного питания;
- - Знание требований к осуществлению проектирования предприятий общественного питания в зависимости от типа предприятия и места строительства в соответствии с нормативной документацией;
- - Ведение научно-исследовательской работы в сфере общественного питания.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-7 Способен осуществлять расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков**
- **ПК-8 Способен создавать и поддерживать разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 з.е., 432 ч.

8. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: зачет

Седьмой семестр: экзамен

Восьмой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины Процессы и аппараты пищевых производств

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов на базе усвоенной системы знаний "процессного" мышления, позволяющего понимать, как влияет на конструкцию и размеры аппарата механизм и кинетика процесса

Задачи дисциплины:

- Ознакомление с методами физического и математического моделирования основных процессов;
- Обучение студентов методам анализа и расчета основных процессов пищевой технологии;
- Ознакомление с принципом действия и устройством типовых аппаратов, с тенденциями их совершенствования, в формировании знаний и умений по расчету и оптимальному проектированию пищевой аппаратуры.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**
- **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**
- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет

Пятый семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Психология

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование универсальных компетенций в области психологии, которые войдут органичными частями в структуру будущей профессиональной компетентности.

Задачи дисциплины:

- сформировать компетенции личностного самосовершенствования;;
- овладеть понятийным аппаратом, описывающим когнитивную, эмоционально-волевую, мотивационную сферы личности, вопросы общения, деятельности, самоорганизации и саморазвития;;
- развить способность решать социально-психологические проблемы, возникающие в малых и средних группах (коллективах, семьях и т.п.), за счет знаний факторов, влияющих на восприятие людьми друг друга, приобретения умений разрешать конфликты в различных сферах деятельности, знать принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в социуме;;
- ознакомить с основными научными школами психологии;;
- научить учитывать индивидуально-типологические особенности людей, в том числе с ОВЗ, в учебной, профессиональной деятельности и в межличностном взаимодействии;;
- научить основам тайм-менеджмента;;
- повысить мотивацию студентов к изучению психологии за счет интерактивных методов обучения и развития их психических процессов..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**
- **УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**
- **УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Санитария и гигиена питания в ресторанном деле**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - - формирование общих и специализированных знаний по вопросам санитарии и гигиены питания,

- гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания,
- профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Задачи дисциплины:

- осмысление информации законодательно-нормативной документации и применение ее в условиях производства;;
- ознакомление с санитарными правилами в области общественного питания;;
- ознакомление и применение на практике гигиеническими нормативами и требованиями к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- ознакомление с мерами и мероприятиями по профилактике инфекционных болезней, пищевых отравлений, гельминтов..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Пятый семестр: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Социология и политология**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - освоение основной проблематики социологии и политологии, содействие формированию способности ориентироваться в политических и социальных процессах

Задачи дисциплины:

- рассмотрение основных проблем социологии и политологии;;
- овладение понятийным аппаратом социологии и политологии;;
- формирование базовых представлений об обществе, управлении, социальных отношениях;;
- повышение социологической и политической грамотности студентов..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Теплотехника

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов системы знаний для проектирования, реконструкции предприятий питания, обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания.

Задачи дисциплины:

- изучить и усвоить физические основы преобразования различных видов энергии в тепловую, а так же методы непосредственного использования тепловой энергии в технологических процессах общественного питания;
- освоить современные инженерные методы расчета устройств и установок технологических процессов общественного питания;
- получить знания по устройству, принципам действия и применению современного оборудования для производства продукции различного назначения для предприятий общественного питания, использования различных видов энергии в технологических процессах, принципам управления, автоматизации и правилам эксплуатации оборудования общественного питания;
- приобрести навыки постановки и решения инженерных задач в области использования тепловой энергии в технологических процессах предприятий общественного питания, технико-экономического обоснования, разработки проектных решений, освоение методики эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**

- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**

- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Третий семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины Техническая биохимия

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование систематизированных знаний в области технической биохимии для изучения последующих специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов; дать понимание современных представлений о химическом составе и изменении при хранении биологических комплексов, являющихся основой пищевого сырья; изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в пищевых системах, особенностях каталитического действия ферментов, витаминов и регуляции их активности; дать понимание основ биохимических методов анализа, используемых при оценке показателей качества пищевой продукции.

Задачи дисциплины:

- Ознакомление со строением и биологическими функциями важнейших органических веществ, механизмами ферментативных и биоэнергетических превращений в организмах.;
- Изучение химического состава пищевого сырья и биохимических процессов, протекающих в нем при хранении и технологической переработке.;
- Формирование основополагающего уровня знаний, необходимых для подготовки специалиста на современном уровне, способного правильно построить технологический процесс переработки пищевого сырья.;
- Изучение основных методов биохимических исследований.;
- Оценка качества и технологических свойств пищевой продукции по биохимическим показателям..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины Технология продуктов ресторанного дела

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности

Задачи дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков (умений):
проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками;
участие в выполнении экспериментов;
проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива)
;

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:
методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

методами комплексного анализа биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания;

владеть методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

методами производства кулинарной продукции и организации производства;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;

методами патентных исследований

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

- **ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 з.е., 360 ч.

8. Промежуточная аттестация

Пятый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Технология продуктов функционального и специального назначения

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - изучение фундаментальных проблем пищи и питания, как основы создания современных пищевых технологий

Задачи дисциплины:

- установить взаимосвязь здоровья и питания; значение основных макро- и микронутриентов, а также минорных компонентов пищи в питании человека; положений основных теорий и концепций питания;
- анализировать структуру питания населения современные тенденции создания продуктов функционального питания, обоснованно выбирать пищевые продукты и препараты для составления рациона здорового и больного человека;
- ;
- применять знания по дисциплине при разработке новых видов продуктов функционального питания;
- анализа и отбора компонентов, обеспечивающих функциональные свойства продукта;

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины Технохимический контроль продуктов питания

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование теоретических знаний, практических умений и практических навыков, необходимых для осуществления технохимического контроля и учета на предприятиях отрасли, организации лабораторных испытаний, изучение схем оперативного контроля технологических процессов, основных положений по учету сырья, готовой продукции и отходов производства, неучтенные потери и методы их определения

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ современных методов технохимического контроля сырья и продуктов переработки;;
- формирование представлений о процессах, обеспечивающих качество продукции на различных стадиях технологического процесса; ;
- формирование представлений об основных методах контроля качества и безопасности сырья, продуктов переработки и готовой продукции предприятий общественного питания;;
- формирование практических навыков по владению методами анализа качества и безопасности сырья, полупродуктов, готовой продукции в процессе её производства и хранения;;
- формирование умений решать профессиональные задачи по организации и эффективному осуществлению входного контроля качества сырья, параметров технологических процессов и качества и безопасности готовой продукции..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

- **ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания**

- **ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Восьмой семестр: зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины Товароведение продовольственных товаров

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов знаний о свойствах и качестве товаров, сырья, основами технологических процессов, разработке научной классификации товаров, упаковке, хранении, транспортировании и реализации товаров, расширении ассортимента товаров

Задачи дисциплины:

- определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность;
- установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров;
- изучение свойств и показателей ассортимента товаров, анализ ассортиментной политики производственной или торговой организации;
- товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных;
- выявление градаций качества, диагностика дефектов товаров и причин их возникновения, принятие мер по предупреждению реализации некачественных, опасных товаров;
- обеспечение качества и количества товаров на разных этапах их технологического цикла;
- установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению;
- информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**
- **ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания**
- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Управление качеством и сертификация услуг в ресторанном деле

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - приобретение теоретических знаний, а также практических умений и навыков в области управления качеством исследуемых объектов (процессов, персонала, продукции, деятельности предприятия общественного питания в целом); формирование у студентов понимания места и роли сертификации для профессионального исполнения функциональных обязанностей инженера общественного питания в области подтверждения соответствия продукции (услуг) установленным требованиям и реализацию принципов всеобщего управления качеством на предприятиях общественного питания для оптимизации функционирования экономических и производственных систем, взаимодействия процессов

Задачи дисциплины:

- исследование эволюции и многоаспектности категории «качество»;
- знакомство с основными положениями научных школ управления качеством;
- изучение эволюции и содержания системного подхода к управлению качеством, а также современных тенденций его развития;
- раскрытие сущности подхода к управлению качеством на основе МС ИСО 9001: 2016;
- исследование процессов жизненного цикла продукции в системе менеджмента качества;
- знакомство с методами и инструментами управления качеством;
- анализ систем менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО 9001:2016; НАССР, ИСО 22000;
- исследование процессов государственного регулирования в области качества;
- изучение методологических основ сертификации и технологий подтверждения соответствия установленным требованиям продукции (услуг);
- приобретение умений по использованию положений законодательных и нормативно-методических документов для проведения подтверждения соответствия установленным требованиям услуги;
- накопление навыков для самостоятельного принятия решения на проведение сертификации и оформления документов, подтверждающих соответствие продукции (услуги) установленным требованиям.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ПК-3 Способен организовывать управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

8. Промежуточная аттестация

Седьмой семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Физика

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Задачи дисциплины:

- изучение фундаментальных физических законов и закономерностей, ;
- изучение терминологического аппарата;
- ознакомление с областями применения и ограничения физических законов и закономерностей;;
- ознакомление с современным уровнем развития физики и его влиянием на уровень развития современной техники, современных технологий; ;
- ознакомление с элементами теории эксперимента в естествознании;;
- ознакомление с элементами теории эксперимента в естествознании;.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 з.е., 288 ч.

8. Промежуточная аттестация

Второй семестр: зачет

Третий семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Физическая и коллоидная химия

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся определенного состава компетенций, которые базируются на характеристиках будущей профессиональной деятельности;

- углубление фундаментальных знаний в области основных законов естествознания;
- формирование у обучающихся теоретической базы и практических навыков лабораторных исследований для всех технологий пищевых производств с их чрезвычайно сложными физико-химическими процессами.

Задачи дисциплины:

- изучение фундаментальных законов в области естествознания (химическая термодинамика; химическое и фазовое равновесие; фазовые превращения; химическая кинетика и катализ);
- изучение основных закономерностей адсорбции; поверхностных явлений; электрокинетических и молекулярно-кинетических явлений; оптических явлений в растворах и дисперсных системах; структурообразование в дисперсных системах; реологии; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений и растворов коллоидных и поверхностно-активных веществ;;
- проведение исследований по выявлению условий непосредственно влияющих на возникновение рисков при производстве продукции общественного питания;;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству и продукции питания;;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;;
- оценивание границ применимости используемых методов измерения;;
- владение методиками лабораторного анализа и оценивания погрешности проводимых измерений;;
- владение методиками расчета и экспериментального определения теплоты химической реакции, константы скорости реакции, константы диссоциации слабого электролита, энергии активации, электродвижущих сил, расчета и построения по экспериментальным данным фазовых диаграмм двух- и трех- компонентных систем, расчета и экспериментального определения размеров частиц дисперсных систем, порога коагуляции, критической концентрации мицеллообразования, ПАВ, константы скорости набухания полимера, молекулярной массы полимера..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Третий семестр: зачет

Четвертый семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Физическая культура и спорт

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Целями освоения дисциплины являются формирование физической культуры личности студента и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психологической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности специалиста сельского хозяйства.

Задачи дисциплины:

- понимание студентами социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;;
- знание естественнонаучных и практических основ физической культуры и спорта и ЗОЖ;;
- формирование положительного отношения к физической культуре и спорту, установка на здоровый стиль жизни, потребностей к занятиям физическими упражнениями;;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовки с учетом будущей профессии;;
- приобретение опыта использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Шестой семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины Философия

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения

Задачи дисциплины:

- формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания;
- овладение базовыми принципами и приемами философского познания ;
- введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности;
- выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**
- **УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины Функциональное питание

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование представления о современных тенденциях на рынке функциональных продуктов питания, предназначенных для восполнения потребностей в основных питательных веществах различных возрастных и физиологических групп населения, в неблагоприятных и экстремальных условиях жизнедеятельности, производства продуктов для функционального питания; об основных принципах рационального построения их рецептур, об особенностях технологии их получения.

Задачи дисциплины:

- освоить теоретические основы разработки функциональных продуктов питания;;
- ознакомиться со способами и средствами обогащения пищевых продуктов.;
- ознакомиться с тенденциями современного развития производства продуктов функционального назначения.;

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины Холодильные техника и технологии

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Освоение студентами методов выбора и эффективного использования холодильного оборудования при холодильной обработке, хранении и холодильном консервировании пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- Изучение физических основ получения холода.;
- Изучение устройства, теории рабочих процессов и правил эксплуатации холодильного оборудования;
- Определение оптимальных режимов работы систем холодоснабжения.;
- Правильный выбор режимов холодильной обработки и хранения пищевых продуктов..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**

- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**

- **ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**

- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

8. Промежуточная аттестация

Пятый семестр: зачет

Шестой семестр: экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Экономика предприятий общественного питания**

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - системное, целостное представление о базовых принципах, закономерностях, механизме функционирования предприятия, обеспечение соответствующего теоретического уровня и практической направленности в системе обучения и будущей деятельности бакалавра экономики в области бухгалтерского учета, анализа и аудита, налогов и налогообложения, финансов и кредита, экономики организации

Задачи дисциплины:

- основываясь на теоретических знаниях и практических навыках, полученных при изучении основных экономических дисциплин, сформировать ясное представление о теоретической базе эффективного функционирования организации и особенностях ее применения в российских условиях;
- изучение практику формирования использования экономического потенциала хозяйствующих субъектов экономики различных форм собственности, рациональной организации производственного процесса, производственной мощности;
- освоить на учебных примерах и реальных образцах финансовой отчетности организаций АПК практику применения методики экономической оценки эффективности предприятий общественного питания;
- понимать ключевые слова (термины), получить представление о классификации ресурсов организации, факторов внешней и внутренней среды, уметь определять особенности развития предприятий общественного питания .

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**
- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Седьмой семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины
Элективные курсы по физической культуре и спорту

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование физической культуры личности студента и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психологической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности специалиста сельского хозяйства.

Задачи дисциплины:

- понимание студентами социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;;
- знание естественнонаучных и практических основ физической культуры и спорта и ЗОЖ;;
- формирование положительного отношения к физической культуре и спорту, установка на здоровый стиль жизни, потребностей к занятиям физическими упражнениями;;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья;;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовки с учетом будущей профессии;;
- приобретение опыта использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей..

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 9 з.е., 328 ч.

8. Промежуточная аттестация

Первый семестр: зачет

Второй семестр: зачет

Третий семестр: зачет

Четвертый семестр: зачет

Пятый семестр: зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Электротехника и электроника

1. Уровень образования:

2. Направление подготовки

Технология продукции и организация общественного питания

3. Направленность подготовки:

Технология продукции и организация ресторанного дела

4. Форма обучения:

Форма обучения: Очная, заочная

5. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - расширение и углубление знаний, полученных студентами при изучении раздела «Электричество и магнетизм» курса физики, в области теории и практики производства, передачи, преобразования и использования электрической энергии.

Задачи дисциплины:

- закрепление знания основных законов электростатики и электродинамики применительно к электрическим и магнитным цепям, машинам и ап-паратам, электронным устройствам;;
- изучение принципов действия, режимных характеристик, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических, электронных устройств и электроизмерительных приборов;;
- освоение основ электробезопасности.

6. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- **ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**
- **ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**
- **УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

7. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч.

8. Промежуточная аттестация

Четвертый семестр: зачет