

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Направление подготовки/специальность

Технология организации ресторанного дела
профиль/специализация/магистерская программа

Шифр	Наименование дисциплины
Б1.Б.01	История
Б1.Б.02	Философия
Б1.Б.03	Иностранный язык
Б1.Б.04	Экономика
Б1.Б.05	Социология
Б1.Б.06	Менеджмент
Б1.Б.07	Маркетинг
Б1.Б.08	Математика
Б1.Б.09	Физика
Б1.Б.10	Экология
Б1.Б.11	Информатика
Б1.Б.12	Механика
Б1.Б.13	Биохимия
Б1.Б.14	Органическая химия
Б1.Б.15	Неорганическая химия
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.Б.22	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.23	Товароведение продовольственных товаров
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.25	Физиология питания
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.Б.27	Теплотехника
Б1.Б.28	Электротехника и электроника
Б1.Б.29	Психология и педагогика
Б1.Б.30	Культурология
Б1.Б.31	Правоведение
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт
Б1.В.01	Введение в пищевую промышленность
Б1.В.02	История продуктов питания
Б1.В.03	Микробиология
Б1.В.04	Биоорганическая химия
Б1.В.05	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
Б1.В.06	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
Б1.В.07	Пищевая микробиология
Б1.В.08	Барное дело
Б1.В.09	Метрология стандартизация и сертификация
Б1.В.10	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
Б1.В.11	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
Б1.В.12	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.13	Современные методы обработки пищевого сырья

Б1.В.14	Сенсорный анализ
Б1.В.15	Пищевая химия
Б1.В.16	Организация производства и технология блюд европейской кухни
Б1.В.17	Русская национальная кухня
Б1.В.18	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Правовое регулирование коммерческой деятельности
Б1.В.ДВ.01.02	Открытие ресторанного бизнеса
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Безопасность пищевой продукции
Б1.В.ДВ.02.02	Биологическая безопасность товаров
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.03.02	Нутрициология
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Современные методы исследования качества
Б1.В.ДВ.04.02	Сенсорный анализ вин
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.05.02	Химия пищевых добавок
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06
Б1.В.ДВ.06.01	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.06.02	Научные основы производства продуктов функционального питания
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07
Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
Б1.В.ДВ.07.02	Организация ресторанного сервиса при гостиницах
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08
Б1.В.ДВ.08.01	Комплексное оснащение ресторанов
Б1.В.ДВ.08.02	Оформление и дизайн предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09
Б1.В.ДВ.09.01	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
Б1.В.ДВ.09.02	Пищевые и биологически активные добавки
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10
Б1.В.ДВ.10.01	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.В.ДВ.10.02	Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании
ФТД.В.01	Организация производства и технология блюд азиатской кухни
ФТД.В.02	Экологическая экспертиза товаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«История»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

**Технология продукции и организация общественного
питания**

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела

профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10ч.,
самостоятельная работа – 121 ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Приобретение студентами комплексных знаний о развитии всемирно-исторического процесса, Отечественной истории и понимание специфических особенностей ее исторического развития, формирование социально-активной личности, обладающей гражданской ответственностью, воспитание нравственных качеств – гуманизма и патриотизма.

**Место дисциплины в структуре
ОП ВО**

Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б.1.Б.01)

**Компетенция, формируемая в
результате освоения
дисциплины**

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основы исторических знаний и особенности их применения для формирования мировоззренческой позиции движущих сил (ОК-2);
-основы процессов самоорганизации, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности(ОК-7).

Умения:

- использовать основы исторических знаний при формировании мировоззренческой позиции (ОК-2);
- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения(ОК-7).

Навыки:

- навыками использования основ исторических знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-2);
- навыками саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности (ОК-7).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)**Тема 1.** История как наука**Тема 2.** Истоки и основные типы цивилизаций**Тема 3.** Место средневековья во всемирно-историческом процессе. Этапы становления и развития российского государства в IX-XVII вв.**Тема 4.** Эпоха Просвещения и европейская модернизация XVIII в. Особенности российской модернизации.**Тема 5.** Основные тенденции развития всемирной истории в XIX в. Россия в XIX в.**Тема 6.** Основные тенденции мирового развития в XX в. Эпоха российских революций и буржуазного реформаторства в начале XX в.**Тема 7.** Становление и развитие советского государства.**Тема 8.** Геополитическая ситуация в мире после распада СССР в 1991 г. Формирование новой модели общественного устройства в России в 90-е гг.

XX в. Современная Россия.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс – экзамен, контрольная работа

Автор: к.и.н., доцент Е.В. Туфанов

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Философия»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
«Технология организации ресторанного дела»

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль – 9.

Цель изучения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Философия» являются: приобретение знаний об основах философии, достаточных для построения логики предметного видения, необходимой для решения практических задач; на основе обобщения логики предметного видения науки сформировать понимающее отношение к окружающему миру и самому себе; помочь бакалаврам составить представление о ее проблематике и языке, ее средствах и методах, понятиях и категориях, об истории философии и ее современных проблемах, что позволило бы самостоятельно ориентироваться не только в отвлеченных научно-философских понятиях и категориях, но и в не менее сложных взаимосвязях жизненной реальности, во всей их полноте, глубине и противоречивости.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.Б.02 «Философия» относится к базовой Б1.Б.02 - части учебного цикла.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурных (ОК):
– способность 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);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:
– о предпосылках возникновения философии, непосредственных условиях ее появления в античности, необходимости выделения из протознания частных наук, а также необходимости взаимосвязи частных наук и философского знания; о содержании философской теории познания, ее основные формы, учение об истине, понятие науки (ОК-1);
– о значении философии для общественно-исторической практики, культуры и основных функциях философии; о месте

философии среди других наук; философское содержание проблемы возникновения, природы и сущности сознания (ОК-2);

Умения:

– обобщать многообразие свойств вещи, обнаруживая всеобщее свойство; соотносить в определении вещи всеобщие, общие и единичные свойства (ОК-1);

– давать философское определение явлениям и соотносить их с определениями других наук (ОК-2);

Навыки:

– навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы общества (ОК-1);

– о значении философии для общественно-исторической практики, культуры и основных функциях философии; логикой понимания любого явления (ОК-2);

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Раздел I. Предмет и специфика философии.

Тема 1. Философия, ее проблемы, функции, место в культуре.

Раздел II. Исторические типы философии.

Тема 2. Философия античности.

Тема 3. Философия Средневековья и эпохи Возрождения.

Тема 4. Философия Нового времени и Просвещения.

Тема 5. Немецкая классическая философия

Тема 6. Русская философия

Тема 7. Философия Новейшего времени и современности.

Раздел III. Онтология материального мира

Тема 8. Бытие мира и человека. Эволюция и развитие.

Тема 9. Философские проблемы познания и сознания.

Тема 10. Философия истории. Цивилизация. Глобальные проблемы человечества.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс – экзамен, контрольная работа

Автор

д.ф.н., доцент Золотарёв С.П.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык (английский)»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
Технология организации ресторанного дела
животноводства
профиль подготовки

Форма обучения—заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: **Заочная форма обучения:** практические занятия – 14ч., самостоятельная работа – 193 ч., -контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Иностранный язык» является: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области.

Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.

Место дисциплины в структуре (ОП ВО)

Учебная дисциплина Б1.Б.03 «Иностранный язык» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общекультурные (ОК):

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

-способностью к самоорганизации и самообразованию(ОК-7)

Знания:

- требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры.

-основных способов работы над языковым и речевым материалом; (ОК-5)

-основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (типы словарей, справочников, компьютерных программ, информационных сайтов сети ИНТЕРНЕТ, текстовых редакторов и т.д.) (ОК-5)

-лексического минимума в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера, необходимого для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников (для иностранного языка) (ОК-7)

-базовых правил грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса) (ОК-7)

- базовых норм употребления лексики и фонетики; (ОК-7)

-основных способов работы над языковым и речевым материалом (ОК-7).

Умения:

-воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов; (ОК-5)

-детально понимать общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, а также письма личного характера; (ОК-5)

-выделять значимую/запрашиваемую информацию из прагматических текстов справочно-информационного и рекламного характера; (ОК-5)

-начинать, вести/поддерживать и заканчивать диалог-расспрос об увиденном, прочитанном, диалог-обмен мнениями и диалог-интервью/собеседование при приеме на работу, соблюдая нормы речевого этикета; (ОК-5);(ОК-7)

-расспрашивать собеседника, задавать вопросы и отвечать на них, высказывать свое мнение,

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

просьбу, отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); (ОК-5); (ОК-7)
-выполнять переводы технических текстов с иностранного языка; (ОК-7)
- делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение; (ОК-7)
-заполнять формуляры и бланки прагматического характера; (ОК-7)
-вести запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), а также запись тезисов устного выступления/письменного доклада по изучаемой проблематике; (ОК-7)
-поддерживать контакты при помощи электронной почты (писать электронные письма личного характера); (ОК-7)
-оформлять Curriculum Vitae/Resume и сопроводительное письмо, необходимые при приеме на работу, выполнять письменные проектные задания (письменное оформление презентаций, информационных буклетов, рекламных листовок, коллажей, постеров, стенных газет и т.д.).(ОК-7).

Навыки:

- компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными, социокультурными причинами; (ОК-5)
-стратегиями проведения сопоставительного анализа факторов культуры различных стран (ОК-5);(ОК-7)
-стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров; (ОК-7)
- приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы (ОК7).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Animal husbandry
Тема 2. Animal physiology
Тема 3. Animal nutrition
Тема 4. Animal feeds
Тема 5. Animal breeding
Тема 6. Animal ecology
Тема 7. Veterinary science

Форма контроля

Заочная форма обучения- 1 курс – экзамен

Автор:

Доцент кафедры иностранных языков, кандидат филологических наук Н.И. Кизилова

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Социология»
по подготовке бакалавра**

19.03.04

**Технология продукции и организация общественного
питания**

шифр

направление подготовки

**«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки**

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа.

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:**

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 10 ч, самостоятельная работа – 126 ч., контроль - 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

Формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на научное осмысление социально-значимых проблем и процессов, происходящих в современном обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем.

**Место дисциплины в
структуре ОПОП ВО**

Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.05 «Социология» относится к циклу обязательных дисциплин

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Общекультурные:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК -3);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК – 6)

**Знания, умения и
навыки, получаемые в
процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- основные экономики, закономерности экономического развития общества, основы экономического поведения личности (ОК -3);
- нормы толерантного поведения в социальной среде, принципы и модели социального взаимодействия (ОК-6).

Умения:

- проводить анализ основных этапов и закономерностей экономического развития общества для формирования гражданской позиции, проводить анализ экономического поведения личности (ОК -3);
- анализировать социально-психологические процессы в различных коллективах с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий (ОК-6);

Навыки:

- навыками анализа основных этапов, закономерностей и причинно-следственных связей в экономическом развитии российского государства и общества; навыками анализа экономического поведения личности (ОК -2);
- навыками толерантного поведения в социальной среде (ОК-6)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Раздел 1. Социология как наука об обществе.

Раздел 2. Социальная динамика.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс – зачет, контрольная работа

Автор: Дрожжина Н.Б. , к.психол. н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Менеджмент»

по подготовке бакалавра по направлению

19.03.04

шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль(и) подготовки

Форма обучения: заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие
занятия:**

Заочная форма обучения: лекции - 4ч, практические занятия
- 10 ч, самостоятельная работа - 126 ч., контроль – 4 ч.

виды

**Цель
дисциплины**

изучения

Целью дисциплины «Менеджмент» является формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового опыта менеджмента в сервисе, а также особенностей российского менеджмента.

**Место дисциплины в
структуре ООП ВПО
(ОПОП ВО)**

Дисциплина Б1.Б.06 «Менеджмент» относится к дисциплинам базовой части.

**Компетенции,
формируемые
результате
дисциплины**

**в
освоения**

а) общекультурные (ОК):
-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

**Знания, умения и
навыки, получаемые в
процессе изучения
дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знания:

- Методов, функции менеджмента, необходимых для профессиональной деятельности (ОК-3);
- Основных способов организации собственного рабочего времени с целью повышения эффективности его использования(ОК-7).

Умения:

- Применять в различных сферах жизнедеятельности методы принятия управленческих решений и способы управления человеческими ресурсами(ОК-3);
- Применять методы самоменеджмента в профессиональной деятельности с целью повышения качества рабочего процессаиспользовать методы работы в коллективе и организации командной

работы в профессиональной деятельности (ОК-7).

Навыки:

- Применения основных понятий, методов и подходов менеджмента в профессиональной деятельности(ОК-3);
- Самоорганизации и самообразования, необходимых для обеспечения высокого качества производственного процессаработы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-7).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Развитие управленческой мысли
2. Методы менеджмента
3. Функции менеджмента
4. Основы самоменеджмента
5. Разработка и принятие управленческих решений
6. Руководство. Власть. Лидерство
7. Кросс-культурный менеджмент
8. Стратегический менеджмент
9. Менеджмент персонала

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс 2 - зачет

Автор: Звягинцева О.С., к.э.н., доцент кафедры менеджмента

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Маркетинг»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»
Профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины:	<ul style="list-style-type: none">- изучение системы маркетинга, конкурентных позиций предприятия, его потенциальных возможностей на соответствующем рынке в рамках принятой стратегии развития, которая может быть реализована благодаря грамотным маркетинговым решениям менеджеров компании;- формирование у студентов представления о грамотном использовании приемов и методов маркетинга.
Место дисциплины в структуре ООП Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Учебная дисциплина «Маркетинг» относится к циклу Б1 и входит в базовую часть. Б1. Б.07</p> <p>а) вузовских (ВК): – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ВК-2);</p> <p>б) общекультурных (ОК): - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p style="text-align: center;">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основные цели и задачи для отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции, производства и услугам внутри и вне предприятия питания, основы анализа информации по результатам продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, основы системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания (ВК-2);- основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3); <p style="text-align: center;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 (ВК-2);

- использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

Владеть:

- навыками определения цели и постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, способностью анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владения системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ВК-2);

- навыками использования экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы

Тема 1. Понятие и сущность маркетинга
Тема 2. Система маркетинговой информации. Маркетинговые исследования
Тема 3. Сущность управления маркетинговой деятельностью
Тема 4. Рынок в системе маркетинга
Тема 5. Основные особенности рынка услуг
Тема 6. Товар в системе маркетинга
Тема 7. Ценообразование в системе маркетинга
Тема 8. Сбытовая политика
Тема 9. Система маркетинговых коммуникаций

Форма контроля Заочная форма обучения: 2 курс – экзамен, контрольная работа

Автор: Аливанова С.В., доцент кафедры экономической теории и экономики АПК

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Математика»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 часов.

**Программой дисциплины
предусмотрены
следующие виды занятий**

Заочная форма обучения: Лекции – 8 ч., практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 185 ч, контроль - 9ч.

**Цель изучения
дисциплины**

воспитание высокой математической культуры; привитие навыков современного математического мышления; подготовка к использованию математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

учебная дисциплина «Математика» относится к циклу Б1.Б.08 – базовая часть цикла дисциплин

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

ОПК-1
способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-26
способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания: фундаментальные разделы математики, необходимые для выполнения работ и проведения исследований в сервисной деятельности. (ОПК-1); основные принципы организации и проведения математического эксперимента; (ПК-26).

Умения: применять математические методы и модели при решении профессиональных задач (ОПК-1); анализировать, обобщать, составлять описания результатов и делать выводы по результатам исследований, внедрять результаты исследований в практику производственного процесса, применять достижения новых техно-логий; (ПК-26).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Навыки: математическим аппаратом, необходимым для решения профессиональных задач. (ОПК-1); статистическим инструментарием, способен адаптировать основные математические модели к конкретным практическим задачам (ПК-26).</p> <p>Раздел 1. Линейная алгебра Раздел 2. Элементы векторной алгебры Раздел 3. Аналитическая геометрия на плоскости Раздел 4. Введение в математический анализ Раздел 5. Дифференцирование функции одной переменной Раздел 6. Неопределённый интеграл Раздел 7. Определённый интеграл Раздел 8. Элементы теории вероятностей</p>
Форма контроля	<p><u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – контрольная работа, экзамен</p>
Автор:	Шибяев В.П. , доцент кафедры математики, к.п.н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физика»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организации общественного питания

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

Профиль подготовки

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 193 ч, контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Освоение знаний о механических, тепловых, электромагнитных и оптических явлениях; величинах, характеризующих эти явления; законах, которым они подчиняются; методах научного познания природы.

Овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы; применять полученные знания для объяснения принципов действия технических устройств; для решения физических задач.

Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в ходе решения физических задач и выполнения лабораторных работ; способности к самостоятельному приобретению новых знаний в соответствии с жизненными потребностями и интересами.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Данная дисциплина (модуль) Б1.Б.09 «Физика» относится к дисциплинам базовой части.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурные:

ОК – 1 Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

б) общепрофессиональные:

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

в) профессиональные:

ПК – 26 Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе

Знания:

- основы философских и физических знаний (ОК-1);

изучения дисциплины

- требования техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- основные методы измерения, математические правила обработки результатов эксперимента. (ОПК-26).

Умения:

- использовать основы философских и физических знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- использовать основные формулы теории погрешностей для обработки результатов эксперимента (ПК-26).

Навыки:

- навыками использования основ философских и физических знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- навыками работы с данными для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистической обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-23).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)**Раздел 1. Введение. Механика. Молекулярная физика и термодинамика.**

Тема 1. Введение. Кинематика

Тема 2. Динамика вращательного движения

Тема 3. Механические колебания и волны

Тема 4. Молекулярная физика. Гидродинамика

Тема 5. Термодинамика

Раздел 2. Электродинамика. Оптика. Атомная и ядерная физика

Тема 6. Электрическое поле

Тема 7. Постоянный электрический ток

Тема 8. Магнитное поле

Тема 9. Электромагнитные волны. Фотометрия

Тема 10. Атомная и ядерная физика

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс 2 – контрольная работа, экзамен

Автор:

доцент кафедры физики, к.п.н. И.А. Боголюбова

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Информатика»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

**Технология продукции и организация общественного
питания**

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

Профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43ЕТ, 144 час.

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:**

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 121 ч, контроль – 9 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

Формирование системных основ использования персонального компьютера будущими специалистами в предметной области; формирование умений осознано применять инструментальные средства информационных технологий для решения задач производственной деятельности; формирование навыков к самообучению и непрерывному профессиональному самосовершенствованию.

**Место дисциплины в
структуре ОПОП ВО**

Учебная дисциплина Б1.Б.11 «Информатика» является базовой дисциплиной.

**Компетенция,
формируемая в
результате освоения
дисциплины**

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

Профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и
навыки, получаемые в
процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- источники получения данных необходимых для поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- основные подходы и принципы владения современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые

компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)

Умения:

- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

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

Навыки:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

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

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

1. Понятие информации
2. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации
3. Технические средства реализации информационных процессов
4. Программные средства реализации информационных процессов
5. Инструментарий решения функциональных задач
6. Алгоритмизация и программирование
7. Языки программирования высокого уровня
8. Базы данных
9. Программное обеспечение ЭВМ и технологии программирования
10. Локальные и глобальные сети ЭВМ
11. Основы и методы защиты информации

**Форма итогового контроля знаний
Автор:**

Заочная форма обучения: курс 1 – экзамен, контрольная работа
Доцент кафедры информационных систем, к.э.н., И.П. Кузьменко

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Механика»
 по подготовке академического бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	Технология организации ресторанного дела
	<i>профиль подготовки</i>

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Заочная форма обучения: лекции – <u>4</u> ч., практические занятия – <u>10</u> ч., самостоятельная работа – 121 ч. контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	активное закрепление, углубление и расширение знаний, полученных при изучении базовых дисциплин и формирование на их основе новых знаний основ расчета и проектирования технических систем, умений и практических навыков конструирования деталей и узлов машин общего назначения. В том числе: изучение основных критериев работоспособности деталей и узлов машин и освоение методики их выбора и расчета; освоение типовых методов проектирования механических систем и современных технологий расчета и проектирования деталей и узлов: 3d прототипирование и «обратный инжиниринг»; получение навыков применения современных методов, информационных технологий и электронных баз данных при расчете и проектировании элементов технических систем.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.Б.12 «Механика» относится к базовой части Блока 1 .
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-4 Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ПК-26 Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: современные методы информационных технологий баз данных; теоретические основы и закономерности построения изображений геометрических объектов; правила и методы выполнения и технических чертежей изделий, разъемных и неразъемных соединений; правила и методы выполнения эскизов, рабочих чертежей деталей, сборочных чертежей изделий и

	<p>спецификаций; правила выполнения всех типов электрических схем;</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать в расчетах и проектировании электронные базы данных и другие ресурсы как локальных, так и глобальных информационных сетей;</p> <p>представлять геометрические объекты в пространстве строить их проекции, определять геометрические формы деталей по их изображениям и выполнять эти изображения с натуры и по сборочному чертежу, читать сборочные чертежи, а также выполнять чертежи и схемы в соответствии со стандартами;</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками работы с компьютером как средством управления и обработки информации и современными методами и информационными технологиями проектирования деталей, узлов и механизмов.</p> <p>навыками выполнения эскизов, технических чертежей деталей и сборочных единиц машин, а также принципиальных, функциональных и др. типов электрических схем с учетом требований ЕСКД и обязательным использованием специализированных компьютерных программ.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Введение. Основы конструирования и расчета деталей машин. Общие сведения о механических передачах. Фрикционные и ременные передачи. Цепные передачи. Зубчатые и червячные передачи. Валы и оси. Муфты для соединения осей валов. Опоры валов и осей. Неразъемные и разъемные соединения. Подъемно-транспортные машины в сельскохозяйственном производстве. Современные технологии расчета и проектирования деталей и узлов. 3d прототипирование и «обратный инжиниринг»</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа</p>

Авторы: ст. преподаватель Лиханос В.А.

доцент Бобрышов А.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Биохимия»

19.03.04
шифр

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 7 ЗЕТ, 252 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 225 ч., контроль самостоятельной работы – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Является получение базовых биохимических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья, понимание основ биохимических методов анализа, овладение методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.Б.13 «Биохимия» является дисциплиной базовой части блока 1.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

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

б) профессиональные (ПК):
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания: методику проведения технологического контроля качества производимой продукции (ОПК-3).

методику проведения экспериментов по заданной тематике (ПК24).

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

анализировать результаты экспериментов (ПК24).

Навыки: определять соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

проводить исследования по заданной методике (ПК24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Белки. Химический состав. Структура белков. Свойства белков. Классификация белков

Ферменты. Химическая природа ферментов. Общие представления о механизме действия ферментов. Свойства, номенклатура и классификация ферментов

Витамины. Классификация витаминов. Физиологическая роль витаминов.

Антивитамины

Нуклеиновые кислоты. Характеристика нуклеиновых кислот. Строение и свойства ДНК и РНК

Липиды. Жиры. Воска. Фосфолипиды

Углеводы. Строение и свойства углеводов, классификация

Форма контроля

Заочная форма обучения: 2 курс - экзамен, контрольная работа

Автор:

д.б.н., доцент Шлыков С.Н.,

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Органическая химия»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

36.03.01

Шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела».
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Заочная форма обучения: Лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 189 ч., контроль- 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Органическая химия» является формирование у обучающихся основных понятий, знаний и умений по органической химии, аналитическим приемам при работе с органическими веществами. Дисциплина призвана обучить будущего бакалавра методике и приемам работы, используемым в органической химии, основам идентификации органических веществ; овладеть знаниями и навыками по синтезу органических соединений.
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	Дисциплина Б1.Б.14 «Органическая химия» относится к циклу Б.1. базовая часть образовательной программы.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общеобразовательные компетенции (ОК): способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7) б) профессиональные (ПК): 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 измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знания: - основы самоорганизации мышления и самообразования при изучении основных разделов органической химии (ОК-7); - правила выполнения основных операций, предшествующих или сопутствующих проведению лабораторного химического исследования, с соблюдением правил техники безопасности,

производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-3);

- основы лабораторного практикума по органической химии (ПК-26).

Умения:

-самостоятельно воспринимать, обобщать, анализировать и систематизировать информацию по основным разделам органической химии (ОК-7);

- использовать приемы оказания первой помощи при несчастных случаях и сознавать опасности и угрозы, возникающие при этом (ПК-3);

- выполнять анализ анализируемых объектов на основе выбора схемы анализа и методики его проведения; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций (ПК-26).

Навыки:

способностью обобщения информации по основным разделам органической химии используя методы самоорганизации и самообразования (ОК-7);

- методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных химических исследований (ПК-26).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Раздел 1. Углеводороды

Тема 1. Основные понятия органической химии.

Алканы.

Тема 2. Алкены. Алкины.

Тема 3. Ароматические углеводороды.

Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 1. Спирты. Фенолы.

Тема 2. Альдегиды. Кетоны.

Тема 3. Карбоновые кислоты. Жиры.

Раздел 3. Углеводы

Тема 1. Углеводы. Моносахариды.

Тема 2. Дисахариды. Полисахариды.

Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения

Тема 1. Амины. Аминокислоты.

Тема 2. Белки.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс – экзамен, контрольная работа

Автор:

к.т.н., доцент Пашкова Е.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Неорганическая химия»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

36.03.01

«Технология продукции и организация общественного питания»

Шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела».

профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Заочная форма обучения:
Лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч.,
самостоятельная работа – 153 ч., контроль- 9 ч.

Цель изучения дисциплины Целью освоения дисциплины «Неорганическая химия» формирование основ научного мировоззрения, служи фундаментом общетехнической эрудиции; развитие студентов «технического языка» будущего специалиста дать необходимый минимум знаний по химии, который способствовал бы усвоению профилирующих дисциплина а в практической работе обеспечивал понимани химических аспектов мероприятий; привить навык выполнения основных операций при проведении химического эксперимента, способствующие выработк первичных профессиональных умений.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО Дисциплина Б1.Б.15 «Неорганическая химия» относится к циклу Б.1. базовая часть образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины **а) общеобразовательные компетенции (ОК):**
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

б) профессиональные (ПК):

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 измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знания:

- основы самоорганизации мышления и самообразования при изучении основных разделов

неорганической химии (ОК-7);

- правила выполнения основных операций, предшествующих или сопутствующих проведению лабораторного химического исследования, с соблюдением правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-3);

- основы лабораторного практикума по неорганической химии (ПК-26).

Умения:

-самостоятельно воспринимать, обобщать, анализировать и систематизировать информацию по основным разделам неорганической химии (ОК-7);

- использовать приемы оказания первой помощи при несчастных случаях и сознавать опасности и угрозы, возникающие при этом (ПК-3);

- выполнять анализ анализируемых объектов на основе выбора схемы анализа и методики его проведения; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций (ПК-26).

Навыки:

способностью обобщения информации по основным разделам неорганической химии используя методы самоорганизации и самообразования (ОК-7);

- методами измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных химических исследований (ПК-26).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные блоки и темы)**

1. Основные понятия химии. Классы неорганических соединений.

2. Реакционная способность веществ: основные законы химии, строение вещества: строение атома, периодический закон и периодическая система элементов, химическая связь, окислительно-восстановительные реакции.

3. Химическая термодинамика и кинетика: энергетика химических процессов, химическая кинетика, химическое равновесие.

4. Химические системы: общая характеристика растворов, способы выражения концентрации растворов, водородный показатель, ТЭД, гидролиз, электролиз.

5. Химия элементов.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс –экзамен, контрольная работа

Автор:

к.т.н., доцент Пашкова Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология продукции общественного питания»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4,0 ЗЕТ, 144 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 126 ч., контроль – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

вооружить систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости в организации и ведении технологических процессов сервиса с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания» является обязательной дисциплиной базовой части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК)

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

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

- 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)

Внутривузовскими (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

Знания, умения и навыки,

Знания:

**получаемые в процессе
изучения дисциплины**

- основных видов работ по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения(ОПК-2);
- основных видов технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1);
- вида и принципа организации ресурсосберегающего производства продуктов питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов(ВК-1)

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения(ОПК-2);
- проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания(ВК-1)

Навыки:

- применения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения(ОПК-2);
- способностью организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов(ВК-1)

Раздел1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.

Тема 1.Технология приготовления и правила подачи супов.

Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Горячие закуски.

Тема 3. Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.

Тема 4. Технология приготовления сладких блюд. Технология приготовления и правила подачи напитков.

Заочная форма обучения: 3 курс – зачет с оценкой и контрольная работа

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Форма контроля

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

надежности технологических процессов (ВК-1)
средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1)

Умения: организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)

Навыки: владения профессиональной деятельности (научно-исследовательской и производственно-технологической) (ОПК-5)

Владения технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов навыками составления нормативных документов, необходимых для реализации выпускаемой продукции (ВК-1)

способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания

Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Форма контроля

3 курс – экзамен, контрольная работа

Автор:

канд. биол. наук, доцент Е.А. Скорбина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Санитария и гигиена питания»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43ЕТ, 144 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Лекции – 4 ч., практические занятия – 10ч., самостоятельная работа – 126ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины подготовить обучающихся по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Дисциплина Б1.Б.20 «Санитария и гигиена питания» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины **Общепрофессиональные (ОПК):** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины **Знания:** процессов, формирующие качество готовой продукции (ОПК-3)
требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции (ПК-3)
новейшие научные данные в области безопасности продуктов питания, методы гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля (ПК-25)

Умения:готовить широкий ассортимент продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации (ОПК-3)
оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса (ПК-3)

применить нормы санитарного законодательства в технологии производства продуктов питания (ПК-25)

Навыки:владения методами прогнозирования изменений свойств сырья в процессе кулинарной обработки (ОПК-3)

владения методами оценки и контроля качества продукции (ПК-3)

использования нормативной документации отрасли(ПК-25)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания

Раздел 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Форма контроля

3 курс – зачет, контрольная работа

Автор:

канд. биол. наук, доцент Е.А. Скорбина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектирование предприятий общественного питания»

19.03.04

по подготовке бакалавра по направлению
Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль самостоятельной работы – 9 ч.

Цель изучения дисциплины является формирование у студентов навыков разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Дисциплина Б1.Б.21 «Проектирование предприятий общественного питания» является дисциплиной базовой части блока 1.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

б) профессиональные (ПК):

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основные направления совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники. (ОПК-2);
- современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники. (ПК-2);
- приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-4).
- эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. (ПК-5);

Умения:

- разрабатывать технико-экономическое обоснование необходимости совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения и на основе технологических схем производить планировку и оснащение рабочих мест. (ОПК-2);
- выполнять технологические расчеты с использованием сетевых компьютерные технологии и базы данных для расчета технологических параметров оборудования. (ПК-2);
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования (ПК-5).

Навыки:

- методами определения потребностей потребителей в новых видах продукции и навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания. (ОПК-2);
- современными информационными технологиями (ПК-2);
- способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4).
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
Тема 1. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания
Тема 1. Технологические расчеты
Тема 1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением
Тема 1. Объемно-планировочные решения предприятий питания
Тема 1. Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – курсовой проект, экзамен

Автор:

д.б.н., доцент Шлыков С.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

Программа бакалавра

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий

Заочная форма обучения: лекции - 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины безопасность жизнедеятельности являются формирование профессиональной культуры безопасности; подготовка бакалавра к грамотным и целесообразным действиям в чрезвычайных ситуациях и при ликвидации их последствий; получение знаний о нормативно-допустимых воздействиях негативных факторов на человека и среду обитания.

Место дисциплины в структуре ОПОПВО

Учебная дисциплина Б1.Б.22 «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть дисциплин и является обязательной к изучению дисциплиной.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общекультурные (ОК):

-способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)

профессиональные (ПК):

-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)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знания:

-приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)

-правил 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)

Умения:

-использовать приемы оказания первой помощи, методы

защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)
-владеть 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)

Навыки:

-использования приемов оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций(ОК-9)
-владения 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)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Теоретические и правовые основы безопасности жизнедеятельности

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.

Тема 2. Правовые основы безопасности жизнедеятельности.

Раздел 2. Организационные основы обеспечения безопасности труда

Тема 1. Вредные и опасные факторы.

Тема 2. Производственная санитария.

Раздел 3. Основы электро- и пожарной безопасности

Тема 1. Электробезопасность.

Тема 2. Пожарная безопасность.

Раздел 4. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

Тема 1. Природные и техногенные чрезвычайные обстоятельства.

Тема 2. Первая помощь пострадавшим.

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс 2 – зачет, контрольная работа

Автор:

к.т.н., доцент кафедры физики Коноплев П.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»**
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 33ЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 85 ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

изучение основополагающих характеристик товара,
составляющих его потребительную стоимость, их
изменений на всех этапах товародвижения, а также
приобретение теоретических знаний и практических
умений и навыков в области экспертизы

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.Б.23 «Товароведение
продовольственных товаров» является дисциплиной
базовой части основной профессиональной
образовательной программы (ОПВО) направления
подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК):

готовностью к участию во всех фазах организации
производства и организации обслуживания на
предприятиях питания различных типов и классов
(ОПК-5);

Профессиональные (ПК):

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

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

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

Вузовские (ВК):

способностью определять цели и ставить задачи
отделу продаж по ассортименту продаваемой
продукции производства и услугам внутри и вне
предприятия питания, анализировать информацию по
результатам продаж и принимать решения в области
контроля процесса продаж, владеть системой
товародвижения и логистическими процессами на
предприятиях питания (ВК-2).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов(ОПК-5);
 - нормативной и технологической документации, необходимой на предприятии питания(ПК-6);
 - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов (ПК-25);
- основных требований, предъявляемых к ассортименту товаров и услуг на предприятиях питания(ВК-2).

Умения:

- организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (ПК-6);
- осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания (ПК-25);
- анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж (ВК-2).

Навыки:

- профессиональной деятельности (научно-исследовательской и производственно-технологической) (ОПК-5);
- организации документооборота по производству продукции на предприятии питания (ПК-6)
- изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания (ПК-25)
- определения целей и задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам, владения системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ВК-2)

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

- Раздел 1.** Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности
- Раздел 2.** Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения
- Раздел 3.** Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 3 – контрольная работа, экзамен

Автор:

доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»

19.03.04
шифр

по подготовке бакалавра по направлению
Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки
Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 85 ч., контроль самостоятельной работы – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	является формирование у студентов навыков разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.Б.24 Процессы и аппараты пищевых производств является дисциплиной базовой части блока 1.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общепрофессиональные компетенции (ОПК): - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2). б) профессиональные (ПК): – 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); – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4); – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основные направления совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; современные тенденции компоновки производственных помещений и предприятий в целом с использованием компьютерной техники. (ОПК-2); -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. (ПК-1);

- приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-4).
- эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. (ПК-5);

Умения:

- разрабатывать технико-экономическое обоснование необходимости совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения и на основе технологических схем производить планировку и оснащение рабочих мест. (ОПК-2);
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.(ПК-1);
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования (ПК-5).

Навыки:

- методами определения потребностей потребителей в новых видах продукции и навыками анализа и оценки объемно-планировочных решений предприятия питания. (ОПК-2);
- техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-2);
- способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4).
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о процессах и аппаратах.
 Тема 2. Основные законы и аппараты для механических процессов
 Тема 3. Основные законы и аппараты для гидравлических процессов
 Тема 4. Основные законы и аппараты для гидромеханических процессов
 Тема 5. Основные законы и аппараты для тепловых процессов
 Тема 6. Основные законы и аппараты для массообменных процессов

Форма контроля

Заочная форма обучения: 3 курс, экзамен

Автор:

д.б.н., доцент Шлыков С.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Физиология питания»

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного
питания»

19.03.04

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:**

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

Целью изучения дисциплины Б1.Б.25 «Физиология питания» является усвоение теоретических знаний в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, значение отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.

**Место дисциплины
в структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.Б.25 «Физиологии питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной базовой части блока 1.

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

б) профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и
навыки, получаемые
в процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- смысла основных законов удовлетворения потребностей человека в продуктах питания (ОПК-2);

- нормы потребности человека в пищевых компонентах и биологически активных веществах (ПК-25).

Умения:

- прогнозировать изменения пищевых компонентов при различных видах технологической обработки (ОПК-2);

- анализировать и обобщать полученные результаты исследований и делать правильные выводы для совершенствования структуры рационального питания (ПК-25).

Навыки:

- использования приобретенных знаний и умений в практической деятельности при разработке продукции питания для различных групп населения (ОПК-2);

- составления суточного рациона питания человека с учетом норм физиологических потребностей и современных научных

концепций (ПК-25).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Пища и ее роль для организма человека.
2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека.
3. Рациональное питания и физиологические основы его организации.
4. Диетотерапия.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 3 курс – зачет, контрольная работа.

Автор:

к.т.н., доцент Омаров Р.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»

19.03.04
шифр

по подготовке бакалавра по направлению
Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки
Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль самостоятельной работы – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	являются формирование и развитие у обучающихся базовых компетентностей в области эксплуатации оборудования на оптимальных режимах работы с наибольшей производительностью, изучение бакалавром принципов функционирования и особенности эксплуатации современного оборудования для проведения технологических процессов.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.Б.26 «Оборудование предприятий общественного питания» является дисциплиной базовой части блока 1.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общепрофессиональные компетенции (ОПК): - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4). б) профессиональные (ПК): – готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4); – способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: -различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-4); -приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-4). -эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. (ПК-5); Умения: -эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования (ПК-5).

Навыки:

- технологическим оборудованием в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-4);
- способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4).
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании
 Тема 2. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами разделения
 Тема 3. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами соединения
 Тема 4. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами формования
 Тема 5. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами тепломассообмена
 Тема 6. Оборудование для наполнения крупногабаритной и малогабаритной тары, упаковочные машины
Заочная форма обучения: 4 курс – контрольная работа, экзамен

Форма контроля

Автор:

д.б.н., доцент Шлыков С.Н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Теплотехника»**
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04 шифр	Технология продукции и организация общественного питания направление подготовки
Технология организации ресторанного дела программа бакалавриата	

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Теплотехника» является формирование целостных представлений о термодинамических процессах и фундаментальных законах термодинамики и теплопереноса для эксплуатации и расчета теплотехнических систем и холодильных установок в области производства и хранения продуктов питания.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.Б.27 «Тепло- и хладотехника» входит в базовую часть образовательной программы.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общекультурные (ОК): - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности(ОК-4). общепрофессиональные (ОПК): - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4). профессиональные (ПК): - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Основные законы термодинамики и тепломассообмена (ОК-4). - Методы расчета термодинамических циклов, обобщенный цикл и обратный цикл Карно, циклы поршневых двигателей внутреннего сгорания, циклы паросиловых установок, турбин и холодильных машин (ОПК-4). - Теорию процессов применения теплоты в сельском хозяйстве

(ПК-26).

Умения:

- Решать теплотехнические задачи с применением законов термодинамики и тепломассообмена(ОК-4).
- Эффективно применять тепловые ресурсы, обеспечивающие энергосбережение в сельском хозяйстве (ОПК-4).
- Использовать теорию размерностей при решении инженерных теплотехнических задач (ПК-26).

Навыки:

- расчета теплового и воздушного режимов помещений (ОК-4).
- расчета отопления, горячего водоснабжения и кондиционирования сельскохозяйственных сооружений и помещений (ОПК-4).
- навыки теплового расчета холодильных установок (ПК-26).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Теоретические основы технической термодинамики.

Тема 1. Основные понятия термодинамики.

Тема 2. Законы термодинамики.

Тема 3. Термодинамические циклы.

Тема 4. Влажный воздух.

Раздел 2. Основы теории теплообмена.

Тема 1. Теплопроводность.

Тема 2. Конвективный теплообмен и теплообмен излучением.

Раздел 3. Использование теплоты в сельском хозяйстве.

Тема 1. Теплофизика сельскохозяйственных помещений.

Тема 2. Хранение сельскохозяйственной продукции.

Тема 3. Экономия теплоэнергетических ресурсов.

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс 3 – зачет, контрольная работа.

Автор:

профессор кафедры физики, д.т.н. В.А. Халюткин

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Электротехника и электроника»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата**

19.03.04

шифр

Технология продукции и организации общественного питания

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

бакалаврская программа

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области электротехники и электроники в такой степени, чтобы они могли обоснованно выбирать необходимые для определенного технологического процесса электрооборудование, электронные приборы и устройства, а также умели их правильно эксплуатировать

Место дисциплины в структуре ОП ВО Учебная дисциплина Б1.Б.28 «Электротехника и электроника» относится к блоку дисциплин базовой части образовательной программы.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общекультурные (ОК):
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

б) общепрофессиональные (ОПК):
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:
- законов электротехники, общих методов расчета электрических цепей, условных обозначений и типов электрических схем (ОК-7),
- принципов действия основных типов электрических машин и аппаратов, а также источники получения данных необходимых для решения практико-ориентированных

задач по электротехнике и электронике (ОПК-1),
- параметров и характеристик электронных устройств из сферы профессиональной деятельности (ПК-2).

Умения:

- применять знания законов электротехники и методы расчета цепей постоянного и переменного тока при самостоятельном выполнении практико-ориентированных задач (ОК-7);
- выбирать необходимое электрооборудование, электронные и электроизмерительные приборы, анализируя информацию из различных источников и баз данных (ОПК-1),
- программировать электротехнические устройства, используя профессиональные пакеты программ фирм производителей (лицензии для использования программ не требуется, программы находятся в свободном доступе на сайте отечественной компании ОВЕН) (ПК-2).

Навыки:

- анализа параметров работы электрической цепи (ОК-7);
- чтения сборки электрических схем согласно инструкциям (ОПК-1);
- выполнения измерений контролируемых в технологическом процессе параметров с помощью реальных и виртуальных электроизмерительных приборов (ПК-2).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Электрические цепи.

Введение. Общие сведения о производстве, передаче, распределении и потреблении электрической энергии. Законы электрических цепей постоянного тока. Основы электрических измерений тока, напряжения и мощности. Методы расчета электрических цепей. Однофазные электрически цепи. Резонанс напряжений и токов. Общие сведения о трехфазных электрических цепях.

Раздел 2. Электромагнитные устройства и электрические машины.

Устройство, принцип действия, основные характеристики трансформаторов. Автотрансформаторы, измерительные и сварочные трансформаторы. Устройство, принцип действия, основные характеристики электрических машин постоянного тока. Устройство, принцип действия, основные характеристики электрических машин переменного тока: асинхронные и синхронные двигатели и генераторы.

Раздел 3. Основы электроники.

Элементная база электронных устройств. Общие сведения о выпрямителях, транзисторных и операционных усилителях. Элементы и устройства цифровой техники: логические элементы, триггеры, регистры, счетчики импульсов и др. Понятие процессора. Микропроцессоры и микроконтроллеры, их использование в технологических процессах.

**Форма контроля
Автор:**

Заочная форма обучения: курс 3 – контрольная работа, зачет к.п.н., доцент Е.А. Вахтина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Культурология»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

**Технология продукции и организация общественного
питания**

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела

профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: *Заочная форма обучения:* лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4.

Цель изучения дисциплины Целью освоения дисциплины "Культурология" является формирование у студентов систематических сведений о сущности феномена культуры, ее структуре, типологии и динамике, об основных тенденциях развития мировой и отечественной культуры; формирование интереса к творческой и научной деятельности, потребности в постоянном самообразовании; социальных, этических и эстетических ориентиров, необходимых для формирования гражданского общества.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО Учебная дисциплина Б1.Б.30 «Культурология» относится к базовой Б1.Б - части учебного цикла.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

1. а) общекультурных (ОК):
 - 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 команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- орфографическую, фонетическую, лексическую и грамматическую норму языка;
- систему стилей языка, единицы текста, его семантическую, структурную и коммуникативную целостность;
- основные композиционно-речевые формы и особенности их построения в устной и письменной речи; (ОК-5);
- виды самооценки, уровни притязаний, их влияния на результат образовательной, профессиональной деятельности;
- этапы профессионального становления личности
 - основные социальные институты, действия которых обеспечивает взаимодействие между различными социальными, конфессиональными и культурными группами (ОК-6).

Умения:

- анализировать поверхностную и глубинные стороны текста;
- выявлять необходимую информацию, применять знания и нормы русского языка при выполнении устного перевода с иностранных

языков;

- оформлять деловую документацию в соответствии с требованиями (ОК-5);
- анализировать процессы, идущие в различных коллективах и показать особенности их развития с учетом социальных, конфессиональных и культурных различий (ОК-6).

Навыки:

- всеми видами речевой деятельности на русском и иностранных языках;
- навыками оформления деловой документации;
- формулами речевого этикета (ОК-5);
- навыками познавательной и учебной деятельности;
- навыками адаптации к новым ситуациям с учетом особенностей и возможностей коллектива, навыками толерантного отношения к представителям других групп (ОК-6).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

РАЗДЕЛ I.

КУЛЬТУРОЛОГИЯ В СИСТЕМЕ ГУМАНИТАРНОГО ЗНАНИЯ. КУЛЬТУРА В ИСТОРИЧЕСКОМ КОНТЕКСТЕ.

1. Предмет культурологии: специфика и структура. Основные особенности и функции культуры.
2. Восточная культура: древнекитайская, древнеиндийская, египетская.
3. Западная культура: античная, средневековая, эпохи Возрождения и Нового Времени, русская.

РАЗДЕЛ II.

КУЛЬТУРА, ЧЕЛОВЕК, ОБЩЕСТВО.

4. Культура и человек. Культура и ее ценности, ценностные ориентиры и нормы.
5. Роль традиций и новаций в культуре.
6. Глобальный диалог культур. Место и роль России в планетарном диалоге культур.
7. Коллизии культуры и цивилизации в современном мире.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс – контрольная работа, зачет.

Автор:

доцент кафедры философии и истории, к.ф.н. Н.Г. Гузынин

**изучения
дисциплины**

предпринимателя, понятия и форм собственности для использования в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)

- основные понятия и категории правоправедения, сведения об отраслях российского права для использования в различных сферах деятельности (ОК-4);

- знания нормативно-правовых актов для организациидокументооборота по производству на предприятиях питания (ПК-6).

Умения:

- использования основных понятий и категорий гражданского права, видов юридических лиц, правового статуса индивидуального предпринимателя, понятия и форм собственности для использования в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)

- анализировать основные понятия и категории правоправедения, сведения об отраслях российского права для использования в различных сферах деятельности (ОК-4);

- анализировать нормативно-правовые акты для организациидокументооборота по производству на предприятиях питания (ПК-6).

Навыки:

- владения, реализации основных понятий и категорий гражданского права, видов юридических лиц, правового статуса индивидуального предпринимателя, понятия и форм собственности для использования в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- владения и применения основных понятий и категорий правоправедения, сведений об отраслях российского права для использования в различных сферах деятельности (ОК-4);

- реализации нормативно-правовых актов для организациидокументооборота по производству на предприятиях питания (ПК-6)

**Краткая
характеристика
учебной
дисциплины
(основные блоки
и темы)**

Государство и его роль в жизни общества
Система права
Правонарушения и юридическая ответственность
Конституция как основной закон государства
Гражданское законодательство
Право собственности и другие вещные права
Юридические лица и их виды
Трудовое право
Законодательство в сфере информации

Форма контроля заочная форма обучения: 1 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: к.ю.н., доцент кафедры ГМУ и права Ю.В. Лабовская.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Физическая культура»

по подготовке бакалавра по направлению

19.03.04

шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Заочная форма обучения: лекции – 6 ч, практические занятия – нет, самостоятельная работа – 62 ч., контроль – 4 ч.
Цель дисциплины	изучения Цель - формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	в Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.32 «Физическая культура» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	в а) общепрофессиональные (ОК): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	и в В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знать: –научно-теоретические и методические основы; физической культуры и здорового образа жизни; роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов; психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности; средства физической культуры в регулировании работоспособности; – санитарно-гигиенические основы физкультурно-спортивной деятельности; причины травматизма в процессе спортивной деятельности и его профилактика. Уметь: – использовать и применять полученные знания для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Владеть: - практическими навыками работы с информационной литературой, навыками по составлению комплекса

гимнастических упражнений общей и профессиональной направленности.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов

Тема 2. Всеобщая история физической культуры и спорта

Тема 3. История физической культуры и спорта в России.

Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры.

Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Тема 6. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.

Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Тема 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.

Тема 12. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

Тема 13. Гигиена физического воспитания и спорта

Тема 14. Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.

Тема 15. Спорт и допинг.

Тема 16. Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс – зачет.

Автор:

Дяченко Т.Л.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Введение в пищевую промышленность»

по подготовке бакалавра по направлению

19.03.04

шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки

Технология организации ресторанного дела профиль(и)
подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие
занятия:**

виды

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

является формирование базовых представлений и знаний о пищевых продуктах из животного сырья, основных технологических процессах их производства, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины..

**Место дисциплины
в структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.01 Введение в пищевую промышленность является дисциплиной вариативной части блока 1.

**Компетенции,
формируемые
в результате освоения
дисциплины**

а) общепрофессиональные (ОПК):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

б) профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и
навыки, получаемые
в процессе изучения
дисциплины**

Знания:

-методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, и представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-4);

- основные технологические категории и специфику их определения и применения (ПК-10).

Умения:

- использовать возможности ресурсов Интернета для поиска необходимой информации (ОПК-1);
- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения(ПК-4);
- изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

Навыки:

- навыками использования современных программных продуктов для решения профессиональных задач (ОПК-1);
- способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4);
- навыками работы с научно-техническими информационными источниками и средствами по производству продуктов питания. (ПК-25).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Понятие о молоке, химический состав коровьего молока
 Тема 2. Технология мороженого
 Тема 3. Технология кисломолочных продуктов
 Тема 4. Технология сыра
 Тема 5. Технология сливочного масла
 Тема 6. Технология колбасных изделий

Форма контроля

Заочная форма обучения: 1 курс - зачет

Автор:

д.б.н., доцент Шлыков С.Н.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«История продуктов питания»**
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения –заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 33ЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 90ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование представления о многообразии
пищевых продуктов, традиций и культуре их
употребления, а также формирование у студентов
социально-личностных и общекультурных
компетенций: знание и соблюдение норм здорового
образа жизни понимание ценности культуры, науки,
производства.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.02 «История продуктов питания»
является обязательной дисциплиной вариативной
части основной профессиональной образовательной
программы (ОПВО) направления подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного
питания.

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью осуществлять поиск, хранение,
обработку и анализ информации из различных
источников и баз данных, представлять ее в требуемом
формате с использованием информационных,
компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

Профессиональные (ПК):

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

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

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- - основных видов информационных ресурсов в
области пищевых продуктов (ОПК-1);

- основных видов продуктов питания и их характеристик (ПК-4);
- отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов (ПК-25).

Умения:

- находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных (ОПК-1);
- оценивать преимущества инновационных продуктов с учетом их характеристик и технологических процессов производства с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания (ПК-25).

Навыки:

- подготовки иллюстрированного сообщения (ОПК-1);
- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4)
- изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания (ПК-25).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Раздел 1. Традиции и обычаи, связанные с питанием

Раздел 2. История основных продуктов питания
русской национальной кухни

Раздел 3. История основных продуктов питания
зарубежных стран

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 2 – контрольная
работа, зачет с оценкой

Автор:

доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

- основные биохимические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов питания, возбудителей пищевых отравлений и токсикоинфекций, передающихся через пищевые продукты;
- основные санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам.

Уметь:уметь:

- провести санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов, воды, воздуха, технологического оборудования;
- выделить и идентифицировать различные группы бактерий и микроскопических грибов;
- дать санитарно-микробиологическую оценку безопасности пищевых продуктов.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Владеть:

- специфическими правилами техники безопасности работы с микроорганизмами;
- навыками работы с живыми культурами микробов, микроскопическими препаратами, с питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием;
- методами выделения чистой культуры и идентификации микроорганизмов;
- методиками микробиологического анализа качества пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 2 зачет, контрольная работа

Автор:

д.вет.н., профессор Ожередова Н.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Биоорганическая химия»

19.03.04
шифр

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
Технология организации ресторанного дела
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.</u>
Цель изучения дисциплины	получение базовых биохимических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья, понимание основ биохимических методов анализа, овладение методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.04 Биоорганическая химия является дисциплиной вариативной части блока 1.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общекультурные (ОК): - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). б) общепрофессиональные (ОПК): - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения в) профессиональные (ПК): - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основы самоорганизации мышления и самообразования при изучении основных разделов биоорганической химии (ОК-7); - основные виды работ по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2); - основы лабораторного практикума по биоорганической химии (ПК-24).

Умения:

- самостоятельно воспринимать, обобщать, анализировать и систематизировать информацию по основным разделам биорганической химии (ОК-7);
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- выполнять анализ анализируемых объектов на основе выбора схемы анализа и методики его проведения; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций (ПК-26).

Навыки:

- способностью обобщения информации по основным разделам биорганической химии используя методы самоорганизации и самообразования (ОК-7);
- навыками применения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных химических исследований (ПК-26).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Белки. Химический состав. Структура белков. Свойства белков. Классификация белков

Тема 2. Ферменты. Химическая природа ферментов. Общие представления о механизме действия ферментов. Свойства, номенклатура и классификация ферментов

Тема 3. Витамины. Классификация витаминов. Физиологическая роль витаминов. Антивитамины

Тема 4. Нуклеиновые кислоты. Характеристика нуклеиновых кислот. Строение и свойства ДНК и РНК

Тема 5. Липиды. Жиры. Воска. Фосфолипиды

Тема 6. Углеводы. Строение и свойства углеводов, классификация

Форма контроля

Заочная форма обучения: 2 курс – контрольная работа, зачет

Автор: Шлыков С.Н., д.б.н., доцент

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья»

19.03.04 по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного
питания»
шифр *направление подготовки*
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 96 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины Б1.В.05 «Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья» является изучение принципов создания новых рецептур и новых видов продукции на основе сырья животного происхождения с использованием нетрадиционных видов сырья животного и растительного происхождения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.05 «Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОПВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) профессиональные (ПК): - 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 изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25); - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - химического состава, пищевой и биологической ценности, функционально-технологических свойств нетрадиционного пищевого сырья (ПК-1); - современных достижений в области разработки продуктов здорового питания из нетрадиционного пищевого сырья (ПК-

25);

- методов изучения функционально-технологических свойств нетрадиционного сырья животного и растительного происхождения (ПК-26).

Умения:

- обосновывать необходимость изменения технологических операций и режимов в зависимости от качества исходного сырья (ПК-1);

- оценивать перспективность и целесообразность использования новых видов нетрадиционного сырья при разработке продуктов питания (ПК-25);

- интерпретировать результаты изучения состава и свойств нетрадиционного пищевого сырья (ПК-26).

Навыки:

- методологии проектирования рецептурных композиций с использованием нетрадиционного пищевого сырья для получения продукции с заданными свойствами (ПК-1);

- проектирования глубокой переработки вторичного пищевого сырья посредством использования современных достижений науки (ПК-25);

- современных методик исследования качества пищевых продуктов (ПК-26).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1 Характеристика нетрадиционного пищевого сырья растительного происхождения.

Тема 1.1 Растения, как источники эссенциальных компонентов, основные источники получения. Виды лекарственных трав.

Тема 1.2 Основные виды растительного сырья, как источника флавоноидов. Их сохранность при технологической обработке.

Тема 1.3 Научные аспекты использования биологически активных веществ растений.

Раздел 2 Характеристика нетрадиционного пищевого сырья животного происхождения.

Тема 2.1 Перспективы использования нетрадиционного молочного сырья. Пищевая и биологическая ценность нетрадиционных видов молока.

Тема 2.2 Состав, пищевая ценность и функционально-технологические свойства нетрадиционных видов молока.

Тема 2.3 Возможные направления использования вторичного молочного сырья производстве продуктов питания.

Раздел 3 Технология молочных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья.

Тема 3.1 Перспективы разработки молочных продуктов с использованием фитокомпонентов. Научное обоснование целесообразности создания молочно-растительных продуктов.

Тема 3.2 Разработка рецептурных композиций с внесением нетрадиционного растительного сырья.

Тема 3.3 Оценка качества нетрадиционного молочного сырья и продуктов его переработки.

Раздел 4 Технология мясных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья.

Тема 4.1 Использование вторичного коллагенсодержащего белкового сырья в технологиях мясопродуктов.

Тема 4.2 Проектирование рецептурных композиций мясных продуктов на основе нетрадиционного мясного сырья.

Тема 4.3 Оценка качества нетрадиционного мясного сырья и продуктов его переработки.

Раздел 5 Перспективы использования достижений генной инженерии в технологиях продуктов питания.

Тема 5.1 Основные направления использования генно-модифицированного сырья при производстве продуктов питания.

Тема 5.2 Перспективы использования достижений промышленной биотехнологии в производстве продуктов питания животного происхождения.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 2 курс – зачет, контрольная работа.

Автор:

кандидат технических наук, доцент Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология и организация производства специализированного питания
(специализация)»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4,0 ЗЕТ, 144 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Лекции – 6 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 119 ч., контроль – 9 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

приобретение теоретических знаний в области особенностей питания различных групп населения и диетологии, практических умений и навыков при создании продуктов диетического и специального питания на основе знаний о свойствах сырья, методологии подбора компонентов, составления рецептур и технологических схем производства, проведения экспертизы качества.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.06«Технология и организация производства специализированного питания (специализация)» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК)

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

Профессиональные (ПК):

- 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)

Внутривузовскими (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

Знания, умения и навыки,

Знания:

получаемые в процессе изучения дисциплины

- основные виды работ по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания специального назначения(ОПК-2);
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество блюд специального назначения (ПК-1);
- вида и принципа организации ресурсосберегающего производства продуктов питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов(ВК-1)

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания специального назначения(ОПК-2);
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства блюд специального назначения (ПК-1);
- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания(ВК-1)

Навыки:

- навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания специального назначения(ОПК-2);
- способность использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства блюд специального назначения (ПК-1);
- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов(ВК-1)

Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 1. Организация производства на предприятиях специального назначения

Тема 2. Основное технологическое оборудование. Организация работы основных цехов, требования к их организации.

Раздел 2. Технология производства специализированного питания

Тема 1. Технология приготовления блюд детского, диетического и специализированного питания.

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен и курсовая работа

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Пищевая микробиология»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43ЕТ, 144 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Лекции – 4 ч., практические занятия – 10ч., самостоятельная работа – 126 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Дисциплина Б1.В.07 «Пищевая микробиология» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОПВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины **Общепрофессиональные (ОПК):** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)

Профессиональные (ПК):

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины **Знания:** принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевых производствах; нормируемые микробиологические показатели в пищевых производствах. (ОПК-3)

микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов готовых изделий (ПК-1)

новые методы и схемы и методы идентификации микроорганизмов (ПК-24)

Умения: выявлять и идентифицировать микроорганизмы в пищевых производствах и на основе полученных данных судить о дальнейших действиях. (ОПК-3)

дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ (ПК-1)

интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов общественного питания по микробиологическим показателям. (ПК-24)

Навыки: проведения микробиологического контроля в пищевых производствах. (ОПК-3)

владения методами оценки и контроля качества продукции (ПК-1)

методикой проведения измерений, наблюдений, написания отчетов. (ПК-24)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов
Раздел 2. Микробиология пищевого сырья и продуктов

Форма контроля

3 курс – зачет с оценкой, контрольная работа

Автор: канд. биол. наук, доцент Е.А. Скорбина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Барное дело»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины Б1.В.08 «Барное дело» является формирование у обучающихся практических навыков в области организации работы бара, характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд, технологий приготовления смешанных напитков.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.08 «Барное дело» является дисциплиной вариативной части.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	общепрофессиональные (ОПК): - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4) профессиональные (ПК): способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - структуру производства бара, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей (ОПК-2); - культуру потребления и дегустацию вин, напитков (ОПК-4); - требования к качеству и безопасности безалкогольных и алкогольных напитков (ПК-25). Умения: - формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу бара; организовывать работу бара и осуществлять контроль за технологическим процессом

	(ОПК-2); - разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии (ОПК-4); - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции (ПК-25).
	Навыки: - методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности (ОПК-2); - методами составления рецептов с использованием компьютерных технологий (ОПК-4); - методами разработки производственной программы бара (ПК-25).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	1. Общие сведения о барах. 2. Виноградство и виноделие. 3. Культура потребления и дегустация вин и напитков. 4. Алкогольные напитки (базовые). 5. Посуда и инвентарь бара. 6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей). 7. Основы построения смешанного напитка (коктейля). 8. Коктейли аперитивы и коктейли диджестивы. 9. Групповые смешанные напитки.
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> 4 курс – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н. Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Метрология стандартизация и сертификация»**
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины приобретения теоретических знаний и практических навыков в области основных метрологических правил, требований и норм государственных актов и нормативных документов по стандартизации и метрологии в практической деятельности для повышения качества выпускаемой продукции и услуг.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Дисциплина Б1.В.09 «Метрология стандартизация и сертификация» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОПВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины **Общепрофессиональные (ОПК):** способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

Профессиональные (ПК):

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

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания: способов совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения(ОПК-2)

требований и норм, государственные акты и нормативные документы по стандартизации и сертификации продуктов питания (ПК-6)

современных подходов к технологическим процессам производства продуктов питания (ПК-25)

Умения:разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

применять полученные знания для проведения работ по стандартизации сельскохозяйственной продукции (ПК-6)

осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-25)

Навыки: владения специальной терминологией в области стандартизации и сертификации, правилами отбора проб и проведения контроля качества (ОПК-2)

навыками составления нормативных документов, необходимых для реализации выпускаемой продукции (ПК-6)

способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-25)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Теоретические основы метрологии.

Основные понятия, связанные с объектами измерения

Раздел 2. Основные положения государственной системы стандартизации

Раздел 3. Сертификация, ее роль в повышении качества продукции.

Форма контроля

4 курс – зачет, контрольная работа

Автор:

канд. биол. наук, доцент Е.А. Скорбина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения –заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование знаний и компетенций по методам контроля качества и безопасности, навыков определения качественного и количественного состава продуктов питания

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.10 «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОПВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания..

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

Профессиональные (ПК):

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- основных видов технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой

продукции (ПК-1);
- сущности соответствующей методики для проведения экспериментов (ПК-24);

Умения:

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

- проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (ПК-1);

- проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-24).

Раздел 1. Общая характеристика и классификация методов исследования пищевых продуктов

Раздел 2. Физические методы. Гравиметрия.

Экстракционный анализ

Раздел 3. Химические методы анализа пищевых продуктов

Раздел 4. Оптические методы анализа

Раздел 5. Методы молекулярного и атомного спектрального анализа

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 3 – контрольная работа, зачет с оценкой

Автор:

зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»

19.03.04
шифр

по подготовке бакалавра по направлению
Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки
Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль самостоятельной работы – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	являются контроль технологии производства, способов и процессов подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение с принятыми стандартами.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.11 «Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания» является вариативной дисциплиной базовой части блока 1.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) общепрофессиональные компетенции (ОПК): - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3). б) профессиональные (ПК): – 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 проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: -методику проведения технологического контроля качества производимой продукции. (ОПК-3); -технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. (ПК-1); - методику проведения экспериментов по заданной тематике. (ПК-24). -эффективность работы технологического оборудования, оценивать Умения: -осуществлять технологический контроль качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3); -организовать и осуществлять технологический процесс

производства продукции питания.(ПК-1);
-анализировать результаты экспериментов. (ПК-24).

Навыки:

-способностью определять соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам. (ОПК-3);
-техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1);
-способностью проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Тема 1. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания
Тема 2. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных
Тема 3. Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста
Тема 4. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – контрольная работа, экзамен

Автор:

д.б.н., доцент Шлыков С.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физико-химические и биотехнологические основы отрасли»

19.03.04

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного

шифр

питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения: лекции – 10 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 113 ч., контроль самостоятельной работы – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины Б1.В.12 «Физико-химические и биотехнологические основы отрасли» является изучение закономерностей протекания физико-химических и биотехнологических процессов в пищевом сырье и готовой продукции при его хранении и обработке. Понимание сути процессов, протекающих в пищевом сырье и продукции, необходимо для формирования у бакалавров способностей направленно регулировать их протекание с целью получения продукции с необходимыми потребительскими характеристиками.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.12 «Физико-химические и биотехнологические основы отрасли» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части блока 1.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) общепрофессиональные (ОПК):
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).
б) профессиональные (ПК):
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).
в) вузовские (ВК):
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:
- основных стадий технологических процессов, используемых в производстве продуктов общественного питания (ОПК-2);
- современных приемов обработки пищевого сырья с целью

максимального сохранения его биологической ценности (ПК-25);

- способов рационального использования сырьевых ресурсов в общественном питании (ВК-1).

Умения:

- прогнозировать изменения свойств пищевого сырья при кулинарной обработке (ОПК-2);

- применять современные методы хранения и переработки сырья (ПК-25);

- использовать достижения пищевой биотехнологии для расширения ассортимента продукции общественного питания (ВК-1).

Навыки:

- управления протекания нежелательных процессов в сырье, полуфабрикатах или готовой продукции общественного питания (ОПК-2);

- применения современных средств и методов для стабилизации пищевых дисперсных систем (ПК-25);

- определения структурно-механических свойств сырья и полуфабрикатов для обеспечения стабильности качества готовой продукции (ВК-1).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Классификация пищевых дисперсных систем.

2. Физико-химические методы обработки сырья.

3. Методы получения пищевых систем.

4. Изменения, протекающие в сырье при кулинарной обработке.

5. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Биотехнологические основы отрасли.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 2 курс – экзамен, контрольная работа.

Автор: кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Омаров Р.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Современные методы обработки пищевого сырья»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04

шифр

Технология продукции и организация общественного
питания

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины Б1.В.13 «Современные методы обработки пищевого сырья» является получение студентами знаний по современным тенденциям в сфере переработки сельскохозяйственного сырья животного происхождения, организации эффективного функционирования предприятий пищевой промышленности, применения научных разработок для глубокой переработки вторичного сырья и обеспечения стабильности качества готовой продукции.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.13 «Современные методы обработки пищевого сырья» является дисциплиной вариативной части.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

общепрофессиональные (ОПК):

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

профессиональные (ПК):

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных видов процессов, протекающих в ходе производства пищевой продукции (ОПК-3);
- потенциала использования вторичного сырья животного происхождения для производства новых видов продуктов питания (ПК-1);
- современных методов контроля качества и исследования

свойств пищевых продуктов (ПК-24).

Умения:

- анализировать возможность возникновения микробиологических рисков из-за нарушений технологических операций или особенностей используемого сырья (ОПК-3);
- использовать механизмы регулирования химическими, биохимическими и микробиологическими процессами, протекающими в сельскохозяйственном сырье, для максимального сохранения его качества (ПК-1);
- применять современные ферментные препараты для получения биоактивных продуктов глубокого гидролиза вторичного сырья животного происхождения (ПК-24).

Навыки:

- эффективной организации технологического процесса для обеспечения гарантированного качества и безопасности готовой продукции (ОПК-3);
- технологическим приемам обработки вторичного сырья животного происхождения для организации его максимально эффективной переработки (ПК-1);
- принципам составления поликомпонентных пищевых систем на основе вторичного сырья животного происхождения (ПК-24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Современные принципы организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях.
2. Основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов.
3. Современные технологии глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения.
4. Контроль качества пищевой продукции. Средства и методы управления качеством продукции.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа

Автор:

доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н. Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сенсорный анализ»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения –заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43ЕТ, 144 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10ч.,
самостоятельная работа –126ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

приобретение теоретических знаний и практических
умений и навыков в области определения качества
сырья и готовой продукции с помощью органов чувств
Дисциплина Б1.В.14 «Сенсорный анализ» является
дисциплиной вариативной части основной
профессиональной образовательной программы
(ОПВО) направления подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Общепрофессиональные (ОПК):

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

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных показателей качества и параметров
производства продукции питания (ОПК-3);

- основных видов технических средств для измерения
основных параметров технологических процессов,
свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой
продукции (ПК-1);

- сущности соответствующей методики для
проведения экспериментов (ПК-24);

Умения:

- осуществлять контроль технологических процессов и
качества продукции общественного питания (ОПК-3);

- проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Навыки:

- проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. (ОПК-3);

- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (ПК-1);

- проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-24).

Раздел 1. Сенсорная характеристика продовольственных товаров

Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики

Раздел 3. Методы сенсорного анализа

Раздел 4. Система организации и проведения дегустаций

Раздел 5. Экспертная методология в дегустационном анализе

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 3 – контрольная работа, зачет с оценкой

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Пищевая химия»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 43ЕТ, 144 часов

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Лекции – 4 ч., практические занятия – 10ч., самостоятельная работа – 126ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины овладение студентами основных знаний в области химического состава сырья, изучения основных химических процессов, протекающих в сырье при переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов.

Место дисциплины в структуре ОП ВО Дисциплина Б1.В.15 «Пищевая химия» является дисциплиной вариативной части и является обязательной к изучению дисциплиной

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины **Общепрофессиональные (ОПК):** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)
Профессиональные (ПК): способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины **Знания:** основных химических процессов протекающих в сырье при переработке(ОПК-3) химического состава сырья (ПК-24)
Умения: соблюдать условия технологического процесса производства продуктов питания, требований нормативной документации (ОПК-3) оценивать химическими способами качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса (ПК-24)
Навыки: владения методами прогнозирования химических изменений свойств сырья в процессе кулинарной обработки (ОПК-3) владения методами оценки и контроля качества продукции (ПК-24) использования нормативной документации отрасли(ПК-25)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы) **Раздел 1.** Введение в химию пищевых веществ и питание человека
Раздел 2. Белковые вещества
Раздел 3. Углеводы и липиды

Форма контроля 3 курс – зачет с оценкой, контрольная работа

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Е.А. Скорбина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и технология блюд европейской кухни»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2,0 ЗЕТ, 72 час

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

изучение гастрономических привычек и пристрастий европейского народа, приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области технологии приготовления блюд, особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь стран Европы.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.16 «Организация производства и технология блюд европейской кухни» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК)

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

Профессиональные (ПК):

- 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)

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

Внутривузовскими (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

– основные виды работ по совершенствованию технологических процессов производства блюд европейской кухни(ОПК-2);

– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество блюд европейской кухни (ПК-1);

– виды и принципы организации ресурсосберегающего производства блюд европейской кухни, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов(ВК-1)

Умения:

– разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства блюд европейской кухни(ОПК-2);

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

– организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства блюд европейской кухни(ВК-1)

Навыки:

– совершенствования технологических процессов производства блюд европейской кухни(ОПК-2);

– использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства блюд европейской кухни (ПК-1);

– организации ресурсосберегающего производства, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов блюд европейской кухни(ВК-1)

Раздел 1. Организация производства и технология блюд европейской кухни

Тема 1. Чешская кухня. Венгерская кухня. Польская кухня. Румынская кухня. Кухни Британии. Кухни стран Прибалтики и Скандинавии.

Тема 2. Французская кухня. Немецкая и австрийская кухни. Итальянская кухня. Кухня Португалии. Испанская кухня.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет и контрольная работа

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Русская национальная кухня
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2,0 ЗЕТ, 72 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

овладение студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.17 «Русская национальная кухня» является обязательной дисциплиной вариативной части основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК)

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

Профессиональные (ПК):

- 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)

Внутривузовскими (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

Знания:

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

– основные виды работ по совершенствованию технологических процессов производства блюд русской кухни(ОПК-2);
– технические средства для измерения основных

параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество блюд русской кухни (ПК-1);

- виды и принципы организации ресурсосберегающего производства блюд русской кухни, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов(ВК-1)

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства блюд русской кухни(ОПК-2);
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства блюд русской кухни (ПК-1);
- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства блюд русской кухни(ВК-1)

Навыки:

- совершенствования технологических процессов производства блюд русской кухни(ОПК-2);
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства блюд русской кухни (ПК-1);
- организации ресурсосберегающего производства, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов блюд русской кухни(ВК-1)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Русская национальная кухня

Тема 1. Закуски в русской кухне. Супы русской кухни

Тема 2. Овощные блюда в русской кухне. Крупяные блюда. Рыба и мясные блюда в русской кухне

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет и контрольная работа

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Безопасность пищевой продукции»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 96 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

изучение вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Безопасность пищевой продукции» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

Вузовские (ВК):

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов (ВК-1)

Профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- видов и принципов организации ресурсосберегающего производства продуктов питания (ВК-1);

- отечественную и зарубежную литературу по вопросам безопасности употребления основных видов пищевых продуктов (ПК-25);

Умения:

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

- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания (ВК-1);

- осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания (ПК-25).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (ОПК-2);

- организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ВК-1);

- изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания (ПК-25).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы законодательства

Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 2, контрольная работа, зачет с оценкой

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Биологическая безопасность товаров»**
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 96 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

изучение вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Биологическая безопасность товаров» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

Вузовские (ВК):

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов (ВК-1)

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- видов и принципов организации ресурсосберегающего производства продуктов питания (ВК-1);

- отечественную и зарубежную литературу по вопросам безопасности употребления основных видов пищевых продуктов (ПК-25);

Умения:

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

- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания (ВК-1);

- осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания (ПК-25).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (ОПК-2);

- организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ВК-1);

- изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания (ПК-25).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы законодательства

Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 2, контрольная работа, зачет с оценкой

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы рационального питания»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

усвоение теоретических знаний и формирование
навыков в области рационального питания, роли
питания в жизнедеятельности организма, а также
подготовка к разработке программ для
индивидуального питания

Цель изучения дисциплины

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «**Основы рационального
питания**» является дисциплиной по выбору
вариативной части основной профессиональной
образовательной программы (ОП ВО) направления
подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по
совершенствованию технологических процессов
производства продукции питания различного
назначения (ОПК-2);

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

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

Вузовские (ВК):

способностью организовать ресурсосберегающее
производство, его оперативное планирование и
обеспечение надежности технологических процессов
(ВК-1)

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов технологических процессов
производства продукции питания различного
назначения (ОПК-2);

- отечественной и зарубежной истории возникновения

и употребления основных видов пищевых продуктов(ПК-25);

- видов и принципов организации ресурсосберегающего производства продуктов питания (ВК-1).

Умения:

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

- осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания (ПК-25);

- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания (ВК-1).

Навыки:

- по разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания(ПК-25);

- по организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ВК-1).

Раздел 1. Значение питания в жизнедеятельности человека

Раздел 2. Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания

Раздел 3. Концепции рационального питания

Раздел 4.Отечественный и зарубежный опыт в формировании индивидуального питания.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 3 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Нутрициология»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

усвоение теоретических знаний и формирование
навыков в области рационального питания, роли
питания в жизнедеятельности организма, а также
подготовка к разработке программ для
индивидуального питания

Цель изучения дисциплины

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Нутрициология»
является дисциплиной по выбору вариативной части
основной профессиональной образовательной
программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного
питания.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по
совершенствованию технологических процессов
производства продукции питания различного
назначения (ОПК-2);

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

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

Вузовские (ВК):

способностью организовать ресурсосберегающее
производство, его оперативное планирование и
обеспечение надежности технологических процессов
(ВК-1)

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов технологических процессов
производства продукции питания различного
назначения (ОПК-2);

- отечественной и зарубежной истории возникновения

и употребления основных видов пищевых продуктов(ПК-25);

- видов и принципов организации ресурсосберегающего производства продуктов питания (ВК-1).

Умения:

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

- осуществлять поиск и анализ научно-технической информации по производству продуктов питания (ПК-25);

- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов питания (ВК-1).

Навыки:

- по разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания(ПК-25);

- по организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ВК-1).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Значение питания в жизнедеятельности человека

Раздел 2. Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания

Раздел 3. Концепции рационального питания

Раздел 4.Отечественный и зарубежный опыт в формировании индивидуального питания.

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 3 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Современные методы исследования качества»**
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 90 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

формирование знаний и компетенций по современным
методам контроля качества и безопасности и навыков
работы с экспресс-анализаторами

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Современные методы
исследования качества» является дисциплиной по
выбору вариативной части основной
профессиональной образовательной программы (ОП
ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания.

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Общепрофессиональные (ОПК):

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

Профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- нормативных требований к качеству продукции
общественного питания (ОПК-3);

- основных видов технических средств для измерения
основных параметров технологических процессов,
свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой
продукции (ПК-1);

- сущности соответствующей методики для
проведения экспериментов (ПК-24);

Умения:

- осуществлять контроль технологических процессов и качества продукции общественного питания (ОПК-3);
- проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Навыки:

- проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. (ОПК-3);
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (ПК-1)
- проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-24).

Раздел 1. Нормативные требования к качеству продукции общественного питания и процессам её изготовления

Раздел 2. Характеристика и классификация современных методов исследования качества продуктов

Раздел 3. Флуориметрические и спектроскопические методы и приборы для анализа пищевых продуктов

Раздел 4. Молекулярно-генетические методы анализа пищевых продуктов

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 3 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сенсорный анализ вин»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 90 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

приобретение теоретических знаний и практических
умений и навыков в области определения качества
сырья и готовой продукции с помощью органов чувств

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Сенсорный анализ вин»
является дисциплиной по выбору вариативной части
основной профессиональной образовательной
программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного
питания.

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Общепрофессиональные (ОПК):

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

Профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных показателей качества и параметров
производства продукции питания (ОПК-3);

- основных видов технических средств для измерения
основных параметров технологических процессов,
свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой
продукции (ПК-1);

- сущности соответствующей методики для
проведения экспериментов (ПК-24);

Умения:

- осуществлять контроль технологических процессов и качества продукции общественного питания (ОПК-3);
- проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Навыки:

- проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. (ОПК-3);
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (ПК-1);
- проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-24).

Раздел 1. Сенсорная характеристика продовольственных товаров

Раздел 2. Психофизиологические основы органолептики

Раздел 3. Методы сенсорного анализа

Раздел 4. Система организации и проведения дегустаций

Раздел 5. Экспертная методология в дегустационном анализе

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 4 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов»**

19.03.04

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного
питания»

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения

заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:**

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

Целью изучения дисциплины Б1.В.ДВ.05.01 «Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов» является изучение химизма и условий образования основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, запаха и цвета при производстве пищевых продуктов и их влияние на органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции, а также их изменение в процессе хранения.

**Место дисциплины
в структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов» в соответствии с учебным планом является вариативной дисциплиной по выбору блока 1.

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

а) профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и
навыки, получаемые
в процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- методов идентификации основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, запаха и цвета при производстве пищевых продуктов (ПК-1);
- основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, запаха и цвета и их влияние на органолептические показатели готовой продукции (ПК-25).

Умения:

- корректировать режимы технологического процесса

производства пищевых продуктов с учетом механизма формирования органолептических характеристик с целью получения продукции высокого качества (ПК-1);

- интерпретировать результаты органолептической оценки пищевых продуктов посредством прогнозирования протекающих в пищевой системе реакций (ПК-25).

Навыки:

- методам органолептического анализа пищевого сырья и продукции общественного питания (ПК-1);

- управления процессами формирования органолептических характеристик продукции общественного питания (ПК-25).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Химия вкусовых ощущений.

Тема 1.1 Способность человека ощущать различные вкусы.

Основная характеристика вкусов и веществ их определяющих.

Тема 1.2 Органические соединения, выполняющие роль посредника между внешней средой и организмом человека.

Раздел 2. Вещества, формирующие вкус пищевых продуктов.

Тема 2.1 Пищевые кислоты, кислотность продуктов питания.

Влияние на качество пищевых продуктов. Регуляторы кислотности пищевых систем.

Тема 2.2 Формирование нетипичного и постороннего вкуса при нарушениях технологической обработки и хранении готовой продукции.

Тема 2.3 Методы органолептической оценки вкуса.

Раздел 3. Вещества, формирующие цветовые характеристики пищевых продуктов.

Тема 3.1 Связь между строением органических соединений и окраской.

Тема 3.2 Основные превращения окрашивающих веществ в ходе технологического потока и при хранении различных видов продукции.

Тема 3.3 Методы органолептической оценки цветовых характеристик.

Раздел 4. Формирование запаха пищевых продуктов.

Тема 4.1 Основные соединения, определяющие аромат основных групп пищевых продуктов.

Тема 4.2 Классификация запахов. Химизм неприятных запахов.

Тема 4.3 Формирование желательного аромата и постороннего запаха при осуществлении технологической обработки и хранении готовой продукции.

Тема 4.4 Методы органолептической оценки запахов.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 3 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Омаров Р.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Химия пищевых добавок»

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного
питания»

19.03.04

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

профиль(и) подготовки

Форма обучения

заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часов

**Программой
дисциплины
предусмотрены
следующие виды
занятий:**

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

Целью изучения дисциплины Б1.В.ДВ.05.02 Химия пищевых добавок является изучение химических свойств и обуславливаемых ими технологических возможностей различных групп пищевых добавок, а также выявление наиболее рациональных схем применения пищевых добавок с целью получения максимального технологического эффекта.

**Место дисциплины
в структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 Химия пищевых добавок в соответствии с учебным планом является вариативной дисциплиной по выбору блока 1.

**Компетенции,
формируемые в
результате освоения
дисциплины**

а) профессиональные (ПК):

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

**Знания, умения и
навыки, получаемые
в процессе изучения
дисциплины**

Знания:

- современных методов и оборудования, применяемые при изучении свойств пищевых добавок (ПК-1);
- принципов подбора пищевых добавок для разработки новых пищевых продуктов (ПК-25).

Умения:

- осуществлять подбор комплекса пищевых добавок для достижения максимального технологического эффекта от их внесения (ПК-1);
- предопределять технологические свойства пищевых добавок на основании сведений об их химическом строении (ПК-25).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Навыки:

- современным методам исследования качества разрабатываемых пищевых продуктов (ПК-1);
- проектирования рецептурных композиций продукции общественного питания с использованием пищевых добавок (ПК-25).

Раздел 1. Химия пищевых красителей

Тема 1.1 Натуральные и синтетические красители, химическая природа, функциональные свойства.

Тема 1.2 Антоциановые и хиноновые красители. Нитраты и нитриты – фиксаторы миоглобина.

Тема 1.3 Изучение влияние технологических факторов на стабильность натуральных красителей.

Раздел 2. Химия улучшителей консистенции.

Тема 2.1 Эмульгаторы, как поверхностно-активные вещества, их назначение, функциональные свойства.

Тема 2.2 Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы. Их классификация в зависимости от строения полимерной цепи.

Тема 2.3 Влияние технологических факторов на стабильность пищевых дисперсных систем.

Раздел 3. Химия пищевых добавок, улучшающих вкус и аромат пищевых продуктов.

Тема 3.1 Ароматизаторы, химическая природа, функциональные свойства.

Тема 3.2 Химическая природа натуральных эфирных масел и олеорезинов.

Тема 3.3. Принципы подбора вкусоароматических добавок.

Раздел 4. Химия противомикробных веществ.

Тема 4.1 Консерванты, пищевые антиокислители, их химическая природа, функциональные свойства. Антибиотики, химизм их действия.

Тема 4.2 Принципы подбора добавок, продлевающих сроки годности продуктов питания.

Раздел 5. Пищевые добавки, как инструмент для разработки новых продуктов питания.

Тема 5.1 Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

Тема 5.2 Принципы расчета дозировок пищевых добавок в рецептурах пищевых продуктов на основе их химических свойств и регламентирующих документов.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 3 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы производства продуктов питания»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2,0 ЗЕТ, 72 часа

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

приобретение знаний и умений, необходимых для
производственно-технологической деятельности в
области технологии продуктов функционального
питания, показателей качества и безопасности
сельскохозяйственного сырья и продуктов их
переработки.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Научные основы
производства продуктов питания» является обязательной
дисциплиной вариативной части дисциплин по выбору
основной профессиональной образовательной программы
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания.

Общепрофессиональные (ОПК)

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

Профессиональные (ПК):

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

Внутривузовскими (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее
производство, его оперативное планирование и
обеспечение надежности технологических процессов
производства продукции питания, способы
рационального использования сырьевых, энергетических
и других видов ресурсов (ВК-1)

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов работ по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания функционального назначения (ОПК-2);
- содержания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов функционального питания (ПК-25)
- принципа организации ресурсосберегающего производства продуктов функционального питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания функционального назначения (ОПК-2)
- изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов функционального питания (ПК-25)
- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов функционального питания (ВК-1)

Навыки:

- применения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания функционального назначения (ОПК-2);
- применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов функционального питания (ПК-25)
- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов функционального питания (ВК-1)

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Раздел 1. Научные основы создания продуктов функционального питания. Функциональные ингредиенты. Классификация функциональных ингредиентов. Принципы создания функциональных продуктов питания.

Раздел 2. Технология производства продуктов функциональной направленности. Технология низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии продуктов питания.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет и контрольная работа

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы производства продуктов функционального питания»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2,0 ЗЕТ, 72 часа

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

**Цель изучения
дисциплины**

приобретение знаний и умений, необходимых для
производственно-технологической деятельности в
области технологии продуктов функционального
питания, показателей качества и безопасности
сельскохозяйственного сырья и продуктов их
переработки.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Научные основы
производства продуктов функционального питания»
является обязательной дисциплиной вариативной части
дисциплин по выбору основной профессиональной
образовательной программы направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания.

**Компетенции, формируемые
в результате освоения
дисциплины**

Общепрофессиональные (ОПК)

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

Профессиональные (ПК):

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

Внутривузовскими (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее
производство, его оперативное планирование и
обеспечение надежности технологических процессов
производства продукции питания, способы
рационального использования сырьевых, энергетических
и других видов ресурсов (ВК-1)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных видов работ по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания функционального назначения (ОПК-2);
- содержания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов функционального питания (ПК-25)
- принципа организации ресурсосберегающего производства продуктов функционального питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания функционального назначения (ОПК-2)
- изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов функционального питания (ПК-25)
- организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов функционального питания (ВК-1)

Навыки:

- применения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания функционального назначения (ОПК-2);
- применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов функционального питания (ПК-25)
- организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продуктов функционального питания (ВК-1)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Научные основы создания продуктов функционального питания. Функциональные ингредиенты. Классификация функциональных ингредиентов. Принципы создания функциональных продуктов питания.

Раздел 2. Технология производства продуктов функциональной направленности. Технология низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии продуктов питания.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет и контрольная работа

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектирование комплексных предприятий общественного питания при
гостиницах»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

усвоение теоретических знаний и формирование
навыков в области разработки проектных и
технологических решений для организации питания в
местах временного пребывания граждан (гостиницах,
мотелях, хостелах и др.)

Цель изучения дисциплины

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «**Проектирование
комплексных предприятий общественного питания
при гостиницах** х» является дисциплиной по выбору
вариативной части основной профессиональной
образовательной программы (ОП ВО) направления
подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по
совершенствованию технологических процессов
производства продукции питания различного
назначения (ОПК-2);

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

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

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).

Знания, умения и навыки,

Знания:

**получаемые в процессе
изучения дисциплины**

- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- видов и принципов эксплуатации технологического оборудования (ОПК-4);
- отечественной и зарубежной информации о направлениях развития индустрии питания (ПК-4);

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-4);
- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

- Раздел 1.** Виды ресторанного сервиса.
- Раздел 2.** Разработка политики и меню
- Раздел 3.** Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания
- Раздел 4.** Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 4 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация ресторанного сервиса при гостиницах»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч.,
самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

усвоение теоретических знаний и формирование
навыков в области разработки проектных и
технологических решений для организации питания в
местах временного пребывания граждан (гостиницах,
мотелях, хостелах и др.)

Цель изучения дисциплины

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 «**Организация
ресторанного сервиса при гостиницах**» является
дисциплиной по выбору вариативной части основной
профессиональной образовательной программы (ОП
ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по
совершенствованию технологических процессов
производства продукции питания различного
назначения (ОПК-2);

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

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Профессиональные (ПК):

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).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов технологических процессов
производства продукции питания различного

назначения (ОПК-2);

- видов и принципов эксплуатации технологического оборудования (ОПК-4);

- отечественной и зарубежной информации о направлениях развития индустрии питания (ПК-4);

Умения:

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

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-4);

- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4).

**Краткая характеристика
учебной дисциплины
(основные разделы и темы)**

Раздел 1. Виды ресторанного сервиса.

Раздел 2. Разработка политики и меню

Раздел 3. Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания

Раздел 4. Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 4 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания»

19.03.04

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного
питания»

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины Б1.В.ДВ.09.01 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» является изучение свойств и обуславливаемых ими технологических возможностей различных групп пищевых добавок, а также выявление наиболее рациональных схем применения пищевых добавок с целью получения максимального технологического эффекта.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.01 «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной по выбору вариативной части блока 1.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

а) вузовские (ВК):

- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1).

б) общепрофессиональные (ОПК):

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

в) профессиональные (ПК):

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

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения

Знания:

- основных регламентирующих документов по качеству и безопасности пищевой продукции и применению

дисциплины

технологических добавок и улучшителей (ВК-1);

- правил хранения, регламента подготовки и использования технологических добавок и улучшителей при производстве продукции общественного питания (ОПК-2);

-новых тенденций в разработке технологических добавок и улучшителей, с учетом современных требований к качеству и безопасности пищевых продуктов (ПК-24).

Умения:

- оценивать потенциальные риски образования субстанций, как продуктов взаимодействия технологических добавок и улучшителей с пищевой системой в ходе технологической обработки (ВК-1);

- безопасного применения основных видов технологических добавок и улучшителей при производстве продукции общественного питания (ОПК-2);

- прогнозировать взаимодействие различных технологических добавок и улучшителей с сырьем и другими пищевыми добавками (ПК-24).

Навыки:

- навыками гигиенической регламентации использования технологических добавок и улучшителей в продуктах питания (ВК-1);

- принципами расширения ассортимента и повышения качества продукции за счет использования современных безопасных технологических добавок и улучшителей (ОПК-2);

- разработки концепции продукции общественного питания для здорового питания на основании использования достижений пищевой химии (ПК-24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Пищевые добавки.

2. Биологически активные добавки.

3. Основные группы пищевых добавок, применяемые для разработки новых продуктов питания.

4. Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок.

5. Виды питания.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Пищевые и биологически активные добавки»**

19.03.04

по подготовке бакалавра по направлению
«Технология продукции и организация общественного
питания»

шифр

направление подготовки

«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль самостоятельной работы – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины Б1.В.ДВ.09.02 «Пищевые и биологически активные добавки» является изучение свойств и обуславливаемых ими технологических возможностей различных групп пищевых добавок, а также выявление наиболее рациональных схем применения пищевых добавок с целью получения максимального технологического эффекта.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.09.02 «Пищевые и биологически активные добавки» в соответствии с учебным планом является дисциплиной по выбору вариативной части блока 1.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) вузовские (ВК): - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1). б) общепрофессиональные (ОПК): - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2). в) профессиональные (ПК): - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основных регламентирующих документов по качеству и безопасности пищевой продукции и применению технологических добавок и улучшителей (ВК-1); - правил хранения, регламента подготовки и использования

технологических добавок и улучшителей при производстве продукции общественного питания (ОПК-2);

-новых тенденций в разработке технологических добавок и улучшителей, с учетом современных требований к качеству и безопасности пищевых продуктов (ПК-24).

Умения:

- оценивать потенциальные риски образования субстанций, как продуктов взаимодействия технологических добавок и улучшителей с пищевой системой в ходе технологической обработки (ВК-1);

- безопасного применения основных видов технологических добавок и улучшителей при производстве продукции общественного питания (ОПК-2);

- прогнозировать взаимодействие различных технологических добавок и улучшителей с сырьем и другими пищевыми добавками (ПК-24).

Навыки:

- навыками гигиенической регламентации использования технологических добавок и улучшителей в продуктах питания (ВК-1);

- принципами расширения ассортимента и повышения качества продукции за счет использования современных безопасных технологических добавок и улучшителей (ОПК-2);

- разработки концепции продукции общественного питания для здорового питания на основании использования достижений пищевой химии (ПК-24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

1. Пищевые добавки.
2. Биологически активные добавки.
3. Основные группы пищевых добавок, применяемые для разработки новых продуктов питания.
4. Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок.
5. Виды питания.

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.

Автор: кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Омаров Р.С.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«НАССР в системе общественного питания»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04

Технология продукции и организация общественного
питания

шифр

направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.

**Программой дисциплины
предусмотрены следующие
виды занятий:**

Заочная форма обучения:

Лекции – 6 ч., практические занятия – 10 ч.,
самостоятельная работа – 155 ч., контроль – 9 ч.

Цель изучения дисциплины

освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана НАССР, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита.

**Место дисциплины в
структуре ОП ВО**

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 «НАССР в системе общественного питания» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Компетенции, формируемые в
результате освоения
дисциплины**

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

Профессиональные (ПК):

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую (ПК-6) способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

**Знания, умения и навыки,
получаемые в процессе
изучения дисциплины**

Знания:

- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- нормативной и технологической документации, необходимой на предприятии питания (ПК-6);
- сущности соответствующей методики для проведения экспериментов (ПК-24);

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию

технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (ПК-1);

- проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (ОПК-2);

- организации документооборота по производству продукции на предприятии питания (ПК-1);

- проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции

Раздел 2. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания

Раздел 3. Внешний аудит и контроль системы НАССР

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 4, курсовая работа, экзамен

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
шифр направление подготовки
Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Заочная форма обучения:

Лекции – 6 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 196 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана НАССР, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.02 «Система менеджмента безопасности выпускаемой продукции в общественном питании» является дисциплиной по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОП ВО) направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Общепрофессиональные (ОПК):

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

Профессиональные (ПК):

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую (ПК-6); способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

- основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- нормативной и технологической документации, необходимой на предприятии питания (ПК-6);
- сущности соответствующей методики для

проведения экспериментов (ПК-24);

Умения:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (ПК-6);
- проводить исследования по заданной методике (ПК-24).

Навыки:

- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- организации документооборота по производству продукции на предприятии питания (ПК-6);
- проведения исследования по заданной методике и анализа результатов экспериментов (ПК-24).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции

Раздел 2. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания

Раздел 3. Внешний аудит и контроль системы НАССР

Форма контроля

Заочная форма обучения: курс – 4 – контрольная работа, зачет

Автор: зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и технология блюд азиатской кухни»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата по
направлению подготовки

19.03.04
шифр

«Технология продукции и организация общественного питания»
направление подготовки
«Технология организации ресторанного дела»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2,0 ЗЕТ, 72 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:

Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины

вооружить обучающихся систематизированными знаниями, практическими навыками и умениями в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции азиатской кухни, обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания азиатской кухни. Дисциплина ФТД.В.01 «Организация производства и технология блюд азиатской кухни» является факультативной дисциплиной основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Общепрофессиональные (ОПК)

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Профессиональные (ПК):

- 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)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания:

– основных видов работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания с азиатской кухней (ОПК-5)

– основных видов технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции азиатской кухни (ПК-1)

Умения:

– организовать производство и обслуживание на предприятиях питания с азиатской кухней (ОПК-5)

– проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции и осуществлять технологический процесс производства продукции питания азиатской кухни (ПК-1);

Навыки:

– владения профессиональной деятельности в области организации производства и обслуживания на предприятиях питания с азиатской кухней (ОПК-5)

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

Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.

Раздел 2. Особенности производства блюд азиатской кухни. Индийская кухня. Индонезийская кухня. Китайская кухня. Корейская кухня. Экспертиза качества продукции.

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Форма контроля

Заочная форма обучения: 4 курс – зачет и контрольная работа

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. тех. наук И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экологическая экспертиза товаров»
по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04
шифр

Технология продукции и организация общественного питания
направление подготовки

Технология организации ресторанного дела
профиль подготовки

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий: Лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.

Цель изучения дисциплины освоение теоретических и практических основ отечественного и международного опыта гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования экологических показателей товаров.

Место дисциплины в структуре ОП ВО в Дисциплина ФТД.В.02 «Экологическая экспертиза товаров» является факультативной дисциплиной вариативной части

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Внутривузовские (ВК):
способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)

Общепрофессиональные (ОПК):
способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)

Профессиональные (ПК):
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины

Знания: основные виды работ по совершенствованию технологических процессов производства и экспертизе качества продукции питания (ОПК-2)
принципы организации ресурсосберегающего производства и экспертизы качества продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ВК-1)
содержание научно-технической информации,

отечественного и зарубежного опыта по производству и экспертизе качества продукции питания (ПК-25)

Умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства и экспертизе качества продуктов питания (ОПК-2)

организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства и экспертизе качества продукции (ВК-1)

изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по производству и экспертизе качества продукции (ПК-25)

Навыки: применения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства и экспертизе качества продукции (ОПК-2)

организации ресурсосберегающих производств, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов продуктов питания и (ВК-1)

навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству и экспертизе качества продукции (ПК-25)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

Раздел 1. Основные принципы и понятия в области биологической безопасности сырья и продуктов питания.

Раздел 2. Экологическая безопасность сырья и продуктов питания

Форма контроля

2 курс – зачет

Автор: доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Е.А. Скорбина

