

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Воробьева Светлана Леонидовна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе

Дата подписания: 09.11.2023 17:13:22

Уникальный программный ключ:

6b2e9458b7ce3aacc9d3577fca2d29de90f838ae7917ebf56322d03d5b1b6fc1

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

ДИСЦИПЛИНЫ ФИЛОСОФИЯ

1. Цель и задачи дисциплины:

Основной целью изучения дисциплины является: усвоение студентами законов развития природы, общества, человека и мышления, всеобщности этих законов и механизма их действия.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** основные принципы, законы, категории, проблемы философии; основные течения философской мысли; способы приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры в традиционном и современном обществах;

- **научиться** сопоставлять различные философские подходы в решении отдельных философских проблем;

- **овладеть** навыками аргументации и участия в дискуссиях на философские темы; подготовки докладов, написания контрольных работ по философии; точного и эффективного использования философского категориального аппарата.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Философия» включена в базовую часть.

Дисциплина «Философия» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «История».

Дисциплина «Философия» является опорой для изучения последующих дисциплин «Основы планирования эксперимента», «Менеджмент и маркетинг».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину, должен овладеть следующими компетенциями:

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

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 8 разделов:

Раздел 1. Философия, круг ее проблем и роль в жизни человека и общества; Раздел 2. Онтология: философское учение о бытии; Раздел 3. Душа человека как форма бытия; Раздел 4. Диалектика: философское учение о всеобщих связях и развитии; Раздел 5. Гносеология: философское учение о познании; Раздел 6. Антропология: философское учение о человеке; Раздел 7. Социальная философия: сущность общества и его структура; Раздел 8. Развитие общества и будущее человечества.

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов), в том числе:

- 40 часов аудиторных занятий (лекции – 18 часов, практические – 22 часа), 41 час самостоятельной работы студентов (очное обучение);

- 12 часов аудиторных занятий (лекции – 6 часов, практические – 6 часов), 87 часов самостоятельной работы студентов (заочное обучение).

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (экзамен). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; опрос, защита доклада, контрольная работа, дискуссия.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1. Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: сформировать способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества.

В задачи дисциплины входит:

- 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 российского государства и общества; работы с историческими источниками.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «История» включена в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)». Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-2. Усвоение дисциплины предшествует изучению дисциплин «Социология и политология», «Философия».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину, должен овладеть следующими компетенциями:

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2).

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 6 разделов: Раздел 1. История как наука. Место России в мире; Раздел 2. Киевская Русь в IX-XII вв. Политическая раздробленность на Руси; Раздел 3. Московская Русь в XV-XVII вв.; Раздел 4. Российская империя в XVIII – начале XX века; Раздел 5. Советская Россия – СССР; Раздел 6. Россия в конце XX – начале XXI века.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа), в том числе: по очной форме обучения – 60 часов аудиторных занятий (лекции – 30 часов, практические – 30 часов), 57 часов самостоятельной работы студентов, 27 часов – промежуточная аттестация в виде экзамена. По заочной форме – 12 часов аудиторных занятий (лекции – 6 часов,

практические – 6 часов), 123 часа самостоятельной работы студентов, 9 часов – промежуточная аттестация в виде экзамена.

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий контроль и промежуточную аттестацию (экзамен). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; опрос, защита доклада, реферата, обзора, таблицы, контрольная работа.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы дисциплины
«Экономика»

Направление – «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель и задачи дисциплины

Главной целью дисциплины «Экономика» является формирование у студентов современного экономического мышления – необходимой предпосылки понимания ими сущности явлений и процессов социально-экономической сферы жизни общества, основы для принятия квалифицированных и ответственных решений в будущей профессиональной деятельности.

Основная задача дисциплины - вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- освоения современных экономических концепций и моделей;
- приобретения практических навыков личного опыта анализа ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, движения уровня цен и денежной массы;
- решения проблемных ситуаций на микроэкономическом уровне;
- умения ориентироваться в текущих экономических проблемах России.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Экономика» представляет собой учебный курс, который базируется на знаниях, полученных при изучении социально-экономических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин: «Философия», «История» «Математика».

Дисциплины, для которых содержание данной учебной дисциплины выступает опорой : «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Основы товародвижения на предприятиях АПК», «Логистика складов и перерабатывающих предприятий», «Основы производства и организация питания в мире».

3. Структура дисциплины.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы товародвижения на предприятиях АПК

Логистика складов и перерабатывающих предприятий

Основы производства и организация питания в мире

В структуре курса выделяются модули: 1. Микроэкономика; 2. Макроэкономика.

4. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), предусматривает проведение лекционных и практических занятий, самостоятельную работу со специальной литературой, сдачу зачета.

5. Формы контроля

Входной и текущий: оценка знаний, умений и навыков студентов проводится с помощью тестовых заданий, решения задач, устного собеседования, сдачи зачета.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ по дисциплине «Правоведение»

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Правоведение» является - сформировать у студентов ответственное отношение к нормативно-правовым актам государства, научить их уважать и исполнять законы во всех случаях профессиональной и общественной деятельности, а также обеспечить системное, целостное представление о базовых категориях науки права, таких как органы государственной власти, норма права, система права, правоотношение, правоспособность, дееспособность, юридические и физические лица, сделки, обязательства, право собственности, трудовые отношения, т.е.соответствующий теоретический уровень и практическую направленность в системе обучения и будущей деятельности бакалавра.

Задачи дисциплины – изучениепрактики применения и использования действующего законодательства, регулирующего отношения граждан, юридических лиц, их права и обязанности, организационно-правовые формы предприятий и организаций, сделки, право собственности, обязательства, права потребителей, деятельность сельскохозяйственных товаропроизводителей, трудовые отношения.

2. Место дисциплины в структуре ООП. Дисциплина «Правоведение» включена в цикл дисциплин базовой части.

Дисциплина «Правоведение» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплины «Социология и политология».

Дисциплина «Правоведение» является основой для изучения следующих дисциплин: «Метрология, стандартизация и сертификация», «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания», «Менеджмент и маркетинг», «Санитария и гигиена питания».

3. Структура дисциплины.В структуре курса выделяются 3 связанных друг с другом модуля: Модуль 1. Теоретические основы государства и права. Модуль 2. Гражданское право. Модуль 3. Трудовое право.

4. Общая трудоемкость дисциплины. Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины, экзамен.

Общая трудоемкость дисциплины «Правоведение» составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

5. Формы контроля

Промежуточная (текущий контроль) оценка знаний, умений и навыков студентов проводится с помощью тестовых заданий, решения задач, устного собеседования, промежуточный контроль в виде экзамена.

6. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

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

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

дисциплины «Иностранный язык» по направлению 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

В задачи дисциплины входит последовательное овладение обучающимися совокупностью компетенций, таких как языковая, речевая, социокультурная и другие компетенции, формирующие иноязычную коммуникативную компетенцию.

Конечная цель курса – достижение повышенного уровня овладения иностранным языком в диапазоне уровней: A2+ - B1+ (по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками), который предусматривает степень сформированности соответствующих умений во всех видах речевой деятельности для пользования языком, в том числе и в профессиональных целях.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.Б.05 «Иностранный язык» относится к базовой части основной образовательной программы подготовки бакалавров и предполагает, как систематизацию и углубление полученных на этапе предыдущей образовательной ступени знаний, умений и навыков (владений) по указанной дисциплине, так и получение новых. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование общекультурной компетенции ОК-5, необходимой для дальнейшей учебной деятельности, изучения

зарубежного опыта в определенной (профилирующей) области науки и техники, его привлечения к самостоятельной учебной и исследовательской работе, а также для осуществления профессиональных и личных контактов на уровне A2+-B1+ (по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками).

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующей компетенцией:

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

4. Структура дисциплины.

Английский язык

В структуру дисциплины входят 8 тем: Тема 1. «Animal Husbandry»; Тема 2. «Food Processing»; Тема 3. «Veterinary»; Тема 4. «Agronomy»; Тема 5. «Forestry»; Тема 6. «Electrical Engineering»; Тема 7. «Farm Mechanical Engineering»; Тема 8 «Economics».

Немецкий язык.

В структуру дисциплины входят 9 тем: Тема 1. «Studentenleben»; Тема 2. «Agronomie»; Тема 3. «Tierzucht»; Тема 4. «Tierarzt»; Тема 5. «Gastronomie»; Тема 6. «Forstwirtschaft»; Тема 7. «Maschineningenieur»; Тема 8. «Elektroingenieur»; Тема 9. «Wirtschaft».

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по очной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (100 часов аудиторных, 116 часов самостоятельной работы).

Общая трудоемкость дисциплины по заочной форме составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (32 часа аудиторных, 172 часа самостоятельной работы, промежуточная аттестация 12 часов).

6. Формы контроля.

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет/зачёт с оценкой). Методы контроля:

1. для текущей успеваемости:

- контроль устных и письменных домашних заданий;
- проверочные контрольные задания (тесты, диктанты, письма, аннотации и т.п.);)

2. для промежуточной аттестации - зачет:

- тест на понимание чтения;
- лексико-грамматический тест;
- перевод текста;

3. промежуточный контроль – зачет с оценкой:

- сообщение по теме;
- перевод текста по специальности;
- аннотация к статье;
- письмо личного характера по заданной теме.

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Русский язык и культура речи»
Направление 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания**

Трудоемкость дисциплины составляет: 2 зач. ед. 72час. Из них аудиторные занятия составляют 30 часов, в т.ч. лекционные - 10 часов, практические - 20 часов, самостоятельная работа - 42 часа.

Виды учебной работы: (лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов).

Цели дисциплины: развитие общей культуры речевого общения; овладение выразительными ресурсами современного русского литературного языка; усвоение стилистических особенностей профессионально значимых жанров письменной и устной коммуникации; формирование устойчивой языковой и речевой компетенции в разных областях и ситуациях использования литературного языка.

Задачи дисциплины: формирование представления о современном русском языке как универсальном средстве общения, обеспечивающем коммуникативные потребности индивидов; изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи); раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно - методических документов и коммерческой корреспонденции в официально - деловом стиле и др.); развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи; изучения правил языкового оформления документов различных жанров.

Основные дидактические единицы (разделы) дисциплины:

Состояние современного русского языка. Формы существования языка. Литературный язык как высшая форма национального языка. Современные нормы литературного языка. Стили современного русского литературного языка. Речевой этикет в деловом общении. Структура речевой деятельности. Речевое общение. Культура ораторской речи.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «Русский язык и культура речи» относится к базовой части Б1.Б. 06. Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК -5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Промежуточная аттестация – зачет.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ СОЦИОЛОГИЯ И ПОЛИТОЛОГИЯ

1. Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: сформировать способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В задачи дисциплины входит:

- показать: основные проблемы, изучаемые социологией и политологией; принципы функционирования коллектива; межличностные отношения в группах; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; механизм возникновения и разрешения социальных конфликтов;
- сформировать умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- привить: способность толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; навыки анализа причинно-следственных связей.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Социология и политология» включена в базовую часть Блока 1 «Дисциплины (модули)». Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-6, ПК-12, ПК-21, ПК-31. Усвоение дисциплины основывается на дисциплине «История».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен: **Знать:** основные проблемы, изучаемые социологией и политологией; принципы функционирования коллектива; межличностные отношения в группах; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; механизм возникновения и разрешения социальных конфликтов. **Уметь:** работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. **Владеть:** способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; навыками анализа причинно-следственных связей.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен овладеть следующими компетенциями:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников (ПК-21);

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

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 2 раздела.

Раздел 1. Социология. Содержание раздела: Понятие, предмет и функции социологии. История развития социологии. Социология труда. Социологическое исследование и методы сбора информации в социологии. Понятие и структура социального действия. Социальные взаимодействия: личность и коллектив. Понятие, признаки и типологические характеристики обществ. Социальные общности, группы и организации. Социальные институты. Социальная стратификация. Конфликты и пути их преодоления. Социальная мобильность. Социологические теории личности. Социализация личности. Социальные статусы и роли. Ролевое поведение. Девиантность и социальный контроль. Понятие и сущность культуры, этническая, светская и религиозная культура. Формы существования культуры. Социальные изменения. Толерантность. Коллективное поведение. Социальные движения. Социология религии.

Раздел 2. Политология. Содержание раздела: Политика как общественное явление. Политическая власть. Политические системы и режимы. Государство. Политические партии и партийные системы. Политические процессы. Политическое сознание и идеологии. Мировая политика и международные отношения.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа), в том числе: по очной форме обучения – 30 часов аудиторных занятий (лекции – 14 часов, практические – 16 часов), 42 часа самостоятельной работы студентов. По заочной форме – 8 часов аудиторных занятий (лекции – 4 часов, практические – 4 часов), 60 часов самостоятельной работы студентов, 4 часа – промежуточная аттестация в виде зачета.

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий контроль и промежуточную аттестацию (зачет). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; опрос, защита доклада, реферата, обзора, эссе, презентации, контрольная работа.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Деловая этика

1. Цель и задачи изучения дисциплины:

Основной целью изучения дисциплины «Деловая этика» является сформировать у работников понятие профессионального долга и чести, привить навыки культуры общения. В процессе ее изучения обучающиеся получают теоретические и практические знания и умения в области деловой этики, которые необходимы для осуществления конструктивного взаимодействия в производственной и социальной сфере.

В задачи дисциплины входят:

- **изучить** основы делового общения, социальной и этической ответственности при принятии решений в профессиональной деятельности, нормы и ценности, определяющие поведение людей в деловой сфере с учетом социальных, этнических, профессиональных и культурных различий, основные принципы поведения при трудоустройстве;
- **научиться** применять нормы традиционной и профессиональной этики в отношениях с деловыми коллегами, толерантно относиться к социальным, этническим, профессиональным и культурным различиям деловых коллег, публично выступать, вести деловую беседу, переговоры;
- **овладеть** навыками разрешения нестандартных деловых ситуаций, управления в сфере своей профессиональной деятельности с учетом социальных, этнических, профессиональных и культурных различий, ведения деловой переписки, прохождения собеседований при приеме на работу, разрешения конфликтов.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Деловая этика» включена в гуманитарный цикл, базовую часть.

Дисциплина «Деловая этика» представляет совокупность специфических требований и норм нравственности, реализующихся при выполнении специалистами профессиональных обязанностей. В этой связи изучение дисциплины «Деловая этика» тесно связано с такими дисциплинами, как «Русский язык и культура речи», «Философия», «Социология и политология», «Психология самоорганизации и самообразования».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующей компетенцией:

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

4. Структура дисциплины. Дисциплины состоит из 8 модулей. Модуль 1. Предмет и специфика деловой этики. Модуль 2. Вербальный и невербальный язык деловой коммуникации: вопросы этики и этикета. Модуль 3. Этика и этикет в общении с коллегами по работе. Модуль 4. Этика и этикет в устных видах делового общения. Модуль 5. Этика и этикет в письменных и электронных видах делового общения. Модуль 6. Деловые конфликты и способы их разрешения. Модуль 7. Деловой имидж. Модуль 8. Этикет на приеме, банкете, в гостях. Международные различия в деловом этикете.

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины на очном отделении составляет 2 зачетные единицы (72 часа), в том числе 30 часов аудиторных занятий (лекции - 10 часов, практические – 20 часов), 42 часа самостоятельной работы студентов, на заочном – 2 зачетные единицы (72 часа), в том числе 8 часов аудиторных занятий (лекции - 4 часа, практические – 4 часа), 60 часов самостоятельной работы, 4 часа - зачет.

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущую и промежуточную аттестацию (зачет). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме (опрос, дискуссия, публичное выступление с докладом, медиа-презентацией, рефератом, а также контрольная работа на заочном отделении).

Аннотация рабочей программы дисциплины Психология самоорганизации и самообразования

1. Цель и задачи изучения дисциплины:

Основной целью изучения дисциплины является развитие у студентов способности к самоорганизации и самообразованию, что позволяет быть готовым к осознанной профессиональной подготовке в соответствии со своими индивидуально-типологическими особенностями.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** основы самоорганизации и самообразования, особенности мотивационной, волевой, эмоциональной сфер личности как факторы самоорганизации и самообразования, условия работоспособности в процессе самоорганизации, роль психических свойств, процессов, влияние самооценки на самообразование, специфику коммуникаций в ходе самообразования;

- **научиться** использовать технологии самообразования и самоорганизации в профессиональной деятельности и личной жизни, регулировать личностные состояния, качества, свойства, проявляющиеся в мотивах поведения, упорядочивании деятельности и поведения;

- **овладеть** способностью к самоорганизации и самообразованию, навыками саморегуляции, развития познавательных процессов как условием активной самоорганизации будущих профессионалов, методами самообразования, способами самоорганизации, управления своим временем, навыками успешной коммуникации в процессе самообразования.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Психология самоорганизации и самообразования» входит в базовую часть. Изучению курса не предшествуют смежные дисциплины. Компетенции, полученные при изучении «Психологии самоорганизации и самообразования», могут быть использованы в рамках курсов «Русский язык и культура речи», «Философия», «Социология и политология», «Деловая этика».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ОК-7 — способность к самоорганизации и самообразованию.

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

- ПК-13 — Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания.

4. Структура дисциплины. Дисциплины состоит из 3 модулей. Модуль 1. Понятие о психологии самоорганизации и самообразования. Модуль 2. Значение психических явлений в процессе самоорганизации и самообразования. Модуль 3. Самоорганизация и самообразование в профессиональной деятельности и общении.

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 2 з.ед., 72 часа, в том числе 30 часов аудиторной работы (лекции 14 часов, практические занятия 16 часов), 42 часа самостоятельной работы студентов. На заочной форме обучения 8 часов аудиторной работы (лекции 4 часа, практические занятия 4 часа), 60 часов самостоятельной работы, 4 часа на зачет, написание контрольной работы

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущую и промежуточную аттестацию (зачет). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение кейс-задач по темам, кроссвордов, составление синквейнов в целях определения эффективности усвоения материала.

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы дисциплины «Математика»

Направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель и задачи дисциплины.

Целью освоения дисциплины является 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.

Для достижения указанных целей необходимо решение следующих задач:

- 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.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Математика» входит в базовую часть образовательной программы подготовки бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания». Для изучения дисциплины необходимы знания курса математики в объёме общеобразовательной средней школы. Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельную работу студентов. Дисциплина «Математика» является предшествующей для таких дисциплин, как: "Механика", "Математическое моделирование", "Органическая химия", "Физика", "Информатика", "Электротехника и электроника".

3. Структура дисциплины.

В структуру дисциплины "Математика" входят следующие взаимосвязанные разделы: "Линейная алгебра и аналитическая геометрия", "Математический анализ, часть 1", "Комплексные числа", "Математический анализ, часть 2", "Теория вероятностей и математическая статистика".

4. Общая трудоёмкость дисциплины.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 10 зачётных единиц (360 часов), предусматривает проведение аудиторных занятий, самостоятельную работу, сдачу экзамена.

5. Формы контроля

Текущая оценка знаний, умений и навыков студентов проводится с помощью тестовых заданий, решения задач, устного собеседования, промежуточный контроль в виде экзамена.

АННОТАЦИЯ
Рабочей программы дисциплины
«Физика»

Трудоёмкость дисциплины составляет: 8 зачётных единиц, 288 часов. Из них аудиторные занятия составляют 132 часов, в т.ч. лекционные 68 ч., лабораторные 34 ч., практические 30 ч., контроль 27 ч., самостоятельные 129 часа.

Целью освоения дисциплины (модуля) “Физика” является 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;

формирование готовности к использованию физических законов в качестве теоретической и практической основа профессиональной деятельности.

Виды учебной работы: лекционные, практические, лабораторные занятия, самостоятельная работа.

Основные дидактические единицы (темы) дисциплины: кинематика, динамика, законы сохранения энергии, молекулярная физика, термодинамика, электромагнетизм, оптика, атомная физика.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «Физика» входит в базовую часть основной образовательной программе подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Дисциплина «Физика» опирается на знания, полученные в результате изучения дисциплин: математика

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей общекультурной компетенции: ОПК-1, ПК-24, ПК-26.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов бакалавриата профессиональных компетенций, позволяющих им владеть знаниями об основных законах химии, химических процессах, протекающих в природе и производственных процессах пищевой промышленности, строении и свойствах химических веществ; формирование профессиональных знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области пищевой промышленности.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** основные законы и теоретические представления современной химии о строении и свойствах неорганических веществ; уметь использовать их в освоении естественнонаучных дисциплин и практике промышленных производств продуктов питания;
- **научиться** предсказывать возможность и направление протекания химических реакций, устанавливать взаимосвязи между строением вещества и его химическими свойствами;
- **освоить** общие приемы овладения новыми знаниями (умение работать с учебной, научной и справочной литературой), развития творческого и теоретического мышления; проведения химического эксперимента и обработки полученных данных.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Неорганическая химия» относится к базовой части цикла математических и естественнонаучных дисциплин.

Дисциплина «Неорганическая химия» базируется на знаниях, полученных студентами в общеобразовательных учебных заведениях при изучении курсов «Химия» и «Физика».

Дисциплина «Неорганическая химия» является опорой для изучения курсов «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Технология продукции общественного питания» и других естественнонаучных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующими компетенциями:

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

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента (ПК-24);
- способностью измерять сопоставлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций (ПК-26).

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 4 раздела: Раздел 1. Строение вещества; Раздел 2. Комплексные соединения; Раздел 3. Основные закономерности протекания химических реакций; Раздел 4. Растворы электролитов.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа), в том числе 60 часов аудиторных занятий (лекции – 26 часов, лабораторные работы – 20 часов, практические занятия – 14 часов), самостоятельная работа – 57 часов, промежуточная аттестация (экзамен) – 27 часов.

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (экзамен). Методы контроля: выполнение аудиторных и внеаудиторных индивидуальных самостоятельных работ с применением текстовых форм контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме; выполнение, оформление и отчет по лабораторным занятиям в целях определения эффективности усвоенного материала.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

Цель и задачи дисциплины

Цели дисциплины:

- Развитие химического и экологического мышления у выпускников агроинженерного факультета направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
- Формирование системных знаний о закономерностях в химическом поведении 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 освоения дисциплины:

- изучить фундаментальные основы органической химии: строение, способы 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 органических веществ в лабораторных условиях, составления описания эксперимента;
- 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 отчетов.

Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «органическая химия» относится к базовой части цикла дисциплин, включённых в учебный план подготовки бакалавров по программе высшего образования направления «Технология продукции и организация общественного питания».

При изучении дисциплины «органическая химия» студент должен обладать полным комплексом знаний и умений по химии, предъявляемых в рамках курса общеобразовательной школы.

Для успешного усвоения дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: физика, неорганическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, информатика,

Знания, умения и навыки, полученные при изучении курса органической химии, обеспечивают успешное освоение учебного материала по следующим дисциплинам: физическая и коллоидная химия; биохимия; технология продуктов общественного питания; санитария и гигиена питания.

Структура дисциплины

В структуру дисциплины входит 5 разделов: Раздел 1. Теоретические основы органической химии. Раздел 2. Углеводороды. Раздел 3. Основные классы моnofункциональных соединений. Раздел 4. Гетерофункциональные соединения. Раздел 5. Биологически активные органические вещества, биополимеры

Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, из которых для очной формы обучения 80 часов составляет аудиторная работа (32 лекции, 30 лабораторных занятий, 18 практических занятий), 100 ч

самостоятельная работа. Для заочной формы обучения .аудиторная работа составляет 80 ч (10 лекций, 10 лабораторных занятий, 2 практических занятия), 158 ч самостоятельная работа.

Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (экзамен). Методы контроля: выполнение аудиторных и внеаудиторных индивидуальных самостоятельных работ с применением текстовых форм контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме; выполнение, оформление и отчет по лабораторным занятиям в целях определения эффективности усвоенного материала.

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ
АНАЛИЗА

1. Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов бакалавриата профессиональных компетенций, позволяющих им владеть знаниями об основных законах химии, химических процессах, протекающих в природе и производственных процессах пищевой промышленности, строении и свойствах химических веществ; формирование профессиональных знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области пищевой промышленности.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** основные методы качественного и количественного анализа, физико-химические методы анализа, необходимые для успешного освоения последующих химических, общебиологических и специальных дисциплин;
- **научиться** обосновывать применяемые методики качественного и количественного анализа природных объектов и продуктов питания, результаты проводимых исследований;
- **освоить** общие приемы овладения новыми знаниями (умение работать с учебной, научной и справочной литературой), развития творческого и теоретического мышления; проведения химического эксперимента, их описания и математической обработки.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» относится к базовой части цикла математических и естественнонаучных дисциплин.

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении курса «Неорганическая химия».

Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» является опорой для изучения курсов «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия», «Технология продукции общественного питания» и других учебных дисциплин.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующими компетенциями:

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента (ПК-24);

- способностью измерять сопоставлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций (ПК-26);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания (ПК-1);
- способностью владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий (ОПК-3).

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 4 раздела: Раздел 1. Теоретические основы аналитической химии; Раздел 2. Качественный химический анализ; Раздел 3. Количественный химический анализ; Раздел 4. Физико-химические методы анализа.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов), в том числе 38 часов аудиторных занятий (лекции – 18 часов, лабораторные работы – 20 часов), самостоятельная работа – 70 часов, промежуточная аттестация (зачет).

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачёт). Методы контроля: выполнение аудиторных и внеаудиторных индивидуальных самостоятельных работ с применением текстовых форм контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме; выполнение, оформление и отчет по лабораторным занятиям в целях определения эффективности усвоенного материала.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ
Б1.Б.15**

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Учебная дисциплина (модуль) «Физическая и коллоидная химия» относится базовому циклу (Б1).

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся определенного состава компетенций, которые базируются на характеристиках будущей профессиональной деятельности.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

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

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

ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

В результате изучения учебной дисциплины «**Физическая и коллоидная химия**» студент должен:

Знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; тепловой эффект химических реакций; свойства коллоидных систем и растворов высокомолекулярных соединений; роль поверхностных явлений в природных и технологических процессах

Уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе почвенных процессов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции

Владеть: навыками описания результатов опытов, формулировать выводы; прогнозировать развитие изменения состояния (параметров, характеристик) системы или элементов системы; навыками исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов; расчета и экспериментального определения размеров частиц дисперсной системы, критической концентрации мицеллообразования; самостоятельной работы с периодической, нормативной, научно-технической литературой.

Структура дисциплины «Физическая и коллоидная химия»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Промежуточная аттестация – зачет во 2 семестре, экзамен в 3 семестре.

Содержание дисциплины:

Физико-химические свойства растворов

Фазовые равновесия

Химическая кинетика

Катализ

Электрохимия

Общие свойства дисперсных сист

Микрогетерогенные дисперсные системы

Высокомолекулярные соединения

Поверхностные явления. Адсорбция

Получение дисперсных систем и очистка дисперсных систем

Молекулярно-кинетические свойства и оптические свойства дисперсных систем

Стабилизация и коагуляция дисперсных систем

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ БИОХИМИЯ

Цель и задачи дисциплины

- Развитие химического и экологического мышления у выпускников агроинженерного факультета направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
- Формирование и развитие естественнонаучных знаний о биологических структурах живых систем, составе и свойствах органических соединений, входящих в состав живого организма, их метаболизме и способах регуляции процессов обмена.
- Развитие навыков и умений организации и проведения химического эксперимента, анализа его результатов.

Задачи освоения дисциплины:

- Изучить фундаментальные разделы биохимии, создать теоретический базис для изучения специальных технологических дисциплин;
- Формировать умения и совершенствовать навыки в определении содержания питательных веществ в продуктах питания, способности оценить роль и значение компонентов пищи для жизнедеятельности человека;
- Развивать навыки работы с литературой, приёмы овладения новыми знаниями; развивать творческое и логическое мышление.

Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина Биохимия входит в базовую часть цикла дисциплин, включённых в учебный план подготовки бакалавров по программе высшего образования направления «Технология продукции и организация общественного питания».

При изучении дисциплины «Биохимия» студент должен обладать полным комплексом знаний и умений по общей биологии, предъявляемых в рамках курса общеобразовательной школы, знать строение, свойства и

способы идентификации веществ, образующих живой организм, основные закономерности превращения органических веществ в организме, владеть методами и навыками выполнения химического эксперимента, обработки полученных данных.

Для успешного усвоения дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: неорганическая химия(все разделы), органическая химия (все разделы), аналитическая химия и физико-химические методы анализа (все разделы), физическая и коллоидная химия (раздел 1 (ферменты), раздел 2 Обмен веществ и энергии), информатика (все разделы).

Знания, умения и навыки, полученные при изучении курса биохимии, обеспечивают успешное освоение учебного материала по следующим дисциплинам: технология продуктов общественного питания; санитария и гигиена питания; химические основы безопасности продуктов питания; пищевая химия.

Структура дисциплины

В структуру дисциплины входит 4 раздела: Раздел 1. Строение вещества. Раздел 2. Общие закономерности химических процессов. Раздел 3. Растворы. Окислительно-восстановительные процессы. Раздел 4. Электрохимические процессы.

Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоёмкость дисциплины биохимия составляет 4 зачётных единицы (144 часа), из которых аудиторная работа составляет 64 ч (32 ч – лекции, 32 ч – лабораторные работы), самостоятельная работа – 80 ч. Для заочной формы обучения аудиторная работа составляет 16 ч (8 ч – лекции, 8 ч – лабораторные занятия), самостоятельная работа – 128 ч.

Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (экзамен). Методы контроля: выполнение аудиторных и внеаудиторных индивидуальных самостоятельных работ с применением текстовых форм контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме; выполнение, оформление и отчет по лабораторным занятиям в целях определения эффективности усвоенного материала.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ дисциплины «Информатика»

Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: ознакомление студентов с основными понятиями информатики как прикладной дисциплины; обучение студентов современным компьютерным технологиям и путям их применения в профессиональной деятельности; обучение принципам организации и функционирования ЭВМ; технологиям, применяемым на этапах разработки программных продуктов; методам построения и анализа алгоритмов, приобретение навыков работы с различными типами прикладного программного обеспечения; формирование культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации.

Задачи дисциплины:

- формирование базовых знаний о видах и свойствах информации, процессах ее сбора, передачи, обработки и накопления;
- получить представление о роли информатики в профессиональной деятельности;
- формирование знаний о технических и программных средствах реализации информационных процессов;
- ознакомление с устройством, основными характеристиками и принципами функционирования ЭВМ;
- получение знаний о системных и прикладных программных средствах персонального компьютера;
- приобретение базовых знаний о моделях решения функциональных и вычислительных задач;
- ознакомление с функционированием локальных и глобальных сетей;
- практическое изучение на персональном компьютере работы с операционной системой, офисными программами на уровне уверенного пользователя, изучение современных технологий разработки программ.

В результате изучения дисциплины студент должен **знать:**

- основные понятия теории информации и информатики;
- аппаратное и программное обеспечение персонального компьютера;
- основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных объектов различного типа с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;
- локальные и глобальные компьютерные сети, аппаратные и программные средства организации компьютерных сетей.

В результате изучения дисциплины студент должен **уметь:**

- использовать персональный компьютер для решения прикладных задач в своей профессиональной области;
- работать с объектами операционной системы;
- просматривать, создавать, редактировать, производить расчеты, сохранять записи в текстовом редакторе, электронных таблицах и базах данных;
- осуществлять поиск необходимой информации в сети Интернет;
- пользоваться услугами электронной почты и поисковых систем;
- решать простые логические задачи, создавать модели решения учебных задач и реализовывать их на компьютере.

В результате изучения дисциплины студент должен **владеть:**

- приемами работами с программным обеспечением персонального компьютера;
- приемами устранения неполадок и сбоев в работе компьютера;
- приемами работы с поисковыми системами, электронной почтой; навыками работы с электронными учебными ресурсами;

- современными навыками обработки информации, а также защиты информации от злоумышленных действий и предотвращения ее несанкционированной модификации.

Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Информатика» входит в базовую часть дисциплин. Дисциплина является обязательной для студентов очной формы обучения и изучается ими на первом году обучения. Она базируется на знаниях, полученных при изучении предмета «Информатика» по программе средней школы. Для освоения дисциплины необходимо иметь знания по информатике, математике и иностранному языку в объеме средней школы.

Информатика является базовой дисциплиной для курсов: "Математическое моделирование", "Системы управления технологическими процессами и информационные технологии", «Компьютерная графика», а также для ряда разделов последующих предметов, которые применяют формализованную информацию, обработка которой допускает частичную или полную автоматизацию.

Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОПК-1, ПК-2, ПК-15, ПК-30.

Структура дисциплины

В структуру дисциплины входит 8 разделов: Раздел 1. Введение в информатику. Информация и информационные процессы; Раздел 2. Программные средства реализации информационных процессов; Раздел 3. Технические средства информационных систем; Раздел 4. Прикладное программное обеспечение; Раздел 5. Информационное обеспечение приложений пользователя; Раздел 6. Алгоритмизация и программирование; Раздел 7. Основы информационной и компьютерной безопасности; Раздел 8. Информационно-коммуникационные технологии.

Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов), предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий, самостоятельную работу со специальной литературой, а также выполнение индивидуальных заданий, сдачу зачета и экзамена.

Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет и экзамен). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме в целях определения эффективности усвоения материала, сдачи индивидуальных заданий, зачета, выходного контроля в виде экзамена.

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Механика»
Направление подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Трудоемкость дисциплины составляет: 4 зач. ед., 144 часа. Из них аудиторные занятия составляют 64 ч., в т.ч. лекционные 32 ч., практические 32 ч., самостоятельные 53 ч., экзамен 27 ч. Заочная форма обучения: аудиторные занятия составляют 16 ч., в т.ч. лекционные 6 ч., практические 10 ч., самостоятельные 119 ч., экзамен 9 ч. Виды учебной работы: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов.

Цель дисциплины: Курс «Механика» является общеинженерной дисциплиной направленной на освоение расчетно-проектной деятельности инженера, позволяющей участвовать в проектировании деталей механизмов, машин, их оборудования и агрегатов. Дисциплина базируется на механико-математических предметах: высшая математика, физика, компьютерная графика.

Задачи дисциплины:

- изучить основные законы и методы сопротивления материалов;
- изучить основные законы и методы теории механизмов и машин;
- изучить основные законы и методы раздела «Детали машин».

Основные дидактические единицы (разделы) дисциплины:

Содержание дисциплины: Растяжение и сжатие. Теория напряженного состояния. Сдвиг. Кручение. Прямой изгиб. Сложное сопротивление. Эквивалентные напряжения. Теории прочности. Основные понятия. Классификация механизмов и машин. Задачи и методы кинематического и динамического анализа машин. Основная теорема зацепления. Эвольвента и её свойства. Геометрические параметры зубчатого колеса и исходного контура, качественные показатели зацепления, силы, действующие в зацеплении, критерии выхода из строя. Кинематика зубчатых передач. Планетарные передачи. Конструкция, кинематика, расчеты на прочность. Кулачковые механизмы. Кинематический и динамический синтез. Цели, задачи и методы синтеза механизмов. Введение в курс «Детали машин» и основы конструирования. Цилиндрические эвольвентные передачи и передачи Новикова. Расчет на прочность. Конические передачи. Расчеты геометрических параметров и расчеты на прочность. Геометрические характеристики плоских сечений. Червячные передачи. Геометрия, кинематика, расчеты на прочность. Ременные передачи. Геометрия, расчет тяговой способности ремня. Цепные передачи. Геометрия, особенности расчета и проектирования. Резьбовые соединения. Геометрия, расчеты на прочность. Основы взаимозаменяемости деталей машин и механизмов. Опоры осей и валов. Валы и оси. Расчет на прочность. Шпоночные и шлицевые соединения. Муфты.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части, осваивается в 4 семестре. Форма контроля – экзамен.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций ОПК-4, ПК-5, ПК-28.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ дисциплины

Экология

1. Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов системы знаний в области работы экологических систем, влияния человека на эти системы, а также знакомство с основами охраны окружающей среды и рационального, неистощительного пользования природными ресурсами.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** особенности строения экологических систем, биосферы и особенности антропогенного влияния на эти системы; современные методы изучения биосферы и источников загрязнения окружающей природной среды, природно-ресурсного потенциала и экологических проблем антропогенных экосистем и их устойчивости, эколого-экономический механизм в системе взаимодействия человек-природа;

- **научиться** применять полученные знания для рационального использования ресурсов природы.

- **овладеть** навыками подбирать соответствующую методику для изучения природных явлений и предотвращения загрязнения сырья и продукции

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Экология» относится к базовой части и является обязательной к изучению.

Дисциплина «Экология» базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения «Философии», «Физики», «Химии неорганической», «Химии органической», «Микробиологии».

Дисциплина «Экология» является опорой для изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Технологический контроль продовольственных товаров».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующими компетенциями:

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

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

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 3 раздела: Раздел 1. Общая экология; Раздел 2. Прикладная экология; Раздел 3. Социальная экология.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов), в том числе 40 часов аудиторных занятий (лекции – 14 часов, практические – 26 часов) и 68 часа самостоятельной работы студентов.

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме, в целях определения эффективности усвоения материала.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.20

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Технология продуктов общественного питания» включена в цикл Б1.Б Базовая часть.

Цель освоения дисциплины «Технология продуктов общественного питания» - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенций (ОПК):

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

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

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Технология продуктов общественного питания» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству кулинарной продукции и услуг; способы управления технологическими процессами; технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; производить кулинарную продукцию и организовывать производство; работать с научно-технической и периодической литературой; проводить патентные исследования.

Владеть: навыками выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; анализа существующих и разработки новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; произведения комплексных анализов биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания; теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ.

Структура дисциплины «Технология продуктов общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единицы, 360 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 6 семестре.

Содержание дисциплины: Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания; Технологические процессы приготовления кулинарной продукции; Технология приготовления блюд и изделий из муки; Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и школьного питания; Особенности национальных кухонь мира; Новые технологии в общественном питании.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б21

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» включена в цикл Б1.Б - базовую часть.

Цель - подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

В результате изучения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент должен:

Знать: классификацию и характеристику предприятий общественного питания; теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; организацию работы

производства; организацию работы вспомогательных служб; виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; организацию обслуживания посетителей; правила и технику подачи блюд; виды и назначение рекламы; методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания; современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.

Уметь:управлять коллективом; организовывать рациональную систему снабжения предприятия продовольствием и предметами материально - технического назначения для бесперебойной и ритмичной работы; обеспечивать эффективное использование техники, материальных и трудовых ресурсов; определять экономический коэффициент конкретных мероприятий по внедрению рациональной организации труда, прогрессивной технологии и техники.

Владеть:пользоваться нормативной документацией; организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями НОТ; подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.

Структура дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»студентдолжен»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 8 семестре.

Содержание дисциплины:

Основы организации предприятий питания. Организация товароснабжения предприятий общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства. Организация производства на предприятии общественного питания. Основы организации производства. Организация производства на предприятии общественного питания. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация вспомогательных служб. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Основы организации обслуживания. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей. Курсовая проект.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Б1.Б.22

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Учебная дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» в образовательной программе подготовки бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» включена в цикл Б1 базовая часть.

Целью освоения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является формирование знаний в области проектирования предприятий отрасли и умения использовать современные источники информации для разработки проектов строительства и реконструкции

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

ПК-27 Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате изучения учебной дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» студент должен:

Знать: структуру предприятия общественного питания; - требования к планировке и оснащению предприятий питания; методику определения размеров производственных помещений, правила подбора технологического оборудования и его размещение; правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания.

Уметь: проводить анализ компоновки помещений; - проводить оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать; осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания.

Владеть: компоновкой помещений предприятия общественного питания; - в оснащении предприятий питания; чтением чертежей; разработкой технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания.

Структура дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.
Промежуточная аттестация – курсовой проект, экзамен в 8 семестре.

Содержание дисциплины:

1. Технологические расчеты при проектировании ПОП

Общие положения проектирования предприятий

Техническое задание на проектирование. Генеральный план предприятия

Нормы размещения технологического оборудования в производственных зданиях предприятий отрасли

Технологический расчет и подбор оборудования

Расчет площадей

2. Планировочные решения на ПОП

Планировочные решения функциональных групп

Объемно - планировочные решения ПОП

Современные средства проектирования предприятий отрасли

Знакомство с программой для выполнения строительных чертежей

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
Б1.Б.23**

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Учебная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» в образовательной программе подготовки бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» включена в цикл Б1 базовая часть.

Целью освоения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков по управлению ассортиментом и качеством продовольственных товаров, диагностированию дефектов, идентификации с целью выявления и предупреждения фальсификации.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

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

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

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

ПК-10 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

В результате изучения учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» студент должен:

Знать: технологические процессы производства продукции питания различного назначения; основные свойства сырья и качество готовой продукции; организация и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания.

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию тех.процессов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - использовать технические средства контроля основных параметров технологических процессов; оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации.

Владеть: организацией технологических процессов производства продукции питания; проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - контроля соблюдения параметров технологических процессов производства продукции питания на отдельных участках

предприятия питания; формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания.

Структура дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.
Промежуточная аттестация – экзамен в 5 семестре.

Содержание дисциплины:

1. Общие сведения о пищевых продуктах.

Вводная часть.

Основы хранения и консервирования продуктов.

2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.

Свежие овощи. Свежие плоды.

Ягоды. Свежие грибы. Продукты переработки овощей, плодов, грибов.

3. Зерно и продукты его переработки.

Крупа.

Мука.

Макаронные изделия.

Хлеб и хлебобулочные изделия.

4. Молоко и молочные продукты.

Молоко коровье. Кисломолочные продукты.

Молочные консервы. Мороженное.

Сыры.

5. Яйца и яичные продукты.

6. Мясо и мясные продукты.

Мясо убойных животных. Мясо птицы.

Мясные продукты.

7. Рыба и рыбные продукты.

Живая рыба.

Рыбные продукты. Нерыбные пищевые продукты моря.

8. Пищевые жиры.

9. Вкусовые продукты.

Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы.

Напитки.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.24

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в цикл Б.1 Профессиональный цикл, базовая часть.

Цель освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» формирование у студентов на базе усвоенной системы знаний «процессного» мышления, позволяющего понимать, как влияет на конструкцию и размеры аппарата механизм и кинетика процесса.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК – 2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК–5. Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

ПК-17 Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надёжности технологических процессов производства продуктов питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

В результате изучения учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» студент должен:

Знать: основные понятия и законы механики, термодинамики и теплообмена. Устройство и принцип действия машин и технологического оборудования. Основные методы проведения технических измерений.

Уметь: объяснять коллегам непонятные им вопросы, делиться информацией. Выбирать законы, методы и приемы для решения задач курса. Применять эти законы для решения инженерных задач. Правильно подбирать оборудование для различных операций технологического процесса. Применять методы проведения технических измерений на практике.

Владеть: навыками бесконфликтной работе с коллегами. Применять освоенные законы, методы и приемы в профессиональной деятельности. Навыками нестандартного решения задач, правильного составления технологических линий, обработки экспериментальных данных.

Структура дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов. Промежуточный контроль – экзамен в 5 семестре.

Содержание дисциплины: Классификация основных процессов пищевой технологии. Кинетические закономерности. Основные свойства пищевых продуктов и сырья. Периодические и непрерывные процессы. Элементы теории подобия. Теплопроводность, тепловое излучение, конвективный теплообмен. Движущая сила тепловых процессов. Тепловые процессы: нагревание, охлаждение, испарение, конденсация, выпаривание. Теплообменные аппараты. Основы гидравлики: гидростатика, основное уравнение гидростатики, основы гидродинамики, режимы движения жидкости, уравнение неразрывности, уравнение Бернулли. Основы гидрокинематики. Материальный баланс гидромеханических процессов. Осаждение, фильтрование, псевдооживление твердого зернистого материала, мембранные процессы. Измельчение, измельчающие машины. Сортирование. Просеивание, машины для просеивания. Ситовый анализ. Разделение в триере. Пневматическое и гидравлическое сортирование. Отделение металлических примесей. Обработка материалов давлением. Прессование, прессы. Формование пластичных материалов. Уплотнение сыпучих материалов.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Цель 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: получение теоретических знаний и практических навыков для:

- 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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.Б.25 "Безопасность жизнедеятельности" относится к обязательным дисциплинам базовой части программы бакалавриата, изучается на 4 курсе при очной форме обучения, на 4 и 5 курсах при заочной форме обучения.

Форма контроля знаний – экзамен. Общая трудоемкость – 144 часов.

Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18).

Содержание дисциплины: Введение в безопасность жизнедеятельности. Основные понятия и определения. Человек и среда обитания. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Управление

безопасностью жизнедеятельности. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы дисциплины
«Электротехника и электроника»

Направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является – теоретическая и практическая подготовка бакалавров в области электротехники и электроники.

Основные **задачи** изучения дисциплины: формирование у студентов минимально необходимых знаний

- основных электротехнических законов и методов анализа электрических, магнитных и электронных цепей;

- принципов действия, свойств, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических, электронных устройств электроизмерительных приборов;

- основ электробезопасности; умения экспериментальным способом и на основе паспортных и каталожных данных определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных устройств; использовать современные электротехнические средства для анализа состояния и управления электротехническими элементами, устройствами и системами.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Электротехника и электроника » представляет собой учебный курс, который базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как : «Математика», «Физика», «Механика», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины, для которых содержание данной учебной дисциплины выступает опорой: «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Оборудование предприятий общественного питания».

3. Структура дисциплины.

В структуре курса выделяются модули: 1. Микроэкономика; 2. Макроэкономика.

4. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач.ед. (72 часа), предусматривает проведение лекционных, лабораторных и практических занятий, самостоятельную работу по темам дисциплины со специальной литературой, сдачу зачета.

5. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине «Электротехника и электроника» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий, промежуточный и итоговый контроль (зачет).

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕПЛОТЕХНИКА
Б1.Б.27

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП - дисциплина «Теплотехника» включена в блок дисциплин Б1, базовая часть.

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов системы знаний для проектирования, реконструкции предприятий питания, обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 - Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-26 - Способность измерять и составлять описания проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Структура дисциплины «Теплотехника»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.
Промежуточная аттестация – зачет.

Содержание дисциплины:

1.Техническая термодинамика.

Первый закон термодинамики

Второй закон термодинамики

Реальные газы. Процесс паробразования.

2. Основы теории теплообмена.

Теплопроводность.

Теплообмен, Теплообменные аппараты.

3. Применение теплоты на предприятиях общественного питания.

Системы отопления и вентиляции на предприятиях общественного питания.

Потенциальные возможности отраслевого энергосбережения.

Аннотация

к рабочей программе дисциплины

Физическая культура и спорт

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины является 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.

В задачи дисциплины входит:

Изучить систему научных знаний по физической культуре и спорту, методику самостоятельных занятий физической культурой, нормы здорового образа жизни .

Научиться организовывать самостоятельные занятия физическими упражнениями, планировать интенсивность физических нагрузок, оценивать физические способности и функциональное состояние лично свое и занимающихся, адекватно выбирать средства и методы двигательной деятельности. В качестве общественного тренера самостоятельно проводить тренировочные занятия. Организовывать и проводить массовые физкультурные и спортивные мероприятия в коллективе.

Овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками по физической культуре: физическое развитие; физическая подготовка; общей и специальной физической подготовкой, самоконтролем за состоянием своего организма. Применять на практике данные, полученные в вузе в области физической культуры и спорта самостоятельных занятиях и в качестве общественного инструктора (тренера). Приемами агитационно-пропагандистской работой по привлечению населения к занятиям физической культуры и спорта.

2. Место дисциплины в структуре ООП.

Учебная дисциплина – «Физическая культура и спорт» является дисциплиной базового блока.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении дисциплины «Физическая культура».

Дисциплина «Физическая культура и спорт» является основой в формировании всесторонне развитой личности и специалистов сельского хозяйства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Выпускник освоивший дисциплину должен овладеть следующей компетенцией: - способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности ОК-8 .

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входят лекционные занятия (Раздел 1), «Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов» (1.1), «Основы здорового образа жизни» (1.2), «Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства ф.к. в регулировании работоспособности» (1.3), «Общая и специальная подготовка в системе физического воспитания» (1.4), «Профессионально-прикладная физическая подготовка» (1.5), «История Олимпийских игр. История физической культуры и спорта в Удмуртии» (1.6), «История физической культуры и спорта» (1.7), практические занятия (Раздел 2) в том числе: по легкой атлетике (2.1), спортивным играм (2.2), лыжной подготовки (2.3), дополнительным видам спорта – гиревому спорту, аэробике, дзюдо (2.4).

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа аудиторных занятий (лекции – 14 часов, практические – 58 часов).

6. Формы контроля.

Контроль знаний, умений и навыков по дисциплине предусматривает текущий (рейтинговая оценка успеваемости) и промежуточный контроль (зачет). Методы контроля: обязательные контрольные тесты, контрольные упражнения для оценки физической подготовленности, дополнительные тесты.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Менеджмент и маркетинг
Технология продукции и организация общественного питания
(программа бакалавриата)

Трудоемкость дисциплины составляет: 3 зач. ед., 108 часов. Из них аудиторные занятия составляют 28 часов, в т. ч. лекционные 14 часов, практические 14 часов, самостоятельные 80 часов.

Виды учебной работы: лекции, практические занятия, семинары, самостоятельная работа студентов.

Целью дисциплины является системное, целостное представление о базовых принципах, закономерностях, функциях менеджмента и маркетинга организации.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и категорий менеджмента и маркетинга;
- практики разработки и принятия управленческих решений в хозяйствующих субъектах различных форм собственности;
- повышения эффективности организаций и взаимодействия с внешней маркетинговой средой.

Основные дидактические единицы (разделы) дисциплины: Сущность менеджмента и маркетинга. Цели и задачи менеджмента и маркетинга. Функции менеджмента и маркетинга. Эффективность менеджмента и маркетинга.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Б.1. Б.7 Включена в цикл Б.1. Базовая часть

Базируется на знаниях учебных дисциплин: правоведение, экономика, экономика АПК.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОК-1, ОК-2, ОК-7, ОК-8, ОК-11, ПК-22, ПК-37, ПК-38, ПК-39.

Промежуточная аттестация – зачёт.

Заведующий кафедрой менеджмента и права

А.К.Осипов

Разработчик учебной программы дисциплины

Е.А.Некрасова

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

дисциплины «Профессиональный иностранный язык» по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1. Цель и задачи дисциплины

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

В задачи дисциплины входит последовательное овладение обучающимися совокупностью компетенций, таких как языковая, речевая, социокультурная и другие компетенции, формирующие иноязычную коммуникативную компетенцию.

Конечная цель курса – достижение обучающимися повышенного уровня овладения иностранным языком в диапазоне уровней: А2+ - В1+ (по Общеввропейской шкале уровней владения иностранными языками), который предусматривает определенную степень сформированности соответствующих умений во всех видах речевой деятельности для пользования языком, в том числе и в профессиональных целях.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» (Б1.В.02) включена в профессиональный цикл, вариативную часть. Данная дисциплина вместе с другими дисциплинами, входящими в вариативную часть, направлена на усовершенствование знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых дисциплин (модулей), позволяет обучающимся получить знания, навыки и компетенции для успешной профессиональной деятельности.

Данная программа предполагает наличие у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций, определенных программами бакалавриата (базовой части). Данная дисциплина продолжает дисциплину «Иностранный язык» (базовая часть), которая изучается в 1-3 семестрах.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующими компетенциями:

- Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

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

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит устный и письменный перевод, аннотирование профессионально-ориентированных текстов.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по очной форме обучения составляет 5 зачетных единицы, 180 часов (64 часа аудиторных, 89 часов самостоятельной работы, промежуточная аттестация 27 часов).

Общая трудоемкость дисциплины по заочной форме составляет 5 зачетных единиц, 180 часов (20 часов аудиторных, 147 часов самостоятельной работы, промежуточная аттестация 13 часов).

6. Формы контроля.

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет/ экзамен). Методы контроля:

1. для текущей успеваемости:

- контроль устных и письменных домашних заданий;

- проверочные контрольные задания (тесты, диктанты, письма, аннотации и т.п.);)

2. для промежуточной аттестации - зачет:

- лексический тест на знание профессионально-ориентированной лексики на английском языке.

- перевод профессионально-ориентированного текста;

- аннотирование профессионально-ориентированного текста.

3. промежуточный контроль – экзамен:

- лексический тест на знание профессионально-ориентированной лексики на английском языке.

- перевод профессионально-ориентированного текста;

- аннотирование профессионально-ориентированного текста.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Математическое моделирование»

Направление подготовки бакалавриата – «Технология продукции и организация общественного питания»

Цель: 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: 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 работе с научно-технической и периодической литературой на основе электронных баз данных, выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов, согласовывать параметры процесса с характеристиками машин.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина осваивается в 6 семестре по очной форме обучения, в 6-7 семестре по заочной форме обучения. Форма контроля – зачёт. Общая трудоёмкость 3 ЗЕ, 108 ч.

По очному обучению лекций 16 часов, лабораторных 14 часов.

По заочному обучению лекции 4 часа, лабораторные занятия 8 часов, выполняется контрольная работа.

Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины «Математическое моделирование» выпускник должен обладать следующими компетенциями: ОПК-1, ПК-2

Содержание дисциплины: Модели и классификация моделей Этапы математического моделирования Моделирование реальных процессов Вычислительный эксперимент Метод «черного» ящика Оптимизационные модели Задачи нелинейного программирования Задачи линейного программирования

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» включена в цикл Б.1.В Профессиональный цикл, вариативная часть.

Цель освоения дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» в формировании у студентов фундаментальных знаний и умений в области анализа систем автоматизации и управления технологическими процессами на базе современных технических средств и информационных технологий

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» студент должен:

Знать: современное информационное обеспечение предприятий общественного питания; устройство технологического оборудования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Уметь: работать в глобальных компьютерных сетях соблюдать основные требования информационной безопасности; использовать информационные технологии для измерения основных параметров технологического процесса.

Владеть: автоматическими системами управления технологических и информационных процессов предприятий общепита; организовывать и осуществлять систему технологического процесса производства продуктов питания.

Структура дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 6 семестре.

Содержание дисциплины:

Основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления.

Классификация систем управления технологическим процессом. Роль

Микропроцессорной техники в системе управления.

Стандартизация в разработке систем управления. Проектирование систем автоматизации.

Системы управления типовыми объектами продуктов питания.
Особенности управления непрерывными и периодическими процессами. Системы управления дисперсными процессами.
Автоматические системы регулирования.
Автоматизированные системы управления технологическими процессами.
Использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.
Системы управления технологическими процессами в общественном питании

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология

1. Цель и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов профессиональных компетенций, позволяющих им владеть навыками микробиологического исследования; формирование профессиональных знаний и умений по общей и частной микробиологии, микробиологическим процессам при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

В задачи дисциплины входит:

- **изучить** основы общей микробиологии;
- **научиться** применять в профессиональной деятельности основы частной микробиологии: почвенная микробиология, эпифитные микроорганизмы, микробиология зерна, кормов, продуктов животноводства и птицеводства, консервирования, виноделия; микробиологические производства биопрепаратов сельскохозяйственного назначения;
- **овладеть** навыками применения современных технологий и методов контроля процессов биоконверсии отходов сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Микробиология» относится к вариативной части обязательных дисциплин.

Дисциплина «Микробиология» базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия».

Дисциплина «Микробиология» является опорой для изучения дисциплин «Общие принципы переработки и производства продуктов питания», «Технология продуктов общественного питания».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Выпускник, освоивший дисциплину должен овладеть следующими компетенциями:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

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

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входит 6 разделов: Раздел 1. Введение в курс пищевой микробиологии. Области применения достижений микробиологии. Краткий обзор истории науки, вклад русских ученых. Роль микроорганизмов в почве. Предмет микробиологии. Прокариоты и эукариоты. Вирусы и фаги; Раздел 2. Морфология микроорганизмов. Структура бактериальной клетки. Движение и спорообразование. Рост и размножение микроорганизмов; Раздел 3. Питание микроорганизмов. Метаболизм. Поступление питательных веществ в микробную клетку. Пищевые потребности микроорганизмов. Типы питания. Катаболизм и анаболизм. Энергетические процессы у микроорганизмов; Раздел 4. Превращение микроорганизмами углеродсодержащих соединений. Роль микроорганизмов в круговороте веществ. Спиртовое брожение. Молочнокислое брожение. Пропионовокислое брожение. Разложение сложных безазотистых веществ; Раздел 5. Процессы превращения микроорганизмами азотсодержащих соединений. Круговорот азота в природе. Биологическая фиксация азота. Биотехнология микробиологических удобрительных препаратов. Аммонификация, химизм и возбудители. Нитрификация. Денитрификация; Раздел 6. Микрофлора продукции растениеводства при хранении и переработке.

5. Общая трудоемкость дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов), в том числе 28 часов аудиторных занятий (лекции – 14 часов, лабораторные – 14 часов) и 80 часов самостоятельной работы студентов.

6. Формы контроля

Контроль знаний студентов по дисциплине предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет). Методы контроля: тестовая форма контроля; интерактивное взаимодействие с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; решение определенных заданий (задач) по теме, в целях определения эффективности усвоения материала.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины «Компьютерная графика»
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость дисциплины составляет: 3 зач. ед., 108 час. Из них аудиторные занятия составляют 52 ч. по очной форме обучения, в т.ч. лекционные 18 ч., лабораторные 34 ч., самостоятельные 56 ч. и 14 ч. по заочной форме обучения, в.ч. лекционные 6 ч., лабораторные 8 ч., зачет 4 ч., самостоятельные 90 ч.

Виды учебной работы: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студентов.

Цель дисциплины - формирование комплекса устойчивых знаний, умений и навыков, определяющих графическую подготовку бакалавров, необходимых и достаточных для всех видов профессиональной деятельности, предусмотренной образовательным стандартом, формирования основ инженерного интеллекта будущего специалиста на базе развития пространственного и логического мышления.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с теоретическими основами изображения пространственных объектов на плоскости и основами построения чертежей;
- формирования умения излагать проектный замысел с помощью чертежа и технического рисунка;
- формирования навыков составления, оформления и чтения чертежей;
- изучения программы КОМПАС-3D, умение работать на компьютере.

Основные дидактические единицы (разделы) дисциплины:

Раздел 1. Начертательная геометрия: Метод проекций. Проекция точки. Параллельное проецирование. Проецирование на 2 и на 3 плоскости проекции. Проецирование прямой линии. Прямые общего и частного положения. Плоскость. Задание на чертеже. Прямая и точка на плоскости. Поверхность. Точка и линия на поверхности. Гранные поверхности (пирамида, призма). Поверхности вращения (конус, цилиндр, сфера, тор). Точка и линия на поверхности. Позиционные задачи. Пересечение поверхностей, линий плоскостью. Способы преобразования чертежа.

Раздел 2. Инженерная графика: Основные правила оформления чертежей. Изображения на технических чертежах. Виды, разрезы, сечения. Виды изделий. Виды и комплектность конструкторских документов. Чертежи деталей машин и их элементов. Содержание чертежа детали. Виды соединений составных частей изделия. Их изображение и обозначение. Эскизирование. Сборочные чертежи. Спецификация.

Раздел 3 Компьютерная графика: КОМПАС-3D. Основные понятия и терминология. Главное окно системы. Создание сборок.

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина входит в вариативную часть.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции ПК-28.

Промежуточная аттестация – зачёт.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.7

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Санитария и гигиена питания» включена в цикл Б.1 обязательные дисциплины

Цель освоения дисциплины являются:

- формирование 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.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

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

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

В результате изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» достигается следующее:

- 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.

- мероприятия профилактики инфекционных болезней, пищевых отравлений, гельминтов.

Структура дисциплины «Санитария и гигиена питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов. Промежуточная аттестация - экзамен в 5 семестре.

Содержание дисциплины:

- Основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.
- Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.
- Гигиенические требования проектирования и строительства предприятий питания
- Гигиенические требования к оборудованию и содержанию предприятий
- Личная гигиена работников предприятий общественного питания
- Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов
- Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов
- Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки
- Гигиенические требования к производству, реализации и качеству кулинарных изделий
- Санитарно-гигиенические требования к реализации и качеству готовой продукции и обслуживанию потребителей
- Гигиенические требования к организации питания в различных учреждениях
- Гигиенические аспекты оценки опасности пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 «Физиология питания»

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Учебная дисциплина (модуль) Физиология питания относится к циклу Б1, обязательные дисциплины.

Цель освоения дисциплины «Физиология питания» являются формирование знаний по вопросам физиологии питания:

- 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

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

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

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

В результате изучения учебной дисциплины «Физиология питания» студент должен:

Знать:

- 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.

Уметь:

- 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.

Структура дисциплины «Физиология питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов. Промежуточная аттестация – экзамен, 3 семестр.

Содержание дисциплины:

- Основные понятия физиологии питания;
- Анатомия и физиологии желудочно-кишечного тракта;
- Обмен веществ и энергии;
- Основные компоненты пищи. Калорийность;
- Проблемы современного питания;
- Функциональное питание;
- Системы питания;
- Пища как фармакологический фактор. Фитотерапия;
- Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки;
- Пища как источник токсических и биологически активных веществ.
- Вредные привычки;
- Лечебно-профилактическое питание.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» включена в цикл Б.1.В Профессиональный цикл, вариативная часть.

Цель освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» формирование знаний по теоретическим и лабораторно-практическим основам об оборудовании применяемом на предприятиях предприятий общественного питания.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК-5 Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате изучения учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» студент должен:

Знать: международные стандарты производственного оборудования; основные этапы жизненного цикла изделия, продукции и услуги; организацию подтверждения соответствия продукции и оборудования (в организациях) и осуществления государственного контроля и надзора; знать устройство технологического оборудования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции технологическое оборудование необходимое отвечающее требованиям технологического процесса.

Уметь: корректно формулировать цели, задачи (проблемы) своей деятельности (проекта, исследования), устанавливать взаимосвязи, анализировать причины появления проблем; проводить корректирующие и предупреждающие мероприятия, направленные на улучшение качества продуктов питания. использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

Владеть: качествами современного руководителя навыками по применению законодательных актов и стандартов различных видов и уровней для решения практических задач подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества; навыками по оформлению документов подтверждения соответствия пищевой продукции; навыками логического, творческого и системного мышления. организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания оценивать и планировать внедрение инновационных технологий в производство.

Структура дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единицы, 288 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 7 семестре.

Содержание дисциплины: Механическое оборудование; Тепловое оборудование;
Торгово-технологическое оборудование.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация» включена в цикл Б.1.В Профессиональный цикл, вариативная часть.

Цель освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» приобретение студентами знаний, умений и навыков в области метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия, обеспечивающими их профессиональную деятельность в работе государственных, частных предприятий, научно-исследовательских учреждениях сферы общественного питания, пищевой промышленности и т.д.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3 Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате изучения учебной дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» студент должен:

Знать: основы производственных отношений и принципы управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов; основы организации службы управления персоналом; знать новую систему технического регулирования, законы и основополагающие нормативные документы; международные стандарты производственного оборудования; основные этапы жизненного цикла изделия, продукции и услуги; организацию подтверждения соответствия продукции и оборудования (в организациях) и осуществления государственного контроля и надзора;

Уметь: проводить анализ систем технологического оборудования на основе отечественных и международных стандартов; внедрять новые средства измерения, обеспечивающее качество и высокую производительность труда; в письменной и устной речи правильно (логично) оформлять результаты; владеть корпоративной культурой мышления; развивать партнерство в процессе улучшения качества, то есть налаживать в этой области отношения с потребителями и поставщиками; вести разработку и использовать средства измерений корректно формулировать цели, задачи (проблемы) своей деятельности (проекта, исследования), устанавливать взаимосвязи, анализировать причины появления проблем; проводить корректирующие и предупреждающие мероприятия, направленные на улучшение качества продуктов питания. умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса.

Владеть: качествами современного руководителя навыками управление материальным и информационными потоками при производстве пищевой продукции в условиях производственной конкуренции; Владеет теорией погрешности, точности,

прецизионности измерений, в частности, требования ГОСТ Р ИСО 5725-1-2002; качествами современного руководителя навыками по применению законодательных актов и стандартов различных видов и уровней для решения практических задач подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества.

Структура дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов.
Промежуточная аттестация – экзамен в 3 семестре.

Содержание дисциплины: Метрология; Стандартизация; Сертификация

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.11

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» включена в цикл Б.3 Профессиональный цикл, вариативная часть, обязательные дисциплины

Цель освоения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»: формирование знаний о современных пищевых и биологически активных добавках, применяемых в пищевой промышленности

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

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

Структура дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Промежуточная аттестация – зачет в 4 семестре.

Содержание дисциплины:

1. Классификация пищевых добавок
2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок. Меры токсичности веществ, установление безопасности пищевых добавок. Основные нормативные документы, регламентирующие применение пищевых и биологически активных добавок.
3. Безопасность применения пищевых добавок
4. Токсиколого-гигиенические аспекты применения пищевых добавок

5. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов. Их классификация, свойства и применение.

6. Вещества, изменяющие структуру и физико – химические свойства пищевых продуктов. Их классификация, свойства и применение.

7. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Их классификация, свойства и применение.

8. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов

9. Биологически активные вещества и биологически активные добавки.

10. Методы определения пищевых добавок в пище

В результате изучения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» студент должен:

знать:

- теоретическими и экспериментальными методами анализа содержания пищевых добавок в наиболее распространенных продуктах питания;; владеть;
- классификацию пищевых добавок в соответствии с Европейской кодификацией с использованием E-индексов;
- основные технологические функции пищевых добавок;
- характеристику и химическое строение основных представителей каждого класса пищевых добавок.

уметь:

- применять теоретические знания по использованию пищевых и биологически активных добавок в конкретных производственных условиях;
- обосновывать выбор пищевых добавок.

владеть:

- методами определения допустимой суточной дозы и предельно допустимой концентрации пищевых добавок в пищевых продуктах;
- практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;
- методами анализа нахождения содержания пищевых добавок в наиболее распространенных продуктах питания
- методами и средствами внесения пищевых и биологически активных добавок при технологии продуктов питания, способами определения их качества.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.12
ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Холодильная техника и технологии» включена в цикл Б.3 – профессиональный цикл, вариативная часть, обязательная дисциплина.

Цель освоения дисциплины «Холодильная техника и технологии» освоение студентами методов выбора и эффективного использования холодильного оборудования при холодильной обработке, хранении и холодильном консервировании пищевых продуктов.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК – 2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК–17. Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надёжности технологических процессов производства продуктов питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате изучения учебной дисциплины «Холодильная техника и технологии» студент должен:

Знать: Основные понятия и законы, изучаемые данной дисциплиной. Основные законы термодинамики и теплообмена. Физические основы получения холода, теоретические основы холодильных машин и оборудования. Устройство и принцип действия холодильных машин и оборудования. Основные способы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Основные методы проведения технических измерений.

Уметь: объяснять коллегам непонятные им вопросы, делиться информацией. Выбирать законы, методы и приемы для решения задач курса. Применять эти законы для решения инженерных задач. Правильно подбирать оборудование для различных операций технологического процесса. Применять методы проведения технических измерений на практике.

Владеть: навыками бесконфликтной работе с коллегами. Применять освоенные законы, методы и приемы в профессиональной деятельности. Навыками нестандартного решения задач, правильного составления технологических линий, обработки экспериментальных данных.

Структура дисциплины «Холодильная техника и технологии»:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часа. Промежуточная аттестация – экзамен в 6 семестре.

Содержание дисциплины: Процесс парообразования. Дросселирование, эффект Джоуля-Томсона. Физические основы получения низких температур. Термодинамические основы холодильных машин. Термодинамические диаграммы хладагентов. Циклы парокомпрессионных холодильных машин. Холодильные агенты и хладоносители. Типы холодильных машин. Компрессоры холодильных машин. Теплообменные аппараты холодильных машин. Вспомогательное оборудование холодильных установок. Охлаждающие среды. Общие сведения. Принципы сохранения пищевых продуктов. Воздействие низких температур на клетки, ткани и организмы. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении. Виды холодильной обработки пищевых продуктов. Теплофизические свойства пищевых продуктов и их изменение. Отепление и размораживание. Хранение пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.13

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И СЕРТИФИКАЦИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 19.03.04 **Технология** продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания» включена в цикл Б1.В - вариативная часть.

Цель - 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.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-7 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля качества деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания и гостеприимства;

ПК-19 Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате изучения учебной дисциплины «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания» студент должен:

Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации; основные этапы разработки стандартов организации; основные понятия подтверждения соответствия, объекты, системы, схемы и этапы сертификации, методы, средства и технологию выполнения работ, порядок оформления документов подтверждения соответствия; методы изучения, планирования, управления систем качества организацию подтверждения соответствия продукции, услуг и систем качества на предприятиях (в организациях) и осуществления государственного контроля и надзора.

Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; выбрать и обосновать параметры качества продукции (услуг, систем качества), подлежащие подтверждению, и методы их измерения; рассматривать любое производство как процессный подход; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению.

Владеть: подбором оборудования с целью минимизации рисков выявления критических отклонений; анализа физических, химических и микробиологических фактов, с целью минимизации рисков при производстве пищевых продуктов; выявлять критические контрольные точки; навыками использования информационных технологий и систем автоматизации в профессиональной сфере на основе системного подхода; навыками управления материальными и информационными потоками при производстве пищевой продукции (при оказании услуг на предприятиях общественного питания) в условиях всеобщего управления качеством.

Структура дисциплины «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 7 семестре.

Содержание дисциплины: Введение. Понятие качества. История управления качеством. Требование к качеству как часть системы государственных стандартов Российской Федерации. Показатели качества продуктов труда и услуг на предприятиях общественного питания. Качество и удовлетворенность потребителя. Современные подходы к управлению качеством. Концепция TQM. Управление качеством в процессе проектирования и разработок. Управление качеством в процессе производства и обслуживания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.14

ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование» включена в цикл Б.1.В Профессиональный цикл, вариативная часть.

Цель освоения дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование» являются формирование теоретических знаний по основам строительства зданий общественного назначения и умения оценивать развитие техники и инженерного оборудования в области общественного питания.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-27 Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-28 Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ПК-29 Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

В результате изучения учебной дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование» студент должен:

знание: контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания.

умение: контролировать качество предоставляемых организациями услуг, читать чертежи.

владение: осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса

Структура дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Промежуточная аттестация – зачет в 6 семестре.

Содержание дисциплины: Основы строительства; Инженерное оборудование.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Общие принципы переработки и производства продуктов питания» включена в цикл Б1.В. вариационная часть, основные дисциплины

Цель освоения дисциплины Целями освоения дисциплины (модуля) «Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания» являются формирование у студентов знаний и практических навыков в области современных технологий хранения и переработки продовольственного сырья

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-25 Должен обладать способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате изучения учебной дисциплины «Общие принципы переработки и производства продуктов питания» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о технологии производства пищевых продуктов; физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их обработке; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству продукции; контроль качества продукции; виды, методы и правила проведения его.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления продуктовых расчетов, рецептур продуктов;

Владеть: теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

Структура дисциплины «Общие принципы переработки и производства продуктов питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 3 семестре.

Содержание дисциплины: Технологии переработки зерна и сочных растительных продуктов, Технологии переработки молока и молочных продуктов, Технологии переработки мяса и мясопродуктов, Технологии переработки рыбы

Аннотация

к рабочей программе дисциплины

Элективные курсы по физической культуре и спорту

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины является 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.

В задачи дисциплины входит:

Изучить систему научных знаний по физической культуре и спорту, методику самостоятельных занятий физической культурой, нормы здорового образа жизни .

Научиться организовывать самостоятельные занятия физическими упражнениями, планировать интенсивность физических нагрузок, оценивать физические способности и функциональное состояние лично свое и занимающихся, адекватно выбирать средства и методы двигательной деятельности. В качестве общественного тренера самостоятельно проводить тренировочные занятия. Организовывать и проводить массовые физкультурные и спортивные мероприятия в коллективе.

Овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками по физической культуре: физическое развитие; физическая подготовка; общей и специальной физической подготовкой, самоконтролем за состоянием своего организма. Применять на практике данные, полученные в вузе в области физической культуре и спорта самостоятельных занятиях и в качестве общественного инструктора (тренера). Приемами агитационно-пропагандистской работой по привлечению населения к занятиям физической культуры и спорта.

2. Место дисциплины в структуре ООП.

Учебная дисциплина – «Элективные курсы по физической культуре и спорту» является дисциплиной по выбору базового блока.

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре и спорту» базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении дисциплины «Физическая культура и спорт».

Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре и спорту» является основой в формировании всесторонне развитой личности и специалистов сельского хозяйства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины.

Выпускник освоивший дисциплину должен овладеть следующей компетенцией: - способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности ОК-8 .

4. Структура дисциплины. В структуру дисциплины входят практические занятия (Раздел 1), в том числе: по легкой атлетике (1.1), спортивным играм (1.2), лыжной подготовки (1.3), дополнительным видам спорта – гиревому спорту, аэробике, дзюдо (1.4), инструкторской практике (1.5) .

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 328 ч. аудиторных занятий (практические).

6.Формы контроля.

Контроль знаний, умений и навыков по дисциплине предусматривает текущий (рейтинговая оценка успеваемости) и промежуточный контроль (зачет). Методы контроля: обязательные контрольные тесты, контрольные упражнения для оценки физической подготовленности, дополнительные тесты.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01

ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Химические основы безопасности продуктов питания» включена в цикл Б1.В Базовых дисциплин, вариативная часть, дисциплины по выбору.

Цель освоения дисциплины (модуля) «Химические основы безопасности продуктов питания» - приобретение студентами теоретических знаний об обеспечении качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-8 Должен обладать способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 Должен обладать готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

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;

методами комплексного анализа биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания;

владеть методами теоретического и экспериментального исследования в об-

ласти технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;

методами патентных исследований.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь навыки:**

анализа информации о содержании контаминантов в наиболее распространенных продуктах питания;

определения допустимой суточной дозы и предельно допустимой концентрации опасных веществ в пищевых продуктах;

работы с научно-технической и периодической литературой;

прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания.

Структура и содержание дисциплины «Химические основы безопасности продуктов питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Промежуточная аттестация – зачет в 7 и экзамен в 8 семестрах.

Содержание дисциплины:

Обеспечение качества продовольственного сырья

Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья микроорганизмами и их метаболитами

Загрязнение пищевых продуктов химическими элементами.

Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве

Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве

Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами

Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов

Пищевые добавки. Гигиенические принципы и контроль за их применением.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.01.02 ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Пищевая химия» включена в цикл Б1.В Базовых дисциплин, вариативная часть, дисциплины по выбору.

Цель освоения дисциплины (модуля) «Пищевая химия» - приобретение студентами теоретических знаний об обеспечении качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-8 Должен обладать способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 Должен обладать готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

В результате изучения учебной дисциплины «Пищевая химия» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о загрязнении продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения; микроорганизмы и их метаболиты загрязняющие продо-

вольственное сырье и пищевые продукты; химические элементы загрязняющие продовольственное сырье и пищевые продукты; вещества и соединения, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивное загрязнение пищевого сырья; о загрязнении диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.

Уметь: проводить научные исследования по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками; выполнять эксперименты; проводить наблюдения и измерения, составлять их описания и формулировать выводы; разрабатывать испытания параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива).

Владеть: навыками анализа информации о содержании контаминантов в наиболее распространенных продуктах питания; определения допустимой суточной дозы и предельно допустимой концентрации опасных веществ в пищевых продуктах; работы с научно-технической и периодической литературой; прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания.

Структура дисциплины «Пищевая химия»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Промежуточная аттестация – зачет в 7 и экзамен в 8 семестрах.

Содержание дисциплины:

- Введение Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки
- Химический состав пищевых продуктов
- Загрязнение пищевых продуктов химическими элементами.
- Вещества и соединения, животного происхождения, в том числе загрязнители
- Вещества и соединения, растительного происхождения, в том числе загрязнители
- Химические загрязнители: диоксины и полициклические ароматические углеводороды
- Загрязнители продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Пищевые добавки. Гигиенические принципы и контроль за их применением

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ПЛАНИРОВАНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Б1.В.ДВ.02.01

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Учебная дисциплина «Основы планирования экспериментов» в образовательной программе подготовки бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» включена в цикл Б1 – профессиональный цикл, вариативная часть – В., дисциплина по выбору.

Целью освоения дисциплины «Основы планирования экспериментов» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в проведении научных исследований, подготовить к самостоятельному выполнению научно-исследовательской работы. Формировать у студентов способность применять современные методы научных исследований, анализа и составления выводов по статистической обработке результатов исследований.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-24 Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 Способностью изучать и анализировать научно – техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

ПК-26 Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владение статическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате изучения учебной дисциплины «Основы планирования экспериментов» студент должен:

Знать: основные понятия и методы математического анализа, теорию вероятностей и математической статистики; процессы сбора, обработки информации; технические программные средства; методы математической статистики; процессы сбора, обработки информации; технические программные средства;

Уметь: оформлять, представлять, описывать, характеризовать данные, сведения, факты, результаты исследований, использовать статистические методы обработки экспериментальных данных; использовать математическо-статистические методы обработки экспериментальных данных в при производстве продуктов питания; использовать математическо-статистические методы обработки экспериментальных данных в при производстве продуктов питания;

Владеть: формулировать выводы по результатам исследований, обобщать, интерпретировать полученные результаты по заданным или определенным критериям; методами проведения исследований; описывать результаты, формулировать выводы по результатам исследований, обобщать полученные результаты по заданным или определенным критериям; формулировать выводы по результатам исследований, обобщать полученные результаты по заданным или определенным критериям.

Структура дисциплины «Основы планирования экспериментов»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Промежуточная аттестация – зачет в 5 семестре.

Содержание дисциплины:

Научно – исследовательская работа, ее становление в Республике, вузе.

Накопление и обработка научно – технической информации и ее обработка

Организация экспериментальных исследований

Математическая обработка экспериментальных данных.

Математические методы планирования эксперимента

Оформление результатов НИР и передача информации

Процесс создания научно - технической продукции по проблемам АПК и оценка эффективности НИР.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Статистические методы
Б1.В.ДВ.02.02**

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Учебная дисциплина «Статистические методы» в образовательной программе подготовки бакалавров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» включена в цикл Б1 – профессиональный цикл, вариативная часть – В., дисциплина по выбору.

Целью освоения дисциплины «Статистические методы» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в проведении научных исследований, подготовить к самостоятельному выполнению научно-исследовательской работы. Формировать у студентов способность применять современные методы научных исследований, анализа и составления выводов по статистической обработке результатов исследований.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-24 Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 Способностью изучать и анализировать научно – техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

ПК-26 Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владение статическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате изучения учебной дисциплины «Статистические методы» студент должен:

Знать: основные понятия и методы математического анализа, теорию вероятностей и математической статистики; процессы сбора, обработки информации; технические программные средства; методы математической статистики; процессы сбора, обработки информации; технические программные средства;

Уметь: оформлять, представлять, описывать, характеризовать данные, сведения, факты, результаты исследований, использовать статистические методы обработки экспериментальных данных; использовать математическо-статистические методы обработки экспериментальных данных в при производстве продуктов питания; использовать математическо-статистические методы обработки экспериментальных данных в при производстве продуктов питания;

Владеть: формулировать выводы по результатам исследований, обобщать, интерпретировать полученные результаты по заданным или определенным критериям; методами проведения исследований; описывать результаты, формулировать выводы по результатам исследований, обобщать полученные результаты по заданным или определенным критериям; формулировать выводы по результатам исследований, обобщать полученные результаты по заданным или определенным критериям.

Структура дисциплины «Статистические методы»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.
Промежуточная аттестация – зачет в 5 семестре.

Содержание дисциплины:

Предмет, метод, задачи и организация статистической науки
Статистическое наблюдение социально-экономических явлений
Статистические методы классификации сводки и группировки
Классификация, виды и типы показателей
Статистическая совокупность и ее характеристика
Выборочный метод
Индексы и индексный метод

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01

ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ И КУРС СОЦИАЛЬНО- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ

Направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра «Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств»

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации» входит в вариативную часть (Б1.В) и является дисциплиной по выбору (Б1.В.ДВ.03.01).

Цель освоения дисциплины «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации» - дать студентам понятие о направлении подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1

Профессиональные компетенции (ПК): ПК-25

В результате изучения учебной дисциплины «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации» студент должен:

Знать: - Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования Ижевской государственной сельскохозяйственной академии:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки «Агроинженерия»;

- Рабочий учебный план по направлению подготовки «Агроинженерия»

- Требования к пищевым и перерабатывающим производствам, в свете современных знаний о теории питания

Уметь: - работать в библиотеке с учебной и научной литературой

- составлять рефераты, отчеты и т.д.

- делать краткие сообщения (доклады) о проделанной работе.

Владеть: - редактором презентаций

- текстовым редактором

- методами составления сообщений о проделанной работе.

Структура дисциплины «Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы, всего 72 часа, ауд. 48 часов, лекции 24 часа, практических занятий 24 часа, самостоятельная работа 24 часа. Промежуточная аттестация – зачет в 1 семестре.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02

ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОСТИ И КУРС СОЦИАЛЬНО- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ

Направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра «Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств»

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Основы специальности и курс социально-профессиональной адаптации»

Цель освоения дисциплины «Основы специальности и курс социально-профессиональной адаптации» - дать студентам понятие о направлении подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1

Профессиональные компетенции (ПК): ПК-25

В результате изучения учебной дисциплины «Основы специальности и курс социально-профессиональной адаптации» студент должен:

Знать: - Устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования Ижевской государственной сельскохозяйственной академии:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки «Агроинженерия»;

- Рабочий учебный план по направлению подготовки «Агроинженерия»

- Требования к пищевым и перерабатывающим производствам, в свете современных знаний о теории питания

Уметь: - работать в библиотеке с учебной и научной литературой

- составлять рефераты, отчеты и т.д.

- делать краткие сообщения (доклады) о проделанной работе.

Владеть: - редактором презентаций

- текстовым редактором

- методами составления сообщений о проделанной работе.

Структура дисциплины «Основы специальности и курс социально-профессиональной адаптации»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы, всего 72 часа, ауд. 48 часов, лекции 24 часа, практических занятий 24 часа, самостоятельная работа 24 часа Промежуточная аттестация – зачет в 1 семестре.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ТОВАРОДВИЖЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК**

Б1.В.ДВ.04.01

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Дисциплина «Основы товародвижения на предприятиях АПК» включена в цикл Б1.В.ДВ.04.01

Цель освоения дисциплины «Основы товародвижения на предприятиях АПК» - изучение общих принципов управления, организации, планирования и контроля движения различных видов потоков на предприятиях АПК

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

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

ПК-10 Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

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

ПК-18 Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате изучения учебной дисциплины «Основы товародвижения на предприятиях АПК» студент должен:

Знать: Основные формы и принципы оформления документов, которые применяются на предприятиях питания; Цели и задачи, стоящие перед отделом продаж, основные виды контроля; Принципы организации рационального производства и использования сырьевых и трудовых ресурсов.

Уметь: Организовывать документооборот и использовать соответствующие документы в зависимости от ситуации; Ставить и

конкретизировать цели и задачи, анализировать информацию, принимать решения в области контроля; использовать сетевые технологии в профессиональной деятельности.

Владеть: Навыками и принципами правильного оформления документов; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; навыками совершенствования процесса товародвижения и рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Структура дисциплины «Основы товародвижения на предприятиях АПК»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 зачетных единиц. Промежуточная аттестация – экзамен в 6 семестре.

Содержание дисциплины:

1. Терминологический аппарат, концептуальные и методологические основы товародвижения на предприятиях АПК.
2. Логистический подход к управлению материальными потоками в сферах производства и обращения.
3. Запасы и склады на предприятиях АПК.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛОГИСТИКА СКЛАДОВ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

Б1.В.ДВ.04.02

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП Учебная дисциплина «Логистика складов и перерабатывающих предприятий» включена в цикл Б1.В.ДВ.04.02

Цель освоения дисциплины «Логистика складов и перерабатывающих предприятий» - изучение общих принципов планирования, организации, управления и контроля движения материальных и информационных потоков на предприятиях общественного питания

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

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

ПК-10 Способность определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

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

ПК-18 Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате изучения учебной дисциплины «Логистика складов и перерабатывающих предприятий» студент должен:

Знать: Основные формы и принципы оформления документов, которые применяются на предприятиях питания; Цели и задачи, стоящие перед отделом продаж, основные виды контроля; Принципы организации рационального производства и использования сырьевых и трудовых ресурсов.

Уметь: Организовывать документооборот и использовать соответствующие документы в зависимости от ситуации; Ставить и конкретизировать цели и задачи, анализировать информацию, принимать решения в области контроля; использовать сетевые технологии в профессиональной деятельности.

Владеть: Навыками и принципами правильного оформления документов; системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; навыками совершенствования процесса товародвижения и рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Структура дисциплины «Логистика складов и перерабатывающих предприятий»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Промежуточная аттестация–экзамен в 6 семестре.

Содержание дисциплины:

1. Логистика складов

Склад в логистической системе

Информационные потоки в логистической системе

Проектирование складов и терминалов (часть 1)

Проектирование складов и терминалов (часть 2)

Технологическое оборудование складов

Организация технологического процесса на складах и терминалов (часть 1)

Организация технологического процесса на складах и терминалов (часть 2)

2. Логистика перерабатывающих предприятий

Закупочная логистика перерабатывающих предприятий

Логистика производственных процессов перерабатывающих предприятий

Сбытовая (распределительная) логистика перерабатывающих предприятий

Логистика запасов перерабатывающих предприятий

Транспорт на перерабатывающих предприятиях

Организация логистического управления на перерабатывающих предприятиях

Логистика сервисного обслуживания на перерабатывающих предприятиях

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.01 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОЦЕССОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания» включена в цикл Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору

Цель освоения дисциплины: формирование знаний об изменении составных частей пищевых продуктов (белков, жиров, углеводов, витаминов, воды и сухих веществ, строении мышечной и соединительной ткани теплокровных животных, паренхимной ткани растительного сырья и др.) при приготовлении пищевых продуктов и влиянии этих изменений на биологическую ценность его.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3 Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

Профессиональные компетенции (ПК)

ПК-25 Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: химический состав, свойства, пищевую и биологическую ценность мяса и морепродуктов, бобовых и крупяных продуктов, картофеля, овощей, грибов, фруктов и ягод; физико-химические процессы, происходящие с белками, жирами, углеводами, витаминами и водой, содержащимися в пищевом сырье и полуфабрикатах при кулинарной обработке; изменения влажности, активности воды и т.п. при тепловой и механической обработке пищевых продуктов и полуфабрикатов; факторы, влияющие на изменение цвета, водоудерживающей способности, консистенции продуктов, продолжительность тепловой обработки и т.д.; основные закономерности

структурообразования в пищевых средах; взаимосвязь технологических режимов обработки и консистенции пищевых продуктов, пищевой ценности; физико-химические процессы, в результате которых образуются мутагенные и канцерогенные вещества, представляющие потенциальную опасность для человека.

Уметь: выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов, согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продуктов, оценивать погрешность проводимых измерений; анализировать существующие технологии с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозировать повышение качества продуктов питания, работать с научно-технической и периодической литературой

Владеть: специальной технологической терминологией; навыками самостоятельной работы с научно-технической и периодической литературой для поиска информации; навыками выполнения процедуры, методических приемов и способов проведения лабораторного исследования объектов контроля; навыками анализа информации о конкретных ситуациях, связанных с объектами технологии общественного питания.

Структура дисциплины «Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 4 семестре.

Содержание дисциплины: изменение белков и других азотистых веществ; изменение сахаров и крахмала; изменения липидов; изменение содержания витаминов и минеральных веществ в продовольственном сырье при кулинарной обработке; изменения, протекающие в картофеле, овощах и плодах; изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях; изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах; изменения, протекающие в рыбе и морепродуктах; структура пищевых систем; активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.05.02

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 19.03.04 **Технология** продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» включена в цикл Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору.

Цель освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация» - усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенций (ОПК)

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-25 Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения факультативной дисциплины «Идентификация и фальсификация» студент должен:

Знать: основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации пищевых продуктов; нормативно-правовую базу

идентификации потребительских товаров; показатели идентификации потребительских товаров; средства фальсификации потребительских товаров и методы их обнаружения; правовые, социальные и моральные последствия фальсификации потребительских товаров;

Уметь: проводить идентификацию потребительских товаров при товароведной оценке; выявлять фальсификацию потребительских товаров с помощью принятых методов; распознавать разные виды фальсификации потребительских товаров.

Владеть: информацией о методах идентификации потребительских товаров; методами обнаружения фальсифицированными товарами; навыками анализа, позволяющего идентифицировать отдельные виды потребительских товаров; обнаружения фальсификации товаров; навыками работы с нормативной документацией

Структура дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 4 семестре.

Содержание дисциплины: история фальсификации и идентификации продовольственных товаров; фальсификация товаров; идентификация товаров; органолептический метод анализа продовольственных товаров; экспертиза качества чая, кофе; питьевые очищенные, минерализованные и природные минеральные воды; экспертиза качества безалкогольных напитков; экспертиза качества алкогольных напитков; экспертиза качества меда; экспертиза качества зерномучных товаров; экспертиза качества молока и молочных продуктов; экспертиза качества мяса и мясных продуктов; экспертиза качества консервов; экспертиза качества рыбы, рыбных и морепродуктов; экспертиза качества растительных масел; экспертиза качества яйца и яичных продуктов; экспертиза качества вспомогательных материалов

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.01

ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА И ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МИРЕ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Основы производства и организация питания в мире» включена в цикл Б1.В.ДВ.06 дисциплины по выбору.

Цель освоения дисциплины «Основы производства и организация питания в мире» - приобретение студентами теоретических знаний об истории, традициях и культуре питания разных народов мира, социально-профессиональная адаптация студентов.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы производства и организация питания в мире» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания в мире; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов, согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта; проводить анализ существующих и разрабатывать новые технологии продуктов питания с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии (с учетом национального признака).

Владеть: навыками проведения расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий; производство кулинарной продукции и организации производства в мире; работа с научно-технической и периодической литературой.

Структура дисциплины «Основы производства и организация питания в мире»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 8 семестре.

Содержание дисциплины:

Введение. Кулинарный атлас мира. История культуры питания народов Африки. История кухни народов Южной Азии. Культура питания в Поднебесной. У истоков цивилизации. Греческая кухня. Питание древних римлян. Арабы и Византия. В мире пряностей. Загадки японской кухни. Кухни народов Юго-Восточной Азии. Кухня народов Америки. Особенности кухни народов Западной Европы. Между Западом и Востоком. Русь допетровская. «Революция на кухне» Петра Великого. Сословия в России: традиции питания.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.02

ОРГАНИЗАЦИЯ МАССОВОГО ПИТАНИЯ В СТРАНАХ
ФИНОУГОРСКОЙ ГРУППЫ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Основы массового питания в странах финоугорской группы» включена в цикл Б1.В.ДВ.06 дисциплины по выбору.

Цель освоения дисциплины «Основы массового питания в странах финоугорской группы» - приобретение студентами теоретических знаний об истории, традициях и культуре питания разных народов мира, социально-профессиональная адаптация студентов.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

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

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

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

В результате изучения учебной дисциплины «Основы массового питания в странах финноугорской группы» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания в мире; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты для определения критериев контроля за ходом процессов, согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продукта; проводить анализ существующих и разрабатывать новые технологии продуктов питания с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии (с учетом национального признака).

Владеть: навыками проведения расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий; производство кулинарной продукции и организации производства в мире; работа с научно-технической и периодической литературой.

Структура дисциплины «Основы массового питания в странах финноугорской группы»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов. Промежуточная аттестация – экзамен в 8 семестре.

Содержание дисциплины:

Введение. Кулинарный атлас Финно-угорских народов. Кулинарный атлас Финно-пермской группы. История кухни народов Прибалтийско-финской подгруппы. Культура питания Саамской подгруппы. Культура питания Волжско-финской подгруппы. Культура питания Пермской подгруппы. Кулинарный атлас Угорской группы. Культура питания Дунайской подгруппы. Культура питания Обской подгруппы. Культура питания Бесермян. Культура питания Удмуртов. Культуры питания в современной Удмуртии в рамках всемирной глобализации

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.01

ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: *Технохимический контроль продовольственных товаров* относится к циклу Б1.В.ДВ.07.01 дисциплина по выбору.

Цель освоения дисциплины «Технохимический контроль продовольственных товаров» являются:

формирование знаний по вопросам значение 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

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3 Должен обладать способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-25 Должен обладать способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате изучения учебной дисциплины «Технохимический контроль продовольственных товаров» студент должен:

Знать: физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству кулинарной продукции и услуг; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий; работать с научно-технической и периодической литературой; проводить патентные исследования.

Владеть: навыками выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; анализа существующих и разработки новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозирования повышения качества продуктов питания;

Структура дисциплины «Технохимический контроль продовольственных товаров»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Промежуточная аттестация – зачет с оценкой в 8 семестре.

Содержание дисциплины:

Стандартизация продукции общественного питания;
Качество продукции общественного питания;
Факторы, формирующие качество;
Организация контроля качества продукции в общественном питании;
Органолептические методы определения качества продукции;
Физико-химические методы контроля качества продукции ОП
Контроль качества полуфабрикатов;
Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.07.02

СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: «Сенсорный анализ продуктов питания» относится к циклу Б1.В.ДВ.07.02 дисциплина по выбору

Цель освоения дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» являются:

формирование знаний по вопросам значение 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

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

ОПК-2 Должен обладать способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3 Должен обладать способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-25 Должен обладать способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате изучения учебной дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания» студент должен:

Знать: физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству кулинарной продукции и услуг; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила его проведения; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий; работать с научно-технической и периодической литературой; проводить патентные исследования.

Владеть: навыками выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; анализа существующих и разработки новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозирования повышения качества продуктов питания;

Структура дисциплины «Сенсорный анализ продуктов питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов. Промежуточная аттестация – зачет с оценкой в 8 семестре.

Содержание дисциплины:

Стандартизация продукции общественного питания

Качество продукции общественного питания. Факторы, формирующие качество

Организация контроля качества продукции в общественном питании

Определение степени восприимчивости органов чувств

Методика проведения органолептического анализа

Контроль качества блюд, напитков и кулинарных изделий.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.В.01

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Факультативная дисциплина «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» включена в ФТД Факультативы, вариативная часть.

Цель освоения дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска сложных холодных и горячих десертов, оценки качества и безопасности.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Общекультурные компетенций (ОК):

ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию

Общепрофессиональные компетенций (ОПК)

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате изучения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных и горячих десертов» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству кулинарной продукции и услуг; способы управления технологическими процессами; технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур сложных и горячих десертов; производить кулинарную продукцию и организовывать производство; работать с научно-технической и периодической литературой; проводить патентные исследования.

Владеть: навыками выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; анализа существующих и разработки новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; произведения комплексных анализов биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания; теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ.

Структура факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Промежуточная аттестация – зачет во 2 семестре.

Содержание дисциплины: Введение. История возникновения сладких десертов. Технология приготовления холодных сладких блюд. Технология приготовления железированных сладких блюд. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд. Искусство оформления сложных десертов.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.В.02

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Направление подготовки 19.03.04 **Технология** продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Кафедра Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств

Место дисциплины в структуре ООП: Факультативная дисциплина «Технология приготовления блюд национальной кухни» включена в ФТД Факультативы, вариативная часть.

Цель освоения дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска блюд национальной кухни, оценки качества и безопасности.

Результаты освоения дисциплины (формируемые компетенции)

Профессиональные компетенции (ПК):

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

В результате изучения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных и горячих десертов» студент должен:

Знать: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке; технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь; требования к качеству кулинарной продукции и услуг; способы управления технологическими процессами; технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других

факторов; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Уметь: проводить расчеты потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур сложных и горячих десертов; производить кулинарную продукцию и организовывать производство; работать с научно-технической и периодической литературой; проводить патентные исследования.

Владеть: навыками выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений; анализа существующих и разработки новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии; прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания; произведения комплексных анализов биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания; теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ.

Структура факультативной дисциплины «Технология приготовления блюд национальной кухни»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа. Промежуточная аттестация – зачет в 4 семестре.

Содержание дисциплины: Введение. История разделения кухонь по национальности. Технология приготовления блюд татарской и башкирской кухни. Требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд удмуртской и марийской кухни. Требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд украинской и белорусской кухни. Требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд коми-пермяцкой и чувашской. Требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд мордовской и бурятской кухни. Требования к качеству блюд.

Аннотация рабочей программы воспитания

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель:

1. Организация воспитательной работы со студентами всех форм и ступеней обучения.
2. Воспитание законопослушных граждан РФ.
3. Сохранение и развитие социально-исторической преемственности и национальной культуры народов России, формирование духовно-нравственных качеств социально активной личности.
4. Воспитание граждан России патриотами, гражданами правового демократического государства, уважающими права и свободы личности, проявляющими национальную и конфессиональную терпимость, содействующими развитию культуры межнациональных отношений.
5. Формирование у студенческой молодежи современного научного мировоззрения и принципов миропонимания.
6. Развитие культуры физического воспитания и здоровья личности, сознательного отношения к семье, ее традициям и принципам.
7. Формирование современной мотивации к труду, профессиональной карьере, навыков правильного поведения в условиях внутри профессиональной и межпрофессиональной конкуренции на рынке труда.
8. Формирование желания участвовать в волонтерской и добровольческой деятельности.

Задачи:

- Разработка эффективных мер, технологий и механизмов воспитательной политики в области среднего и высшего образования, формирование у студентов научного мировоззрения, отражающего гуманистические принципы, систему фундаментальных общечеловеческих и национальных ценностей, культуру межнационального общения.
- Разработка и реализация системы мероприятий и механизмов, содействующих развитию социализации личности, ее роли в социальной практике и профессиональной деятельности, волонтерской и добровольческой деятельности.
- Разработка и реализация эффективных социокультурных технологий, повышающих значение развития личности в социальной практике, норм толерантного сознания и поведения.
- Создание условий, адекватных возрастающим требованиям к общей образованности и воспитанности личности.

2. Место воспитания в структуре ООП.

Воспитание базируется на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «Экология», «История России», «Философия», «Психология», «Социология и политология», «Культура речи и деловое общение», «Физическая культура и спорт».

Воспитание является основой для изучения следующих дисциплин: «Основы научных исследований», «Основы энергосбережения», практик (учебных, производственных, преддипломных), выполнения ВКР и производственной сферы по окончании учебной деятельности.

3. Структура дисциплины. В структуре воспитания выделяются 11 связанных друг с другом модуля: Модуль 1. Профилактика правонарушений. Модуль 2. Здоровый образ жизни (формирование и пропаганда, профилактика) Модуль 3. Профилактика терроризма Модуль 4. Военно-патриотическое воспитание Модуль 5. Культурно-массовая работа Модуль 6. Патриотическое воспитание и гражданская идентичность Модуль 7. Волонтерская деятельность Модуль 8. Трудовое воспитание Модуль 9. Профилактика асоциальных явлений Модуль 10. Профорientационная работа Модуль 11. Работа со

студентами из числа инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья, лиц из числа детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

4. Общая трудоемкость дисциплины. Организация воспитания предусматривает чтение лекций, проведение кураторских часов, круглых столов , диспутов , форумов, культурно-массовых мероприятий , акций , творческих встреч и туристических походов.

Общая трудоемкость составляет 228 часов за весь период обучения.

5. Формы контроля

Контроль осуществляется с помощью сравнительного анализа результатов анкетирования «**Ценностные ориентации студентов и анализ результатов воспитательной работы**» на первом и выпускающих курсах.

6. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции: способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1); способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2); способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3); способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4); способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5); способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8); способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Аннотация
Государственной итоговой аттестации
Направление подготовки бакалавриата 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
Профиль подготовки «19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Целью Государственной итоговой аттестации является определение уровня подготовки выпускника университета (обучающегося) освоившего основную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и соответствие результатов освоения требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332.

Задачами Государственной итоговой аттестации являются

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний полученных в процессе освоения обучающимся образовательной программы;
- приобретение навыков практического применения теоретических знаний при решении конкретных производственно-технологических, научно-исследовательских, проектных и организационно-управленческих задач;
- формирование навыков ведения самостоятельных теоретических и опытно-экспериментальных исследований;
- приобретение опыта обработки, анализа и систематизации результатов исследований, оценки их практической значимости;
- определение уровня сформированности у выпускников универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- определение готовности выпускников к самостоятельному решению профессиональных задач в соответствии с основным видом профессиональной деятельности.

Форма проведения. Государственная итоговая аттестация проводится в форме государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

Способ проведения. Государственный экзамен проводится в два этапа: 1 этап – проверка эрудиции выпускников, знания ими ключевых терминов, определений, основных закономерностей; контроль на этом этапе проводился в тестовой форме; 2 этап – проверка умений выполнять типовые задания оперативного характера. При защите ВКР студент делает устное сообщение, дает ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, зачитывается отзыв руководителя ВКР.

Трудоемкость Государственной итоговой аттестации составляет 9 зач. ед., 324 ч., в том числе: подготовка к сдаче государственного экзамена – 72 ч., сдача государственного экзамена – 36 ч., подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы – 216 ч.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Место Государственной итоговой аттестации в структуре ООП:

Государственная итоговая аттестация – является обязательным элементом в структуре программы бакалавриата. Государственная итоговая аттестация проводится по завершению теоретического обучения, проведению учебных, производственных практик у студентов очной формы обучения в конце 4 курса (8 семестр), у студентов заочной формы обучения в конце 5 курса (10 семестр).

Требования к результатам освоения Государственной итоговой аттестации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33.