АВТОНОМНАЯ НЕКОМЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

По направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Год набора
2020

Уфа

Б1.Б.01 История

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель:сформирование у студентов теоретических знаний об основных этапах и содержании истории человечества с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное, толерантное и объективное отношение к истории и культуре своего и других народов.

Задачи: - выявить тенденции и закономерности развития человеческого общества, представленные в отечественной исторической науке;

- показать место истории в системе общественных взглядов, сформировать общее представление о роли исторического знания в развитии государства и общества;

- определить ключевые вопросы отечественной истории, имеющие дискуссионный характер в российской и зарубежной историографии.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины «История» направлено на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-2	Знать: основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Уметь: оценивать этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Владеть: навыками об этапах и закономерностях исторического развития общества для формирования гражданской позиции

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	68,4	68,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	68	68
• занятия лекционного типа	34	34
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	34	34
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	76	76
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	76	76
– работа с дополнительной литературой	42	42
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	34	34
3.Промежуточная аттестация: экзамен	35,6	35,6

ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:		6	6
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		159	159
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		159	159
– работа с дополнительной литературой		59	59
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. История как наука. Сущность, формы, функции исторического знания, методы и источники изучения истории; историография.

Тема 1. Методология исторического познания.

Предмет исторической науки. Сущность, формы, функции исторического знания. Понятие и классификация исторического источника. Принципы и методы изучения истории. Отрасли исторических знаний. Вспомогательные исторические дисциплины. Методология и теория исторической науки. История России – неотъемлемая часть всемирной истории. Основные этапы и закономерности исторического развития общества. Отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное. Н.М. Карамзин, С.М. Соловьев, В.О. Ключевский.

Раздел 2. История Древнего Мира. Государства Древнего Востока. Античная цивилизация.

Тема 2. Древневосточная цивилизация. Первые рабовладельческие государства. Античная цивилизация Средиземноморья.

Первые государства в долинах Нила, Тигра, Евфрата, Инда, Хуанхэ. Рабовладение и общественные отношения в государствах древности. Фараоны и жрецы в древнеегипетском обществе. Культура и верования в Древнем Египте. Военные деспотии в Малой Азии. Кастовый строй в Индии и его особенности. Китай в эпоху древности. Города-государства средиземноморья. Афинская демократия. Общественно-политический строй Спарты. Города–государства Италии. Возвышение Рима и утверждение республиканского строя. Войны между городами – государствами Греции и Персией. Александр Македонский, Причины распада его империи. Установление господства Рима над Италией. Кризис Римской республики. Римская империя. Юлий Цезарь. Октавиан Август. Закат Римской империи.

Христиане в Римской империи. Древнеримская культура. Наступление варваров и падение Западной Римской империи.

Раздел 3. Европа и Азия в эпоху Средневековья.

Тема 3. Специфика цивилизаций средневекового мира.

Понятия «Средневековье» и «феодализм». Хронологические рамки и периодизация. Специфика цивилизаций средневекового мира. Роль религии (христианства, ислама, буддизма, конфуцианства) в их формировании и развитии. Экономическая и хозяйственнаядеятельность в средневековой Европе. Раннефеодальные империи в Европе и их распад. Становление феодальной системы взаимоотношений. Возникновение крупных раннефеодальных империй. Роль христианства в обеспечении единства западноевропейской культуры. Церковь и империя Карла Великого, причины ее распада. Создание Священной Римской империи германской нации. Карл Великий. Лев III. Оттон I. Византийская империя. Экономическая и социальная эволюция Византии IV–XV вв., особенности генезиса и развития феодального строя. Культура Византии. Средневековый Китай. Основные периоды. Характеристика общества и государства. Конфуцианство. Даосизм. Буддизм. Особенности развития феодализма в средневековой Японии. Власть императора и военное сословие. Аравийские племена в начале новой эры Возникновение Ислама. Экстремизм. Арийский Халифат. Западная Европа в XII – XVI вв. Светская власть и Римско–Католическая церковь. Крестовые походы. Образование централизованных государств в Европе. Переход к абсолютизму. Великие географические открытия. Славянские земли в V–IX вв. Возникновение Древнерусского государства. Рюрик, Олег, Аскольд, Дир, Игорь. Владимир I. Ярослав Мудрый. Александр Невский. Дмитрий Донской. Принятие христианства и его значения. Период феодальной раздробленности. Монголо-татарское иго на Руси.Борьба с крестоносцами. Возвышение Москвы, объединение земель вокруг нее. Достижения русской культуры.

Раздел 4. Эпоха Нового Времени. Буржуазные революции в Европе. Просвещение и просвещенный абсолютизм.

Тема 4. Зарождение и развитие капиталистических отношений. Формирование индустриальной цивилизации в XIX веке.

Понятие «Новая история»: содержание и периодизация. Переход к Новому времени. Феномен Возрождения, синтез гуманистических идей с античным и христианским наследием. Реформация и контрреформация. Зарождение и развитие капиталистических отношений, процесс модернизации: индустриализация; урбанизация общества; формирование наций и национальных государств. Буржуазная революция в Англии 1640 – 1660 гг. Яков I. Карл II. Кромвель. Особенности идей просвещения в Англии, Франции и Германии. Возникновение просвещенного абсолютизма в Австро-Венгрии, Пруссии и России. Османская империя. Возникновение, расцвет, ослабление. Великая французская революция 1789 г. и ее последствия для Европы. Робеспьер, Дантон, Марат, Людовик XVI. Наполеон Бонапарт. Наполеоновские войны. Английские колонии в Северной Америке. Противоречия между митрополией и колониями. Война за независимость. Декларация независимости. Франклин, Джефферсон, Вашингтон. Промышленный переворот. Наука как движущая сила прогресса. Формирование индустриальной цивилизации в XIX веке. Отставание Англии и Франции от стран «Молодого капитализма». Модернизация в Германии. «Американское чудо» - путь США к мировому лидерству. Новая социальная стратификация общества, социально–политические конфликты. Международные отношения. Формирование колониальной системы. Усиление европейского вмешательства в XIX веке. Модернизация на Востоке: Османская империя, Китай, Япония

Раздел 5. Становление индустриальной цивилизации (вторая половина XIX в.) мировое развитие на рубеже XIX – XX веков.

Тема 5. Индустриальная цивилизация во второй половине XIX века. Мировое развитие на рубеже XIX – XX веков.

Европа: облик и противоречия промышленной эпохи. Промышленный переворот в США, странах Западной и Центральной Европы. Колониализм и кризис традиционного общества в странах Востока. Британская колониальная система. Япония в середине – конце XIX в. Гражданская война в США 1861 – 1865 гг. Реформы Александра II в России. Отмена крепостного права. Общественно – политическое развитие стран Западной Европы и России во второй половине XIX в. Формирование и развитие идей либерализма. Классическая английская политическая экономия. Смит, Риккардо. Марксизм, его основные черты. Деятельность Маркса, Энгельса. Распространение идей марксизма в России. Научно – технические достижения и прогресс индустрии в начале XX в. Социально – политические последствия модернизации. Рабочее и социально-демократическое движение.

Раздел 6. Мировое развитие в первой половине XX века.

Тема 6. Политическое и социально-экономическое развитие европейских стран в первой половине XX века.

Социально-экономическое развитие России в начале XX века. Русско-японская война и революция 1905–1907 гг., образование государственной Думы. Колониальные и зависимые страны в начале XX в. Британские доминионы и особенности их развития. Проблемы модернизации общества в зависимых странах в традиционную эпоху. Первая мировая война 1914 – 1918 гг. Россия и союзники (Антанта). Тройственный союз. Восточно-прусская операция. Брусиловский прорыв. Февральская революция 1917 г. в России. Двоевластие. Апрельский, июньский и июльский кризисы. Взятие власти большевиками в октябре 1917г. Брестский мир с Германией. Завершение Первой мировой войны. Парижская мирная конференция 1919 г. и ее решения. Революционные потрясения в Европе. Гражданская война и интервенция в России. Образование СССР (1922г.) и развитие советского общества в 20 – 30-е гг. Развитие Европы в 30-е годы. Возникновение очагов военной опасности в Европе и Азии. Гитлеровская Германия. Вторая мировая война (1939 – 1945гг.) Захват германской Польши и др. европейских стран. Великая отечественная война 1941 – 1945 гг. Создание и деятельность антигитлеровской коалиции. Итоги и уроки Второй мировой войны. Послевоенное устройства мира.

Раздел 7. Духовная жизнь, развитие Российской и мировой культуры в XX веке.

Тема 7. Российская и мировая культура и наука XX века.

Революция в естествознании. Открытие строения атома. Теория относительности Эйнштейна. Новые течения философской мысли. (рационализм, прагматизм, экзистенциализм). Цивилизационный взгляд на историю. Учение Фрейда и его влияние на современников. Рентген, Резерфорд, Бор, Циолковский, Вернадский, Бердяев, Ильин. Отражение эпохи войн и революций в художественном творчестве. Мировая литература в XX веке. Реализм и социалистический реализм. Лондон, Горький, Сартр, Булгаков, Бунин, Рахманинов. Развитие мирового кинематографа. Голливуд. Уолт Дисней. Мосфильм.

Раздел 8. СССР и мировое развитие в период «холодной войны».

Тема 8. Холодная война и раскол Европы.

Холодная война и раскол Европы. План Маршалла. Политика СССР и восточно-европейские страны. Создание 2-х Германий ФРГ и ГДР. Новые союзы в Европе – СЭВ и НАТО, ОВД. Горячие точки холодной войны в Азии. Сталин, Трумэн, Тито, Мао Цзэдун, Ким Ир Сен. Распад колониальной системы. Политика СССР в отношении освобождающихся стран. Советский союз и локальные конфликты в странах Азии, Африки и Латинской Америке. Революция на Кубе. Карибский кризис и его последствия. Хрущевская оттепель. Непоследовательность политики десталинизации. Венгерский кризис 1956г. Успехи и достижения в советской научно – технической сферах. Освоение космоса. Застой в

экономическом и общественно-политическом развитии СССР и США. Проблемы безопасности в Европе. Хельсинское совещание. Перестройка и гласность в СССР. Горбачев. Рейган. Тэтчер

Раздел 9. Модернизационные процессы в мире конца XX – начала XXI вв. От СССР к Российской Федерации.

Тема 9. Особенности мирового развития конца XX – начала XXI. Место России в современном мире.

Крушение просоветских режимов, «революции» в Венгрии, Чехословакии, Польше, Румынии. Объединение ГДР и ФГГ. Роспуск СЭВ и ОВД. Поляризация сил в советском обществе. Конфликт между Ельциным и Горбачевым. Обострение межнациональных противоречий в СССР. Поражение ГГЧП, роспуск КПСС, распад СССР. Неоконсервативная волна в США и странах Западной Европы. Рейганомика и тэтчеризм. Преобразование ЕЭС в ЕС. Особенности развития стран социалистической ориентации – Китая, Вьетнама, Северной Кореи, Кубы. Реформы в Китае, их итоги. Исламская революция в Иране. Особенности развития стран Южной Азии. Индия и ее роль в Азии. Особенность модернизации Латинской Америки. Диктаторские и демократические режимы в Латинской Америке. Экономические реформы начала 90-х г. в России. Кризис 1993г. и принятие новой конституции. Дефолт 1998г. и его последствия. Российская федерация в СНГ. Союзное государство Россия и Белоруссия. Ельцин, Путин, Медведев, Путин. Программы инновационного развития страны, усиление роли ШОС в международных отношениях. Современная внешняя политика Российской Федерации, ее борьба за формирование «многополярного мира». Основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.Б.02 Философия

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель: формирование знаний у обучающихся в области философии, а также сформировать и развить научные основы мировоззрения у обучающихся; способность к самостоятельному философскому анализу действительности, к самосовершенствованию.

Задачи:

-изучение предмета, характерных черт, основных функций философии;

-формирование высоких гражданских и нравственно-профессиональных качеств у обучающегося;

-привить навыки к научно-исследовательской работе и самостоятельному решению современных проблем, выдвигаемых жизнью.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

ОК-2 – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-1	Знать: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Уметь: применять основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Владеть: основами философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,4	68,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		76	76
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		76	76
– работа с дополнительной литературой		42	42
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		34	34
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:		6	6
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		159	159
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		159	159
– работа с дополнительной литературой		59	59
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Предмет философии.

Тема 1. Место и роль философии в духовной культуре общества и личности.

Определение и основной вопрос философии. Специфика философского знания. Функции философии. Картины мира, мировоззрение и роль философии в его формировании. Основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции. Практический (профессиональный) смысл изучения философии. Роль философии в гуманизации образовании бакалавра.

Тема 2. Становление и развитие философии: основные направления и школы.

Философия Древнего Востока. Античная философия. Философия Средневековья. Философия Возрождения. Философская мысль Нового времени. Современная мировая философия. Отечественная философия.

Тема 3. Структура и система философского знания. Учение о бытии.

Структура и система философского знания. Основные типы и формы бытия. Материя, движение и пространство. Философская экспликация теории относительности и квантовой физики. Информационное пространство как новая историческая реальность. Диалектика и синергетика в современном научном знании о бытии.

Раздел 2. Сознание и познание.

Тема 4. Стратегии теоретических исследований в классической, неклассической и постнеклассической науке.

Происхождение, структура и функции сознания. Сознание и самосознание: рациональные и иррациональные структуры. Познавательные возможности и формы гносеологической деятельности человека. Научное познание: в контексте современной эпистемологии. Когнитология как методология познавательной деятельности в информационном пространстве. Современные интерпретации истины в философии и науке.

Тема 5. Философская антропология. Современные концепции человека.

Человек как объект философского исследования. История познания человеком самого себя. Биологическая и социальная природа человека. Человек и природа. Человек и общество. Смысл жизни человека. Философские интерпретации будущего человека. Философия профессиональной деятельности человека.

Тема 6. Общество и личность.

Общество и его сферы. Общественное сознание, нравственные, эстетические и религиозные ценности. Наука и техника в современном обществе: сциентизм и антисцентизм. Исторические сценарии развития общественных систем: культура и цивилизация. Философия и этика глобального мира.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.Б.03 Иностранный язык

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Иностранный язык» является формирование у студентов коммуникативной компетенции, способности осуществлять межкультурные контакты на иностранном языке, стремления к самосовершенствованию в постоянно меняющемся многоязычном и поликультурном мире

Задачи:

– овладение базовыми умениями и навыками профессионального общения на иностранном языке;

– усвоение лексико-грамматического минимума в объеме, необходимом для осуществления эффективной коммуникации и работы с иноязычными текстами;

– формирование умений чтения и перевода текстов по бытовой и общепрофессиональной тематике с целью извлечения и обработки информации;

– формирование навыков письменной речи и ведения переписки личного и делового характера.

– расширение кругозора и повышение информационной культуры студентов;

– развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации на иностранном языке

– повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию, к работе с мультимедийными программами, электронными словарями, иноязычными ресурсами сети Интернет.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-5	Знать: лексику и грамматику в объеме, необходимом для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового, академического, межличностного, межкультурного общения.
	Уметь: использовать лексику и грамматику для решения коммуникативных задач в ситуациях межличностного, межкультурного общения.
	Владеть: навыками подготовленной монологической и диалогической речи в пределах изученного языкового материала для решения коммуникативных задач в ситуациях межличностного, межкультурного общения.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.			
	Всего	По семестрам		
		1	2	3
1. Контактная работа:	102,8	34,2	34,2	34,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	102	34	34	34
• занятия семинарского типа (практические	102	34	34	34

Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА		0,8	0,2	0,2	0,4
2. Самостоятельная работа обучающегося в		221,6	37,8	109,8	74
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен		35,6			35,6
4.Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам, т.ч. групповые и индивидуальные консультации					
ИТОГО:	часов	360	72	144	144
Общая трудоемкость	Зач. ед.	10	2	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.					
	Всего		По семестрам			
			1		2	3
			Установочная сессия			
1. Контактная работа:	40,8		10	10,2	10,2	10,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том	40		10	10	10	10
занятия семинарского типа (практические занятия)	40		10	10	10	10
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,8			0,2	0,2	0,4
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	310,6		26	25,8	133,8	125
3. Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	8,6					8,6
4. Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам, т.ч. групповые и индивидуальные консультации						
ИТОГО:	часов	360	36	36	144	144
Общая трудоемкость	Зач. ед.	10	2	2	2	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Revision course. Вводныйкурс. OurUniversity.Нашуниверситет

Тема 2. English –speaking countries .Страноведение

Тема 3. Meals in the English – speaking countries. Как и что едят в англоязычных странах

Тема 5. Russiancuisine.Русская кухня

Тема 6. Cooking. Приготовление пищи

Тема 7. Service. Обслуживание

Тема 8. Healthyfood.Здоровое питание

Тема 9. Myfuturespecialty. Моя будущая профессия.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Б1.Б.04 Физическая культура и спорт

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

– понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

– знание медико-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, физическому состоянию как основе физического здоровья и потребности в регулярных занятиях двигательной деятельностью;

– овладение системой двигательных умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств организма;

– обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-8 – способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-7	Знать: основные понятия теории физического воспитания и здорового образа жизни; основные методы и средства физического воспитания; построение учебно-тренировочного занятия и особенности его проведения.
	Уметь: выбирать необходимые средства и методы физического воспитания для достижения необходимого уровня физической подготовки; применять на практике физические упражнения для профилактики профессиональных заболеваний; самостоятельно составлять комплексы ОРУ
	Владеть: Основами средств и методов физического воспитания для укрепления здоровья; Средствами и методами физического воспитания для достижения должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности; Самостоятельно проводить комплексы ОРУ

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.	
	Всего	1 семестр
1. Контактная работа:	10,2	10,2
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10

• занятия лекционного типа	10	10
• занятия семинарского типа(практические занятия)		
• занятия семинарского типа(лабораторные работы)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации	0,2	0,2
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	61,8	61,8
• курсовая работа (проект)	не предусмотрен	
• др. формы самостоятельной работы:	61,8	6138
Промежуточная аттестация: зачет	зачет	зачет
Итого часов Общая трудоемкость зач.ед	72 2	72 2

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.	
	Всего	1 семестр
1.Контактная работа:	4,2	4,2
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	4	4
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа(практические занятия)		
• занятия семинарского типа(лабораторная работа)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации	0,2	0,2
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	67,8	67,8
• курсовая работа	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы	67,8	67,8
Промежуточная аттестация: зачет	зачет	зачет
Итого часов Общая трудоемкость зач.ед	72 2	72 2

Краткая характеристика содержания дисциплины

Тема 1.Физическаякультура и спорт в формировании профессиональных умений и навыков

Тема 2.Социально-биологические основы физической культуры

Тема 3.Основы здорового образа жизни студента

Тема 4.Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе

Тема 5.Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)студентов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.Б.05 Безопасность жизнедеятельности

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель: формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;
- овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;
- формирование культуры безопасности, экологического сознания и риск-ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;
- формирование культуры профессиональной безопасности, способностей для идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;
- формирование готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;
- формирование способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

ОК-9 – способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-3 – 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-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

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

ПК-18 – готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-9	Знать: приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

	Уметь: использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Владеть: навыками первой помощи, методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-3	Знать: средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов сервиса;
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов;
	Владеть: навыками обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях;
ПК-8	Знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек - среда обитания».
	Уметь: идентифицировать негативное воздействие факторов на окружающую среду.
	Владеть навыками: применения современных методов обеспечения безопасности жизнедеятельности.
ПК-9	Знать: анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций, организацию защиты населения в мирное и военное время
	Уметь: организовывать и проводить защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
	Владеть: навыками и способами оказания первой медицинской помощи в экстремальных ситуациях, эффективного применения средств защиты от негативных воздействий;
ПК-18	Знать: основы физиологии труда и рациональные условия деятельности;
	Уметь: проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам;
	Владеть навыками: применения методов исследования физиологических функций организма и оценки тяжести труда.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы
очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52,2	52,2
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52	52
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:	34	34
практические занятия	34	34

лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,2	0,2
2. Самостоятельная работа студентов, всего		19,8	19,8
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		19,8	19,8
– работа с дополнительной литературой		9,8	9,8
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		10	10
Промежуточная аттестация:		зачет	зачет
ИТОГО:	часов	72	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	2	2

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,2	10,2
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:		6	6
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,2	0,2
2. Самостоятельная работа студентов, всего		61,8	61,8
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		61,8	61,8
– работа с дополнительной литературой		30	30
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		31,8	31,8
3.Промежуточная аттестация:		зачет	зачет
ИТОГО:	часов	72	72
Общая трудоемкость	зач. ед.	2	2

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Законодательная база безопасности жизнедеятельности

Введение. Основные понятия. Термины и определения. Причины проявления опасности. Человек как источник опасности. Аксиомы безопасности жизнедеятельности. Структура дисциплины и краткая характеристика её основных модулей. Концепция национальной безопасности и демографической политики Российской Федерации – основные положения. Вопросы БЖД в законах и подзаконных актах. Законодательство о труде (ТК РФ). Подзаконные акты по охране труда (ОТ). Нормативно-техническая документация: единая, межотраслевая, предприятий и организаций. Нормы и правила. Инструкции по ОТ. ССБТ, стандарты по безопасности труда, технические регламенты. Объекты регулирования и основные положения. Охрана окружающей среды (ООС). Нормативно-техническая документация по охране окружающей среды. Системы стандартов «Охрана природы». Законодательство о безопасности в чрезвычайных ситуациях. Закон Российской Федерации «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характер». Структура законодательной базы – основные законы

и их сущность: Федеральный закон РФ «О пожарной безопасности». Системы стандартов по безопасности в чрезвычайных ситуациях (БЧС) – Структура и основные стандарты.

Тема 2.Организационные вопросы БЖД

Система управления БЖД в Российской Федерации, в регионах, селитебных зонах, на предприятиях и в организациях. Министерства, агентства и службы их основные функции, обязанности, права и ответственность в области различных аспектов безопасности. Кризисное управление в чрезвычайных ситуациях- российская система управления в чрезвычайных ситуациях – система РСЧС, система гражданской обороны – сущность структуры, задачи и функции. Приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

Раздел 2 Человек и безопасность жизнедеятельности

Тема 3. Человек и техносфера

Структура техносферы и её основных компонентов. Виды техносферных зон: производственная, промышленная, городская, селитебная, транспортная, и бытовая. Этапы формирования техносферы и её эволюция. Типы опасных и вредных факторов техносферы для человека и природной среды. Виды опасных и вредных факторов техносферы: выбросы и сбросы вредных химических и биологических веществ в атмосферу и гидросферу акустическое, электромагнитное и радиоактивное загрязнения, промышленные и бытовые отходы, информационные и транспортные потоки. Критерии и параметры безопасности техносферы – средняя продолжительность жизни, уровень экологически и профессионально обусловленных заболеваний. Неизбежность расширения техносферы. Современные принципы формирования техносферы. Безопасность и устойчивое развитие человеческого сообщества.

Тема 4. Психофизиологические и эргонометрические основы безопасности

Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность. Психические процессы: память, внимание, восприятие, мышление, чувства, эмоции, настроение, воля, мотивация. Психические свойства: характер, темперамент, психологические и социологические типы людей. Психические состояния: длительные, временные, периодические. Чрезмерные формы психического напряжения. Влияние алкоголя, наркотических и психотропных средств на безопасность. Основные психологические причины ошибок и создания опасных ситуаций. Особенности групповой психологии. Профессиограмма. Инженерная психология. Психодиагностика, профессиональная ориентация и отбор специалистов операторского профиля. Факторы, влияющие на надёжность действий операторов

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.Б.06 Русский язык и культура речи

Цели и задачи освоения дисциплины

Основные цели преподавания дисциплины – развитие общей культуры речевого общения, формирование умения пользоваться языком в различных коммуникативных ситуациях и сферах функционирования языка, овладение правилами и приемами публичной речи, повышение общей грамотности устной и письменной речи.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

– изложения норм современного русского литературного языка, теоретических основ культуры речи как совокупности и системы коммуникативных качеств (правильности, чистоты, точности, логичности, уместности, ясности, выразительности и богатства речи);

– раскрытия функционально-стилистического богатства русского литературного языка (специфики элементов всех языковых уровней в научной речи; жанровой дифференциации, отбора языковых средств в публицистическом стиле; языка и стиля инструктивно-методических документов и коммерческой корреспонденции в официально-деловом стиле и др.);

– обучение сознательному и целесообразному отбору языковых средств разных уровней в устной и письменной речи;

– развития языкового чутья и оценочного отношения как к своей, так и к чужой речи;

– изучения правил языкового оформления документов различных жанров;

– повышения общей языковой грамотности студентов в устной и письменной формах речи;

– углубления навыков самостоятельной работы со словарями и справочными материалами;

– формирования открытой для общения личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

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

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-5	Знать нормы современного русского языка; основы успешной коммуникации; языковые особенности официально-делового стиля
	Уметь осуществлять взаимодействие в устной и письменной форме; ориентироваться в тексте научного стиля; достигать поставленных задач, совершенствовать навыки коммуникации;
	Владеть коммуникационными навыками; навыками осуществления делового общения; навыками составления текстов различного стиля.
ОК-7	Знать основные принципы самоорганизации и самообразования, методы и способы получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования
	Уметь организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования, самостоятельно критически мыслить, формулировать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессионального характера
	Владеть методами повышения квалификации и сравнительного

	анализа, навыками накопления, обработки и использования информации, способностью к самоорганизации и самообразованию

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		30,3	30,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		30	30
• занятия лекционного типа		10	10
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		20	20
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		77,7	77,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		77,7	77,7
– работа с дополнительной литературой		37,7	37,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		40	40
Промежуточная аттестация: Зачет с оценкой		зачет с оценкой	зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		6	6
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		97,7	97,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		97,7	97,7
– работа с дополнительной литературой		40	40
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		57,7	57,7
Промежуточная аттестация:		зачет с оценкой	зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания дисциплины

Тема 1. Современный русский литературный язык и культура речи

Тема 2. Стилистика. Функциональные стили русского литературного язык.

Тема 3. Деловой русский язык. Устная и письменная деловая речь. Деловой речевой этикет.

Тема 4. Риторика. Виды публичной речи. Публичное выступление. Основные средства выразительности в ораторской речи

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.07 Экономика и управление производством

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и управления производством на предприятиях общественного питания.

Задачи: получение теоретических знаний в области экономики и управления производством предприятий общественного питания; формирование практических умений и навыков для систематизации и анализа экономической информации о деятельности предприятий питания; приобретение практических навыков по планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятий питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

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

ПК-14 – способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятий питания и принимать решения по результатам контроля;

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-7	Знать: основные понятия и определения экономики
	Уметь: использовать источники экономической и управленческой информации
	Владеть: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОПК-5	Знать: навыки составления бюджетной и финансовой отчетности, распределения ресурсов с учетом последствий влияния различных методов и способов на результаты деятельности организации
	Уметь: выбирать методы, приемы, средства решения конкретных задач по управлению деятельностью предприятия.
	Владеть: умением применять основные экономические методы для управления на предприятиях пищевой промышленности
ПК-14	Знать: методы, средства, способы решения экономических и управленческих задач;
	Уметь: анализировать экономические явления и процессы;
	Владеть: методикой проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивания финансового состояния предприятий питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-16	Знать: принципы построения организационных структур управления и принятия управленческих решений;
	Уметь: составлять финансовую отчетность по предприятию
	Владеть: навыками самостоятельной работы с экономической литературой, сбора и обработки информации, обобщения и интерпретации полученных результатов

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.		
	Всего	3 курс 5семестр	3 курс 6 семестр
1. Контактная работа:	72,6	40,2	32,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	70	40	30
• занятия лекционного типа	40	16	10
• занятия семинарского типа(практические занятия)	30	24	20
• занятия семинарского типа(лабораторные работы)			
Контактная работа в период промежуточной аттестации	2,6	0,2	2,4
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	71,8	31,8	40
• курсовая работа (проект)	20	10	10
• др. формы самостоятельной работы:	51,8	21,8	30
Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	35,6	-	35,6
Итого: часов Общая трудоемкость зач. ед	180 5	72 2	108 3

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.		
	Всего	3 курс 5семестр	3 курс 6 семестр
1. Контактная работа:	34,6	16,2	18,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	32	16	16
• занятия лекционного типа	16	8	8
• занятия семинарского типа(практические занятия)	16	8	8
• занятия семинарского типа(лабораторные работы)			
Контактная работа в период промежуточной аттестации	2,6	0,2	2,4
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	136,8	55,8	81
• курсовая работа (проект)	20	10	10
• др. формы самостоятельной работы:			
Промежуточная аттестация: зачет, экзамен	8,6	-	8,6
Итого: часов Общая трудоемкость зач. ед	180 5	72 2	108 3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1.Предприятие и управление им в рыночной экономике

Сущность, значение и виды предпринимательской деятельности, условия ее осуществления.

Понятие, функции и основные признаки предприятия как юридического лица. Роль предприятия в экономике страны.

Организационно-правовые формы предприятий.

Предприятия общественного питания и их роль в удовлетворении потребностей населения. Классификация предприятий питания. Управление размещением предприятий питания.

Типы предприятий питания и их характеристика.

Формы организации производства в общественном питании.

Производственная структура предприятий питания. Типы производства в предприятиях питания. Производственный процесс и принципы его организации. Производственный цикл, факторы, влияющие на его длительность.

Организационная структура управления предприятием общественного питания.

Показатели эффективности управления в предприятиях питания. Социальная эффективность управления предприятиями питания.

Управление качеством продукции и услуг в предприятиях общественного питания.

Тема 2. Сырьевая база и экономические ресурсы предприятия питания.

Развитие агропромышленного комплекса как сырьевой базы общественного питания.

Понятие экономических ресурсов, их состав, значение и источники формирования. Экономический потенциал, капитал и имущество предприятия.

Факторы развития предприятия: экстенсивные и э интенсивные, методика их расчета. Критерий и система обобщающих показателей использования экономических ресурсов предприятия.

Основные фонды предприятия питания, их состав, структура, классификация. Оценка, износ и амортизация основных фондов. Показатели состояния, движения и эффективности использования основных фондов. Воспроизводство основных фондов. Капитальные вложения и их эффективность.

Оборотные средства предприятия питания, их состав и классификация. Кругооборот оборотных средств на предприятии. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств.

Трудовые ресурсы, их состав и управление ими на предприятиях питания. Показатели явочной, списочной и среднесписочной численности работников. Показатели наличия, состава, использования и движения работников.

Производительность труда работников и факторы, влияющие на нее.

Нормирование труда: сущность , значение. Виды норм труда.

Планирование численности работников предприятий питания.

Заработная плата, ее сущность и принципы организации. Тарифная система. Формы и системы оплаты труда. Формирование средств на оплату труда. Оплата труда работников предприятий питания.

Тема 3. Формирование объемов деятельности предприятия питания

Сущность и роль общественного питания в экономике страны. Тенденции развития оборота общественного питания.

Состав и характеристика оборота предприятия питания.

Показатели оборота предприятия питания и их взаимосвязь.

Производственная мощность предприятия питания, методика ее расчета. Факторы, влияющие на производственную мощность.

Методика анализа оборота и производственной программы предприятия питания.

Запасы сырья и товаров, их виды, показатели измерения. Методика анализа сырья и товаров и оборачиваемости средств, вложенных в них.

Анализ поступления сырья и товаров на предприятия питания.

Комплексный анализ показателей оборота предприятий питания. Оценка факторов, влияющих на оборот.

Планирование оборота и производственной программы на предприятиях питания.

Определение потребности в сырье и продуктах на предприятиях питания. Нормирование и планирование товарных запасов. Планирование поступления сырья и товаров.

Разработка организационно-экономических мероприятий по развитию оборота предприятий общественного питания и повышению их конкурентоспособности.

Тема 4. Управление расходами предприятия питания

Расходы предприятия: понятие, виды.

Себестоимость продукции предприятия питания и факторы, влияющие на нее. Смета расходов на производство и реализацию продукции. Калькуляция себестоимости единицы продукции.

Издержки производства и обращения предприятия питания, их сущность и классификация. Факторы, влияющие на издержки производства и обращения.

Анализ и планирование издержек производства и обращения предприятий питания.

Резервы снижения себестоимости продукции, издержек производства и обращения предприятий питания.

Тема 5. Управление доходами и прибылью предприятия питания

Ценовая политика предприятия, факторы и принципы ценообразования. Виды цен. Методы ценообразования. Ценовые стратегии.

Понятие и виды доходов предприятия питания. Экономическое обоснование размеров торговых наценок на предприятиях питания. Факторы, влияющие на величину доходов.

Анализ и планирование доходов предприятия питания.

Понятие и функции прибыли предприятия. Формирование прибыли предприятия. Виды прибыли. Показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль предприятия.

Анализ и планирование прибыли предприятия питания. Распределение и использование прибыли.

Резервы и основные направления увеличения доходов и прибыли на предприятиях питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Б.1.Б.08 Психология и конфликтология

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – формирование системы научных психологических знаний и умений, их практического использования в жизни и профессиональной деятельности, сформировать психологические критерии оценки будущих специалистов; формирование у студентов целостного представления о современной теории и практике изучения конфликтов, навыках профессионального поведения в конфликтных ситуациях и регулирования конфликтов, что позволит будущим специалистам оптимизировать взаимодействие с персоналом, клиентами, предупредить трудности взаимного непонимания, наладить отношения сотрудничества, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

При изучении дисциплины решаются следующие **задачи:**

- ознакомить студентов с основами психологической науки и ее возможностями в успешном решении профессиональных задач;
- ознакомить с основными направлениями развития конфликтологической науки;
- изучить теоретические основы конфликта, закономерности его возникновения и протекания;
- показать многообразие конфликтов, их естественную неизбежность;
- помочь овладеть технологиями регулирования конфликтов.

В результате изучения данной дисциплины, обучающиеся получат практические навыки по умению оценивать индивидуально-психологический и профессиональный уровень персонала, вести диалог, предупреждать конфликтные ситуации, эффективно решать задачи межличностной коммуникации с разными людьми, осуществлять взаимодействие между членами команды для создания благоприятного психологического климата коллектива.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-6	Знать: основы психологических понятий работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Уметь: применять психологические основы работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Владеть: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; знаний
ПК-12	Знать: критерии оценки индивидуально-психологических особенностей личности и основы взаимодействие между членами команды
	Уметь: применять критерии оценки индивидуально-психологических особенностей личности и основы взаимодействие между членами команды

	Владеть: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала и осуществлять взаимодействие между членами команды

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы
очная форма обучения

Вид учебной работы	ак. часов	
	Всего	1 семестр
1. Контактная работа:	68,4	68,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	68	68
• занятия лекционного типа	34	34
• занятия семинарского типа (практические занятия)	34	34
• занятия семинарского типа (лабораторные работы)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	40	40
• курсовая работа	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы	40	40
3. Промежуточная аттестация: экзамен	35,6	35,6
Итого часов	144	144
Общая трудоемкость зач.ед.	4	4

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.		
	Всего	Установочная сессия	1 семестр
1. Контактная работа:	14,4	4	10,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	4	10
• занятия лекционного типа	6	4	2
• занятия семинарского типа (практические занятия)	8		8
• занятия семинарского типа (лабораторные работы)			
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,4		0,4
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	121	68	53
• курсовая работа			
• др. формы самостоятельной работы			
3. Промежуточная аттестация: экзамен	8,6		8,6
Итого часов	144	72	72
Общая трудоемкость зач.ед	4	2	2

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Психология как наука и учебная дисциплина.
Тема 2. Методология и методы психологического исследования.
Тема 3. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе.
Тема 4. Познавательные психические процессы.
Тема 5. Индивидуально-психологические особенности
Тема 6. Эмоционально-волевая сфера личности.
Тема 7. Психология деятельности.
Тема 8. Конфликтология как наука.
Тема 9. Теоретические основы конфликтов.

Тема10. Психологическая характеристика делового общения. Общение как сфера конфликтов.

Тема11. Межличностные и групповые конфликты: многообразие сфер существования

Тема12. Внутриличностные конфликты: специфика, формы проявления

Тема13. Организационные конфликты: особенности протекания

Тема 14. Социальные конфликты

Тема15. Профилактика конфликтов и методы конструктивного разрешения конфликтов.

Тема16. Переговорный процесс как технология регулирования конфликтов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.09 Правоведение

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является усвоение студентами основных понятий и теоретических положений изучаемых отраслей российского права.

Задачи освоения дисциплины: понимать законы и другие нормативные правовые акты, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом, анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в специальной литературе.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-4	Знать: нормативно-техническую документацию в области законодательства РФ
	Уметь: составлять нормативно-техническую документацию в области стандартизации
	Владеть: навыками пользования нормативно-технической документации.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		54,3	54,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		54	54
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		36	36
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		89,7	89,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		89,7	89,7
– работа с дополнительной литературой		39,7	39,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50,0	50,0
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			Уст.с/1сем
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		6	6
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		131,7	131,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		131,7	131,7
– работа с дополнительной литературой		31,7	31,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Основы теории государства и права

Право: понятие и сущность, признаки. Система Российского права и ее структурные элементы. Источники права. Классификация нормативных правовых актов. Система права и система законодательства. Предмет и метод правового регулирования как основные критерии деления права на отрасли. Отрасль права. Институт права. Норма права. Правовые нормы, их признаки и виды. Юридическая структура нормы права. Виды гипотез, диспозиций и санкций. Правоотношение: понятие, признаки, состав. Юридические факты: понятие и виды. Фактические составы.

Правонарушение и юридическая ответственность: понятие, виды, основания и принципы. Российское право и правовые семьи. Понятие и структура правовой системы. Виды «правовых семей». Международное право как особая система права.

Тема 2. Основы конституционного права

Конституционное право как отрасль права, предмет и методы правового регулирования.

Конституции Российской Федерации – понятие, юридические свойства, структура. Основы конституционного строя РФ: понятие и принципы.

Гражданство РФ: понятие, порядок приобретения и прекращения. Система основополагающих прав, свобод и обязанностей человека и гражданина. Механизм правовой защиты прав и свобод.

Особенности федеративного устройства России.

Органы государственной власти в РФ: понятие, система. Принцип разделения властей. Институт президентства в РФ. Федеральное собрание – парламент РФ. Правительство РФ. Судебная система РФ. Правоохранительные органы.

Понятие, принципы и функции местного самоуправления в РФ. Формы осуществления местного самоуправления в России.

Тема 3. Основы административного права

Предмет и метод административно-правового регулирования. Источники

административного права.

Субъекты административного права. Правовой статус органов исполнительной власти. Административное принуждение: понятие и виды. Административное правонарушение: понятие, признаки и состав. Административная ответственность: понятие, цели и особенности.

Специальные субъекты административной ответственности: должностные лица, военнослужащие, иностранные граждане, несовершеннолетние. Административное взыскание, понятие и виды. Порядок наложения административного взыскания; обстоятельства, смягчающие и отягчающие административную ответственность.

Органы (должностные лица), уполномоченные рассматривать дела об административных правонарушениях.

Тема 4.Основы уголовного права

Понятие, предмет, задачи и принципы уголовного права. Уголовный закон: понятие, структура. Уголовная ответственность: понятие, цели и особенности. Преступление: понятие и признаки, категории и виды преступлений. Состав преступления: объект, объективная сторона, субъект, субъективная сторона. Соучастие в преступлении.

Обстоятельства, исключающие преступность деяния. Рецидив преступлений. Система и виды уголовного наказания. Характеристика наиболее общественно значимых и распространенных видов наказания. Назначение наказания.

Тема 5. Основы гражданского права

Гражданское право в системе российского права, предмет, методы и принципы. Источники и система гражданского права.

Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица и как участники гражданских правоотношений.

Общая характеристика вещных прав. Понятие и юридическое содержание права собственности. Формы и виды права собственности. Основания приобретения и прекращения права собственности. Вещные права лиц, не являющихся собственниками.

Обязательства: понятие, виды. Возникновение и исполнение обязательства. Стороны в обязательстве. Перемена лиц в обязательстве. Договор как отдельный вид обязательства.

Ответственность за нарушение обязательств. Способы возмещения вреда. Возмещение морального вреда.

Тема 6. Основы наследственного права.

Законодательство о наследстве. Понятие и принципы наследования. Наследство. Наследственное правоотношение и его стороны: наследники и наследодатель. Место и время открытия наследства. Порядок наследования выморочного имущества. Наследование по закону. Право на обязательную долю в наследстве. Наследование по завещанию. Формы завещания: юридические процедуры их совершения. Завещательные распоряжения (завещательный отказ, возложение и назначение наследника). Приобретение наследства и отказ от наследства.

Тема 7. Основы авторского и патентного права.

Субъекты и объекты права интеллектуальной собственности. Авторское право. Права, смежные с авторскими. Срок действия исключительного права на произведение. Патентное право. Условия патентоспособности объектов патентного права. Порядок получения патента. Срок действия исключительного права на изобретение, полезную модель, промышленный образец. Права на средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг и предприятий.

Тема 8. Основы семейного права

Общие положения семейного права: предмет и метод правового регулирования брачно-семейных отношений. Источники и принципы отрасли семейное право. Виды семейных правоотношений. Брачные правоотношения. Институт брака в семейном праве: понятие, условия и порядок заключения брака. Формы прекращения брака. Личные и имущественные права и обязанности супругов. Правовой режим имущества супругов.

Брачный договор. Ответственность супругов по обязательствам. Права и обязанности родителей и детей. Права несовершеннолетних детей. Ответственность в семейных правоотношениях. Алиментные обязательства членов семьи. Устройство детей, оставшихся без попечения родителей.

Тема 9.Основы трудового права

Понятие трудового права и его социальное назначение. Источники трудового права.

Трудовое правоотношение: понятие, особенности и содержание. Права и обязанности работника и работодателя.

Трудовой договор: понятие и виды. Заключение, изменение и прекращение трудового договора. Отличие трудового договора от гражданско-правовых договоров подряда, поручения, возмездного оказания услуг.

Рабочее время: понятие и правовое регулирование. Виды рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Сокращенное рабочее время. Неполное рабочее время. Работа в ночное время, по совместительству, сверхурочная. Режим и учет рабочего времени.

Понятие и виды времени отдыха. Порядок привлечения к работе в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, продолжительность. Порядок предоставления и использования.

Правила внутреннего трудового распорядка. Заработная плата: понятие и признаки. Виды поощрений и взысканий. Порядок наложения дисциплинарных взысканий. Способы защиты трудовых прав работников.

Тема 10. Основы экологического права

Общая характеристика экологического права: понятие, система и принципы. Государственное регулирование экологопользования. Законодательное регулирование и международно-правовая охрана окружающей природной среды. Источники экологического права. Экологическое правоотношение: специфика, субъекты и объекты. Содержание экологических правоотношений. Особенности регулирования отдельных видов деятельности. Структура федеральных органов исполнительной власти в области охраны окружающей среды. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.

Тема 11. Правовое регулирование отношений в сфере информации, информационных технологий и защиты информации

Государственная тайна: понятие и содержание. Федеральный закон РФ «О государственной тайне». Защита государственной тайны. Перечень сведений, отнесенных к государственной тайне. Межведомственная комиссии по защите государственной тайны: компетенция и состав. Порядок доступа должностных лиц и граждан РФ к государственной тайне. Юридическая ответственность за нарушение государственной тайны.

Правовое регулирование отношений в сфере информации, информационных технологий и защиты информации. Федеральный закон РФ «Об информации, информатизации и информационных процессах».

Конфиденциальная информация: понятие и виды. Служебная и коммерческая тайны: понятие и отличительные особенности. Перечень сведений, составляющих коммерческую тайну. Режим коммерческой тайны. Охрана коммерческой тайны в трудовых отношениях.

Банковская тайна: понятие и ответственность за разглашение.

Тайна нотариальных действий.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б.1.Б.10 Информационные технологии

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – приобретение знаний, умений и навыков в области информационных технологий, обеспечивающих достижение целей основной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания».

При изучении дисциплины решаются следующие **задачи**:

- раскрытие сути и особенностей современных информационных технологий;
- овладение методами и средствами получения, хранения, обработки информации, навыками использования компьютерной техники, программно-информационных систем, компьютерных сетей.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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-2 - 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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1	Знать методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Уметь осуществлятьпоиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеть навыками представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	Знать о роли информационных технологий; об информации, методах ее хранения, обработки и передачи; об основных принципах проектирования автоматизированных информационных систем; об основных методах защиты информации
	Уметь 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
	Владеть современными информационными технологиями

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		20,3	20,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		20	20
• занятия лекционного типа		10	10
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		10	10
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		87,7	87,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		87,7	87,7
– работа с дополнительной литературой		47,7	47,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		40	40
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		6	6
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		97,7	97,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		97,7	97,7
– работа с дополнительной литературой		40	40
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		57,7	57,7
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	108	108	
Общая трудоемкость	3	3	

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Работа с пакетом векторной графики CorelDraw

Интерфейс пользователя. Работа с объектами

Инструменты и параметры заливки и обводок

Специальные эффекты
Работа с текстом
Тема 2. Работа с пакетом растровой графики AdobePhotoShop
Интерфейс пользователя. Основные инструменты
Основные приемы работы с выделенной областью
Основные приемы работы со слоями
Тема 3. Работа с пакетом AdobeFlash
Интерфейс AdobeFlash CS4. Инструменты рисования и редактирования графики.
Анимация графических объектов

Форма промежуточной аттестации:зачет с оценкой

Б1.Б.11 Неорганическая химия

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель – является фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи:

– изучение строения неорганических веществ и зависимости их

– свойств от природы вещества, типа химических связей в веществах;

– изучение факторов, определяющих самопроизвольное протекание различных химических процессов и их влияние на скорость процесса;

– изучение роли неорганических веществ в природе и технологии продуктов общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины «Неорганическая химия» направлено на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать химический состав неорганических соединений
	Уметь проводить качественный и количественный анализ биологического материала; Уметь работать с химическим оборудованием и аппаратурой
	Владеть навыками экспериментальных исследований

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52,3	52,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52	52
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	34	34
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	91,7	91,7
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	91,7	91,7
– работа с дополнительной литературой	41,7	41,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	50	50
3.Промежуточная аттестация:	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		16,3	16,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		16	16
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		6	6
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		127,7	127,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		127,7	127,7
– работа с дополнительной литературой		57,7	57,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		70	70
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	
	зач. ед.	4	

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1.Теоретическое введение в неорганическую химию

Тема 1.1.Введение. Основные законы химии

Характеристика неорганической химии как научной отрасли и учебной дисциплины. Основные этапы развития науки. Место неорганической химии в подготовке выпускников пищевого профиля. Основные химические законы. Химический эквивалент. Определение молярных масс газов. Молярный объем газов. Закон Авогадро. Относительная плотность газов.

Значение приобретения знаний для формирования специалиста в области пищевых технологий.

Тема 1.2 Строение атома.

Принципы квантовой механики. Характеристика состояния электрона в атоме квантовыми числами. Составление электронных формул атомов.

Тема 1.3 Периодический закон и периодическая система

Периодический закон и периодическая система Д.И.Менделеева. Общий обзор изменения свойств элементов в периодической системе Д.И.Менделеева. Связь электронного строения элемента с местоположением в периодической системе.

Тема 1.4 Химическая связь, природа химической связи

Химическая связь, строение и свойства молекул. Основные типы химической связи. Ковалентная связь, ее свойства, направленность и насыщенность. Ионная связь, ее свойства. Металлическая связь. Водородная связь. Типы кристаллических решеток. Метод валентных связей, основные положения. Метод молекулярных орбиталей. Механизмы образования связи. Количественные характеристики химической связи: энергия, длина, полярность. Гибридизация атомных орбиталей. Пространственное строение молекул, валентные углы, полярность молекул. Отличие в свойствах соединений с ионной и ковалентной связью.

Влияние вида связи на химическую активность веществ. Виды межмолекулярного взаимодействия: ориентационное, индукционное, дисперсионное. Агрегатное состояние веществ как проявление взаимодействия между атомами и молекулами. Строение веществ в конденсированном состоянии.

Тема 1.5 Энергетика химических реакций

Энергетика химических реакций. Закон Гесса и следствие из него. Внутренняя энергия и энтальпия. Энергия Гиббса, направление протекания химических процессов. Расчет тепловых эффектов различных реакций.

Тема 1.6 Химическая кинетика и равновесие

Химическая кинетика и равновесие. Скорость химических реакций. Закон действующих масс Правило Вант-Гоффа. Влияние различных факторов на скорость реакции: концентрации веществ, давления (для реакций, протекающих в газовой среде), температуры, катализатора. Понятие об энергии активации. Гомогенный и гетерогенный катализ, их механизмы. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия. Константа равновесия. Факторы, влияющие на равновесие: концентрация, температура, давление. Принцип Ле-Шателье.

Тема 1.7 Дисперсные системы и растворы

Основные характеристики дисперсных систем и их классификация Истинные растворы. Образование растворов. Тепловые эффекты при растворении. Гидратная теория Д.И.Менделеева. Гидраты, сольваты, кристаллогидраты. Растворимость газов, жидкостей, твердых веществ в воде. Идеальные и неидеальные растворы. Качественная характеристика растворимости веществ. Насыщенные, ненасыщенные и перенасыщенные растворы. Растворы электролитов и неэлекторолитов.

Осмос. Осмотическое давление. Давление насыщенного пара растворителя над раствором. Понижение давления пара. Повышение температуры кипения растворов и понижение температуры замерзания растворов. Электролитическая диссоциация. Теория Аррени-уса. Механизмы диссоциации электролитов с различными видами связи. Изотонический коэффициент. Сильные и слабые электролиты. Протолитическое равновесие. Связь степени диссоциации и константы диссоциации. Закон разбавления Оствальда. Кажущаяся степень диссоциации сильных электролитов. Активность ионов. Произведение растворимости труднорастворимых веществ. Гидролиз солей. Влияние различных факторов на гидролиз солей. Свойства растворов неэлектролитов. Законы Рауля. Качественные характеристики растворимости. Способы выражения концентраций растворов: массовая доля (%), нормальная, молярная концентрации, мольная доля. Свойства растворов электролитов. Степень электролитической диссоциации. Константа диссоциации. Обменные реакции в растворах электролитов. Ионное произведение воды. Водородный показатель pH. Индикаторы. Гидролиз солей.

Тема 1.8 Комплексообразование в растворах

Комплексообразование в растворах. Состав, структура, номенклатура и классификация соединений. Изомерия комплексных соединений. Химическая связь в комплексных соединениях. Диссоциация комплексных соединений. Комплексообразователи, лиганды, координационное число. Устойчивость комплексного иона. Типы реакций комплексных соединений. Применение комплексных соединений в технологических процессах. Образование химической связи между комплексообразователем и лигандами по методу валентных связей. Определение типа гибридизации орбиталей комплексообразователя и пространственного строения иона, его магнитные свойства.

Тема 1.9 Электрохимические процессы. Окислительно-восстановительные реакции.

Окислительно-восстановительные процессы. Важнейшие окислители и восстановители. Степень окисления, определение степени окисления.

Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод ионно-электронного баланса. Изменение окислительно-восстановительных характеристик

элементов в периодах и группах периодической системы Д.И. Менделеева. Значение ОВР в природе и технике.

Раздел 2. Обзор элементов и важнейших химических соединений

Тема 2.1 Элементы IA под-группы

Химические свойства воды. Вода как растворитель и лиганд.

Элементы IA-подгруппы. Щелочные металлы, их общие физико-химические свойства. Реакции с простыми и сложными веществами. Гидроксиды, соли и их растворы. Значение соединений натрия в природе и пищевой технологии.

Тема 2.2 Элементы IIA под- группы

Элементы IIA-подгруппы Щелочно-земельные металлы, общие физико-химические свойства. Реакции с простыми и сложными веществами. Гидроксиды, соли и их растворы. Значение соединений кальция и магния в природе и пищевой технологии.

Тема 2.3 Элементы III подгруппы

Отличие электронного строения атомов бора и алюминия от строения других элементов подгруппы. Физико-химические свойства элементарного и его кислородсодержащих соединений бора.

Физико-химические свойства алюминия. Оксиды и гидроксиды алюминия, амфотерность этих соединений, реакции их превращений.

Тема 2.4 Элементы IVA подгруппы

Особенности химических связей углерод-углерод, углерода с водородом, азотом и кислородом. Кислородсодержащие соединения углерода и кремния: оксид углерода (ll), оксид углерода (lV), угольная кислота, карбонаты, оксид кремния (lV), кремневые кислоты, силикаты. Соединения углерода в питании человека.

Значения углерода и кремния в природе и пищевой технологии.

Особенности химии германия, олова, свинца, применение этих элементов и их соединений.

Тема 2.5 Элементы V A подгруппы

Особенности строения атомов VA-подгруппы, соединения их с водородом, кислородом.

Химия молекулярного азота, аммиака, оксидов азота, азотной кислоты и ее солей. Особенности азота как биогенного элемента. Специфика химических связей азота в биомолекулах. Важнейшие азотсодержащие биомолекулы, их значение в деятельности растительных и животных клеток.

Значение азота как элемента питания.

Химия элементарного фосфора, его соединений с водородом, кислородом, фосфорные кислоты и их соли.

Особенности фосфора как биогенного элемента. Специфика химических связей фосфора в биомолекулах. Важнейшие фосфорсодержащие биомолекулы, их значение в деятельности растительных и животных клеток.

Значение фосфора как элемента питания.

Особенности химии мышьяка, сурьмы, висмута, применение этих элементов и их соединений.

Тема 2.6 Элементы VI A подгруппы

Общие свойства элементов VlA-подгруппы. Многообразие и изменчивость свойств связей кислорода с углеродом и водородом. Молекулярный кислород как окислитель. Термодинамическая устойчивость и распространенность кислородных соединений. Оксиды, кислородсодержащие кислоты, амфотерные соединения, основания, соли кислородсодержащих кислот как важнейшие классы соединений.

Физико-химические свойства элементарной серы и ее соединений.

Оксиды серы и кислородсодержащих кислот. Значение серы в природе и пищевой технологии.

Особенности химии селена, теллура и полония, применение этих элементов и их соединений.

Тема 2.7 Элементы VII А подгруппы

Электронное строение атомов галогенов и закономерности изменения свойств галогенов в подгруппе. Природа образуемых галогенами химических связей. Степени окисления галогенов в соединения. Причины, отсутствия в природе ковалентных соединений галогенов.

Фтороводород, фтороводородная (плавиковая) кислота.

Хлороводород, хлороводородная кислота. Соединения хлора с положительными.

Тема 2.8 Элементы VIII А подгруппы

Общие свойства элементов VIII А подгруппы. Соединения благородных газов. Переходные металлы. Общие свойства переходных металлов. Хром, марганец, железо, кобальт, никель, цинк.

Особенности лантаноидов и актиноидов.

Экология и токсикология металлов.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.12 Органическая химия

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель – сформировать компетенции обучающегося в области органической химии, которая является фундаментальной в подготовке студента для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также изучения общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных пищевых технологий.

Задачи: дать студентам необходимые знания о классификации, строении и номенклатуре органических соединений; о превращениях и установлении структуры органических веществ, их свойствах и путях использования; научить будущих специалистов пользоваться знаниями

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать химический состав неорганических соединений
	Уметь проводить качественный и количественный анализ биологического материала; Уметь работать с химическим оборудованием и аппаратурой
	Владеть навыками экспериментальных исследований

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		72,4	72,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		72	72
• занятия лекционного типа		36	36
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		36	36
в том числе занятия в интерактивных формах		0,4	0,4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		72	72
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		72	72
– работа с дополнительной литературой		36	36
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		36	36
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		16,4	16,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		16	16
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		10	10
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		155	155
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		155	155
– работа с дополнительной литературой		55	55
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Введение

Краткий исторический очерк развития органической химии. Роль органической химии в промышленности. Перспективы развития органического синтеза.

Элементарный состав и основные источники получения органических соединений.

Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова.

Классификация органических соединений. Функциональные группы и основные классы органических соединений.

Раздел 1. Углеводороды

Тема 1.1 Предельные углеводороды

Предельные углеводороды (алканы). Строение, общая формула, понятие о гомологическом ряде, изомерия. Структурные формулы алканов, понятие о первичном, вторичном, третичном атомах углерода.

Современные представления о природе простой связи (сигма-связи). Электронное строение атома углерода в молекуле органических соединений. Понятие о гибридизации связей. Номенклатура алканов. Нахождение в природе. Лабораторные и промышленные способы получения алканов. Физико-химические свойства алканов и закономерности их изменения в гомологическом ряду. Отдельные представители предельных углеводородов и их применение в промышленности.

Тема 1.2Непредельные углеводороды

Классификация непредельных углеводородов.

Алкены. Гомологический ряд, строение, номенклатура и изомерия алкенов. Понятие о природе двойной связи (пи-связи). Методы получения алкенов. Физико-химические свойства алкенов. Реакция полимеризации. Полиэтилен, полипропилен.

Алкины. Гомологический ряд, строение, изомерия и номенклатура. Понятие о природе тройной связи. Получения ацетилена, его физико-химические свойства, применение в промышленности.

Понятие о диеновых углеводородах. Особенности строения сопряженных связей и их влияние на химические свойства. Бутадиен, изопрен. Понятие о натуральном и синтетическом каучуке. Работы С.В. Лебедева по синтезу каучука.

Тема 1.3 Ароматические углеводороды

Классификация ароматических углеводородов (арены): одноядерные ароматические. Углеводороды, ароматические углеводороды с конденсированными ядрами, многоядерные ароматические углеводороды.

Ароматические углеводороды ряда бензола. Гомологический ряд, строение, номенклатура, изомерия. Современные электронные представления о строении бензола. Синтез бензола и его производных. Физико-химические свойства бензола. Понятие о реакциях электрофильного замещения. Правила замещения в бензольном ядре. Направляющее действие заместителей. Реакции присоединения к бензольному ядру.

Ароматические углеводороды с конденсированными ядрами. Нафталин, его строение и свойства. Биологическое значение углеводородов с конденсированными ядрами. Понятие о много ядерных ароматических соединениях.

Тема 1.4Производные углеводородов

Нефть, ее месторождения в России. Происхождение, состав и свойства нефти. Способы переработки нефти. Применение нефти и продуктов ее переработки в промышленности.

Галогенпроизводные углеводородов, изомерия, номенклатура и способы получения, их физико-химические свойства, применение. Понятие о фреонах.

Галогенпроизводные непредельных и ароматических углеводородов, их строение, получение, свойства и применение.

Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.1 Спирты, фенолы, простые эфиры

Классификация спиртов. Одноатомные спирты, общая формула, гомологический ряд, номенклатура, изомерия. Способы получения спиртов. Физико-химические свойства спиртов. Важнейшие представители одноатомных спиртов, их применение.

Двухатомные спирты. Этиленгликоль, его получение, свойства, применение.

Глицерин, его получение, свойства и применение. Многоатомные спирты: ксилит и сорбит, их применение в пищевой промышленности.

Фенолы, их классификация, номенклатура, изомерия, методы получения, физико-химические свойства. Реакция поликонденсации. Понятие о фенолформальдегидных смолах. Крезолы. Пикриновая кислота.

Простые эфиры, номенклатура, изомерия, получение, физико-химические свойства, применение.

Тема 2.2Альдегиды и кетоны

Строение, общая формула, номенклатура, изомерия альдегидов и кетонов. Способы получения, физико-химические свойства альдегидов и кетонов. Природа карбонильной группы. Отдельные представители альдегидов и кетонов, способы их получения, свойства и применение. Ароматические альдегиды и кетоны. Бензойный альдегид, ванилин

Тема 2.3 Карбоновые кислоты

Строение карбоновых кислот. Природа карбоксильной группы. Классификация карбоновых кислот.

Одноосновные карбоновые кислоты, их гомологический ряд, общая формула, номенклатура, изомерия. Способы получения. Физико-химические свойства предельных карбоновых кислот. Важнейшие представители одноосновных карбоновых кислот, их получение, свойства и применение.

Высшие жирные кислоты: пальмитиновая, стеариновая, нахождение в природе, получение и применение. Непредельные одноосновные Карбоновые кислоты: акриловая, кротоновая, метакриловая, их строение, способы получения, физико-химические свойства, применение. Сорбиновая кислота как консервант в пищевой промышленности.

Высшие непредельные Карбоновые кислоты: олеиновая, линолевая, линоленовая, способы их получения.

Предельные двухосновные кислоты, их гомологический ряд, строение, распространение в природе, физико-химические свойства. Щавелевая кислота, ее получение и физико-химические свойства. Малоновая, янтарная, адипиновая кислоты.

Ароматические карбоновые кислоты. Бензойная и фталевая кислоты, их строение, свойства и применение.

Тема 2.4 Сложные эфиры

Строение, общая формула, изомерия и номенклатура сложных эфиров. Методы получения, физико-химические свойства и применение сложных эфиров в пищевой промышленности. Эссенции. Мыла. Ароматизаторы.

Понятие о синтетических моющих средствах, поверхностно-активных веществах.

Тема 2.5Оксикислоты

Оксикислоты, изомерия, номенклатура. Понятие об атомности основностиоксикислот.Способы получения, физико-химические свойства оксикислот. Понятие о стереоизомерии и оптической активности органических соединений. Асимметрический атом углерода. Оптические антиподы. Рацематы. Молочная кислота, ее получение, физико-химические свойства и применение в пищевой промышленности. Молочнокислое брожение, его роль в производстве пищевых продуктов. Отдельные представители оксикислот: яблочная, винная, лимонная кислоты и их производные. Применение оксикислот в пищевой промышленности. Ароматические оксикислоты. Салициловая кислота.

Понятие о дубильных веществах. Распространение дубильных веществ в природе. Танин как представитель дубильных веществ. Применение дубильных веществ в пищевой промышленности.

Раздел 3. Азотсодержащие органические соединения

Тема 3.1 Азотсодержащие органические соединения

Понятие о нитросоединениях. Строение, общая формула, физико-химические свойства Применение. Способы получения. Реакция нитрования.

Амины, их классификация. Первичные, вторичные и третичные амины. Способы получения, физико-химические свойства. Анилин, его получение и применение в промышленности. Работы Н.И.Зимина по получению анилина.

Аминоспирты: коламин, холин, их свойства и физиологическое значение для организма. Мочевина (карбамид), свойства и применение.

Аминокислоты, классификация, номенклатура и распространение в природе. Методы получения аминокислот. Физико-химические свойства, образование полипептидных связей. Пищевое и биологическое значение аминокислот. Понятие о незаменимых аминокислотах. Глютаминовая кислота и глютаминат натрия, их применение в пищевой промышленности.

Ароматические аминокислоты: фенилаланин, тирозин, триптофан.

Раздел 4. Гетероциклические соединения

Классификация гетероциклов (пяти - и шестичленных).

Пятичленные гетероциклы: фуран, тиофен, пиррол, их строение и общие свойства. Фуран и фурфурол, их получение и применение. Гемоглобин и хлорофилл, их биологическая роль в жизни человека, животных и растений.

Индиго. Понятие об антибиотиках.

Шестичленные гетероциклы: пиридин, хинолин, их строение и общие свойства.

Алколоиды, их распространение в природе, их биологические свойства. Значение алкалоидов в пищевой промышленности.

Раздел 5. Биоорганические соединения

Тема 5.1 Липиды

Общая характеристика и классификация липидов.

Простые липиды, их строение, состав, классификация. Распространение жиров и масел в природе, их роль в питании человека и животных. Физико-химические свойства простых липидов. Химические константы жиров: кислотное, йодное число и число омыления. Гидролиз и окисление жиров под действием ферментов липазы и липоксигеназы. Растительные масла, их классификация. классификация. Характеристика отдельных представителей, их применение в промышленности. Понятие о гидрогенизации жиров. Маргарин, его получение и пищевая ценность. Процессы, протекающие в жирах при хранении и кулинарной обработке, химизм этих процессов, причины их вызывающие.

Сложные липиды, классификация. Фосфолипиды, распространение в природе, общие формулы и роль в пищевой промышленности. Понятие о восках.

Тема 5.2 Углеводы

Углеводы, их распространение в природе и биологическое значение. Классификация углеводов.

Моносахариды, строение и классификация. Строение моноз, карбонильная и циклические формы.

Способы получения моносахаридов. Понятие об оптической стереоизомерии моносахаридов

Понятие об оптической стереоизомерии моносахаридов. Физико-химические свойства моносахаридов.

Брожение как химико-ферментативный процесс, протекающий под действием микроорганизмов. Виды брожения: спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое, лимоннокислое. Роль процесса брожения в пищевой промышленности. Краткая характеристика отдельных представителей моносахаридов. Гексозы (глюкоза, фруктоза, галактоза, мальтоза), получение в промышленности, применение. Пентозы (арабиноза, ксилоза, рибоза), их строение, получение, свойства и применение

Дисахариды, определение и свойства. Восстанавливающие и не восстанавливающие дисахариды. Сахароза, мальтоза, лактоза. Промышленное получение сахара. Инверсия сахарозы, значение этого процесса для пищевой промышленности. Изменение сахарозы при нагревании, карамелизация сахара.

Полисахариды. Крахмал, распространение в природе, биологическое значение. Строение крахмала. Получение патоки, декстринов и глюкозы из крахмала. Использование крахмала в пищевой промышленности. Гликоген и инулин, их распространение в природе и биологическое значение. Клетчатка (целлюлоза), строение и распространение в природе. Гидролиз клетчатки, практическое значение этого процесса. Получение спирта и кормовых дрожжей из целлюлозы. Понятие о сложных эфирах целлюлозы. Целлофан. Понятие об искусственных волокнах. Гемицеллюлоза, состав, гидролиз. Биологическое значение гемицеллюлозы.

Пектиновые вещества, распространение в природе, строение и использование в пищевой промышленности.

Тема 5.3Белки

Белки, распространение в природе и их биологическое значение.

Понятие о первичной, вторичной, третичной и четвертичной структуре белка. Классификация белков. Свойства белков (гидролиз, гидратация, денатурация, пенообразование), значение этих процессов в пищевой технологии. Понятие о полноценных и неполноценных белках. Источники белков. Пищевое и промышленное значение белков.

Тема 5.4Витамины

Роль витаминов в питании человека и животных. Открытие витаминов Н.И.Луниным. Классификация витаминов. Краткая характеристика водорастворимых витаминов (группа В, РР, С).

Краткая характеристика жирорастворимых витаминов (А. Д. Е). Каратиноиды, их значение как провитаминов А. Источники получения витаминов. Витаминизация пищевых продуктов. Антивитамины

Тема 5.5 Ферменты

Ферменты, их классификация. Общая характеристика ферментов. Химическая природа ферментов. Специфичность действия и стабильность ферментов. Влияние температуры и pH среды на активность ферментов. Использование ферментных препаратов в пищевой промышленности.

Раздел 6. Изопротеноиды

Понятие о терпенах и эфирных маслах, нахождение их в природе. Краткая характеристика отдельных представителей: лимолена, ментола, скипидара, камфоры. Применение терпенов и эфирных масел в пищевой промышленности.

Понятие о стероидах.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.13 Коллоидная химия

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов знаний, позволяющих устанавливать взаимосвязи химических и физических явлений и прогнозировать их конечныйрезультат, а также формирование на этой основе научного мировоззрения, способствующегоосвоению специальных дисциплин.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение основных законов физической и коллоидной химии - фундамента химии как единой и логически связанной системы, позволяющей изучать химические процессы;

- формирование базовых знаний химической термодинамики, химической кинетики и катализа, химического равновесия, электрохимии; поверхностных явлений и дисперсных систем.

- приобретение навыков постановки простейшего эксперимента, обработки и описания опытных данных.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

процесс изучения дисциплины направлен на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать химический состав неорганических соединений
	Уметь проводить качественный и количественный анализ биологического материала; Уметь работать с химическим оборудованием и аппаратурой
	Владеть навыками экспериментальных исследований

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		72,4	72,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		72	72
• занятия лекционного типа		36	36
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		36	36
в том числе занятия в интерактивных формах		0,4	0,4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		72	72
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		72	72
– работа с дополнительной литературой		36	36
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		36	36
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		16,4	16,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		16	16
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		10	10
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		155	155
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		155	155
– работа с дополнительной литературой		55	55
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Введение

Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Возникновение физической и коллоидной химии как самостоятельных дисциплин. М.В. Ломоносов - основоположник физической химии. Роль отечественных ученых в развитии физической и коллоидной химии. Предмет физической и коллоидной химии. Значение физической и коллоидной химии в технологии продуктов питания животного происхождения.

Тема 2 Строение вещества

Элементы учения о строении вещества: строение молекул. Молекулярные спектры, их

классификация. Спектроскопия. Поляризация молекул в постоянном и переменном электрическом поле. Уравнения Клаузиуса-Моссоти, Лоренц-Лорентцаи Дебая. Дипольный момент и его экспериментальное определение. Молярная рефракция. Экспериментальные методы определения строения молекул.

Тема 3 Химическая термодинамика

Предмет и задачи химической термодинамики. Основные понятия: система и ее виды (изолированные, закрытые, открытые, адиабатически изолированные), состояние системы, параметрысостояния, функции состояния и процесса. Термодинамическое равновесие. Термодинамические процессы: обратимые и необратимые, самопроизвольные и несамопроизвольные. Тепловые эффекты: образования и сгорания веществ, агрегатных превращений, реакции нейтрализации, растворения игидратации. Стандартные теплоты. Термохимические уравнения. Первый закон термодинамики. Частные случаи первого закона термодинамики. Внутренняя энергия, теплота и работа. Теплоты процессов при постоянном объеме и давлении, соотношение между ними. Энтальпия. Закон Гесса. Следствия из закона Гесса. Зависимость теплового эффекта от температуры. Молярная теплоемкость. Уравнения Кирхгофа. Калориметрия. Расчет стандартных теплот химических реакций по стандартным теплотамобразования и сгорания веществ. Второй закон термодинамики, его формулировки. Энтропия – функция состояния системы. Статистическое истолкование понятия энтропии. Связь энтропии с термодинамической вероятностью. Статистический характер второго

начала термодинамики. Формула Больцмана. Вычисление энтропии при фазовых переходах. Применение второго начала термодинамики к изобарно- (изохорно-) изотермическим процессам. Термодинамические функции. Энергия Гиббса, энергия Гельмгольца. Термодинамическая теория химического сродства. Определение направления процесса и условий равновесия. Максимальная работа процесса. Полезная работа. Изменение энтропии в изолированных системах. Вычисления энтропии при изотермических процессах и с изменением температуры. Эндергонические и экзергонические реакции в живой клетке.Химический потенциал и общие условия равновесия систем. Второе начало термодинамики в открытых системах. Термодинамическое описание стационарного состояния биотехнологических систем. Энергия Гиббса в реальных биохимических системах. Третье начало термодинамики (постулат Планка). Вычисление абсолютной энтропии.

Тема 4 Химическое равновесие

Химическое равновесие. Истинное устойчивое химическое равновесие и изменение Термодинамических функций. Динамический характер равновесия. Константа химического равновесия и способы ее выражения: кинетический и термодинамический. Уравнение изотермы химической реакции. Химическое сродство. Зависимость константы равновесия от температуры. Уравнение изобары и изохоры химической реакции. Константы равновесия гетерогенных реакций. Равновесия в растворах электролитов.

Тема 5 Фазовые равновесия и растворы

Понятия: фаза, число компонентов, число степеней свободы. Условия термодинамического равновесия между фазами. Правило фаз Гиббса. Равновесия в однокомпонентных системах.

Диаграммы состояния воды. Уравнение Клапейрона-Клаузиуса. Термодинамические свойства растворов. Равновесия в двухфазных двухкомпонентных системах. Растворы жидкость-жидкость. Взаимная растворимость жидкостей. Общая характеристика растворов, термодинамические свойства. Идеальные растворы. Закон Рауля. Отклонения от закона Рауля. Диаграмма: давление – состав раствора. Фазовая диаграмма кипения. Первый закон Коновалова. Перегонка и ректификация. Азеотропные смеси. Второй закон Коновалова. Осмотическое давление растворов неэлектролитов. Гипо-, изо- и гипертонические растворы. Ограниченная взаимная растворимость жидкостей. Влияние температуры на растворимость. Критическая температура. Несмешивающиеся жидкости. Перегонка с водяным паром. Несмешивающиеся жидкости. Распределение растворяемого вещества между двумя жидкими фазами. Закон распределения растворенного вещества между двумя фазами (закон Нернста-Шилова). Экстракция. Процессы экстракции в технологии продуктов питания. Перегонка водяным паром. Растворы газов в жидкости. Охлаждающие льдосоляные смеси.

Тема 6 Химическая кинетика и катализ

Основы формальной кинетики. Теории химической кинетики - теория активных столкновений (ТАС) и теория переходного состояния. Скорость химической реакции. Основной закон химическойкинетики. Кинетическое уравнение. Порядок реакции. Реакция нулевого, первого, второго и третьегопорядка. Методы определения порядка реакции. Молекулярность элементарного акта. Причины несовпадения молекулярности и порядка реакции. Зависимость скорости реакции от температуры. Уравнение Аррениуса. Экспериментальное определение энергии активации. Влияние температуры на скорость биологических процессов. Кинетика сложных гомогенных реакций: обратимых, параллельных, последовательных. Сопряженные реакции. Гетерогенные реакции. Цепные реакции: неразветвленные и разветвленные.Стадии цепных реакций. Роль радикалов.Катализ. Общие принципы катализа. Гомогенный и гетерогенный катализ. Влияние катализатора на энергию активации. Адсорбция и гетерогенный катализ. Отрицательный катализ иавтокатализ. Кислотно-основной катализ.Ферментативный катализ. Активность и специфичность биологических катализаторов.Кинетика ферментативного

катализа. Влияние концентрации субстрата и фермента на скоростьферментативной реакции. Константа Михаэлиса. Катализ и кинетика реакций с иммобилизованнымиферментами.

Тема 7 Фотохимические реакции

Фотохимические, темновые и радиационно-химические реакции. Законы Гротгуса-Дрейпера иЛамберта-Бера. Возбуждение, ионизация и диссоциация молекул при взаимодействии света свеществом. Энергия поглощенных квантов. Закон фотохимической эквивалентности Эйнштейна.Квантовый выход. Сенсибилизированные реакции. Синтез органического вещества растениями поддействием хлорофилла как сенсибилизатора. Значение фотосинтеза.

Тема 8 Электрохимия

Растворы электролитов. Теория электролитической диссоциации Аррениуса. Слабые и сильные электролиты. Основные положения теории сильных электролитов Дебая и Хюккеля.Активность, коэффициент активности. Зависимость коэффициента активности от ионной силы.Движение ионов в электрическом поле. Подвижность ионов. Аномальная подвижность ионови OH^-. Числа переноса. Абсолютная скорость ионов. Числа переноса. Электропроводимостьрастворов электролитов. Удельная и молярная электропроводности, зависимость их от концентрациидля слабых и сильных электролитов. Предельная молярная электропроводность. Связь междуподвижностью и электропроводностью. Закон независимого движения ионов. Практическоеприменениеэлектропроводности. Определение степени и константы диссоциации слабыхэлектролитов. Применение электропроводности для измерения влажности сельскохозяйственныхпродуктов.Электродные процессы. Общие представления о механизме возникновения двойного электрического слоя. Строение двойного электрического слоя. Электродный потенциал. Электроды 2-го рода, редокс-электроды. Электрохимический потенциал. Уравнение Нернста. Классификация электродов и их характеристика. Водородный электрод. Потенциалы в водородной шкале для водных растворов. Хлорид-серебряный электрод сравнения. Индикаторные электроды: хингидронный, стеклянный. Окислительно-восстановительный потенциал; его измерение.

Гальванические элементы. Типы гальванических элементов: химические и концентрационные. Электродвижущие силы гальванических элементов. Элемент Даниэля-Якоби. Потенциометрический метод определения pH. Мембранный потенциал. Практическое использование метода потенциометрии. pH-метры в технологии и контроле производства пищевой продукции.

Тема 9 Дисперсные системы. Коллоидное состояние веществаОсновные понятия коллоидной химии. Понятие о дисперсных системах. Дисперсная фаза и дисперсионная среда. Отличительные признаки дисперсных систем: гетерогенность и дисперсность. Дисперсность и термодинамические свойства тел. Коллоидное состояние вещества. Классификация дисперсных систем по степени дисперсности, агрегатному состоянию и взаимодействию между дисперсной фазой и дисперсионной средой.

Тема 10 Поверхностные явления и адсорбция

Поверхность раздела фаз. Нескомпенсированность сил межмолекулярного взаимодействия на границе раздела фаз. Поверхностное натяжение как мера свободной поверхностной энергии. Термодинамика поверхностных явлений. Поверхностная энергия и поверхностное натяжение на границе раздела фаз. Понятия об адсорбции, абсорбции, хемосорбции. Тепловые эффекты при адсорбции. Десорбция. Адсорбция на границе твердое тело - газ. Изотермы адсорбции. Уравнения мономолекулярной адсорбции Лэнгмюра и его анализ. Эмпирическое уравнение Фрейндлиха. Полимолекулярная адсорбция и капиллярная конденсация. Влияние температуры на состояние адсорбционного равновесия. Десорбция.

Адсорбция на границе жидкость - газ. Фундаментальное уравнение Гиббса. Поверхностная активность. Поверхностно-активные и инактивные вещества. Уравнение Шишковского. Правило Траубе. Адсорбция на границе твердое тело - жидкость. Молекулярная адсорбция (адсорбция неэлектролитов) из растворов, влияние природы адсорбента, растворителя и растворенного вещества. Влияние природы адсорбента,

растворителя и растворенного вещества. Правило уравнивания полярностей П.А. Ребиндера. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Адсорбция на гладких поверхностях и пористых адсорбентах. Адгезия, смачивание и растекание жидкостей. Работа адгезии и когезии. Капиллярные явления.

Адсорбция электролитов. Правило Фаянса-Пескова. Ионный обмен. Роль адсорбции в процессах обмена. Природные и искусственные иониты. Использование ионного обмена в водоподготовке, в технологии обработки водного сырья и очистке сточных вод.

Тема 11 Микрогетерогенные системы

Суспензии, их стабилизация. Агрегативная устойчивость паст – концентрированных суспензий. Эмульсии и их классификации, методы их получения. Стабилизация эмульсий. Методы разрушения эмульсий. Влияние природы эмульгатора на устойчивость и тип эмульсии. Обращение фаз в эмульсиях. Коалесценция. Процессы эмульгирования в пищевой технологии. Пены. Факторы, влияющие на устойчивость пен. Способы стабилизации, разрушения и предупреждения образования пен. Практическое применение явлений флотации и электрофлотации. Пены в пищевой технологии. Аэрозоли. Получение, свойства и способы разрушения. Дымы, туманы, биоаэрозоли. Электрические свойства, поведение в электрическом поле. Очистка газов в электрофильтрах. Аэрозоли и проблема охраны окружающей среды. Порошки. Способность к течению и распылению. Флуидизация и гранулирование порошков. Взрывы пыли. Значение порошков в мукомольной промышленности.

Тема 12 Получение дисперсных систем и их очистка

Методы получения высокодисперсных систем, роль стабилизатора. Методы диспергирования: механическое и ультразвуковое дробление, электрическое распыление. Коллоидные мельницы в пищевой технологии. Методы химической и физической конденсации. Мицеллярная теория строения частиц лиофобных золей, избирательная адсорбция ионов, правило Фаянса - Паннета – Пескова. Схема строения и форма мицеллы. Заряд коллоидной частицы, изоэлектрическое состояние. Пептизация как метод получения золей. Очистка коллоидных растворов методами диализа, электродиализа, ультрафильтрации и электроультрафильтрации. Практическое значение методов очистки для технологии продуктов питания.

Тема 13 Молекулярно-кинетические и оптические свойства высокодисперсных систем

Броуновское движение и его молекулярно-кинетическая природа. Экспериментальное подтверждение закона Эйнштейна-Смолуховского. Диффузия и флуктуация. Осмотические свойства Мембранное равновесие Седиментационный анализ суспензий. Ультрацентрифугирование как метод определения размера частиц и молекулярной массы. Рассеяние и поглощение света в коллоидных системах. Эффект Фарадея-Тиндаля. УравненияРэлея и его анализ. Явление опалесценции. Поглощение света и окраска золей. Опалесценция. Ультрамикроскопия, турбидиметрия, нефелометрия и электронная микроскопия как метод анализа высокодисперсных систем.

Тема 14 Электрические свойства высокодисперсных систем

Механизмы образования поверхностях: путем адсорбции и поверхностной диссоциации. Строение двойного электрического слоя. Полное падение потенциала в нем. Электрокинетический /дзета/ потенциал как часть термодинамического потенциала. Влияние концентрации электролита, зарядности и радиуса иона на величину и знак дзета-потенциала. Перезарядка поверхности многозарядными ионами. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез. Потенциалы течения и оседания. Методы определения электрокинетического потенциала. Практическое применение электрокинетических явлений. Электроосмотическое осушение и фильтрация. Электрофоретическое фракционирование и очистка белков.

Тема 15 Стабилизация и коагуляция коллоидных систем

Агрегативная и седиментационная (кинетическая) устойчивость коллоидных систем. Факторы устойчивости коллоидных систем. Термодинамические и кинетические факторы

агрегативной устойчивости лиофильных золей, факторы стабилизации лиофобных золей. Явление коагуляции. Коагуляция электролитами.

Тема 16 Коллоидные поверхностно-активные вещества

Образование и свойства растворов коллоидных ПАВ. Гидрофильно-липофильный баланс как критерий практического применения ПАВ. Анионные, катионные и неионогенные ПАВ. Строение мицелл коллоидных ПАВ. Явление солюбилизации. Основные факторы, влияющие на критическую концентрацию мицеллообразования /ККМ/. Методы определения ККМ. Моющее действие мыл и синтетических моющих средств. Экологические проблемы применения ПАВ.

Тема 17 Высокомолекулярные соединения и их растворы

Высокомолекулярные соединения, особенности строения их молекул. Гибкость молекул. Эластичность и пластичность полимеров. Природные и синтетические ВМС. Вулканизация. Агрегатное состояние. Молекулярная масса и фракционный состав полимеров. Взаимодействие ВМС с растворителем, термодинамика процессов набухания и растворения. Степень набухания ВМС и кинетика процесса набухания. Давление и теплота набухания. Контракция. Факторы набухания. Свободная и связанная вода в биополимерах. Процессы набухания в технологии продуктов питания. Мембранное равновесие. Растворы высокомолекулярных соединений. Общая характеристика растворов ВМС.

Сольватация молекул. Электрические, молекулярно-кинетические и оптические свойства растворов ВМС. Сопоставление свойств золей и аналогичных по молекулярно-кинетическим свойствам разбавленных растворов ВМС. Осмотическое давление. Явление лизиса и плазмолиза на при мереживой микробной клетки. Нарушение устойчивости растворов ВМС. Высаливание; факторы, влияющие на процесс высаливания. Лиотропные ряды катионов и анионов. Применение высаливания для препаративного разделения природных ВМС. Процессы высаливани я в пищевой технологии. Ассоциация молекул в растворах полимеров. Застудневание. Хрупкие и эластичные гели. Факторы, влияющие на процесс гелеобразования. Тиксотропия. Синерезис. Биологическое значение синерезиса. Явление коацервации. Роль комплексов коацервации в биологических процессах. Процессы структурообразования и синерезиса в технологии продуктов питания. Защитное действие растворов ВМС. Механизм защитного действия; факторы, влияющие настепень защиты гидрофобных золей. Биологическое и технологическое значение коллоидной защиты. Физико-химические свойства белков. Белки как амфолиты; свойства белков в изоэлектрическом состоянии. Водоудерживающая способность белков и влияние на нее различных факторов.

Структура и свойства биомембран. Биологическое и технологическое значениемембранных потенциалов.

Тема 18 Реологические свойства высокодисперсных систем. Вязкость истинных и коллоидных растворов. Методы определения вязкости. Уравнение Эйнштейна для вязкости золей. Вязкость растворов ВМС. Структурная вязкость (свободно-дисперсных и связно-дисперсных систем) и влияние на нее различных факторов. Вискозиметрический метод определения молекулярной массы ВМС.Структурообразование в дисперсных системах. Физико-химические свойства коагуляционныхи конденсационно-кристаллизационных структур по П.А. Ребиндеру. Реологические кривые.Предельное напряжение сдвига. Уравнение Шведова-Бингама.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.14Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Аналитическая химия и физико-химическиеметоды анализа – является фундаментальная подготовка студента по химии для формирования научного и методологического подхода в профессиональной деятельности, а также закономерностей протекания химических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.

Задачи дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»:

- изучение элементного, молекулярного, фазового анализа;
- изучение качественного анализа;
- изучение методов разделения и концентрирования веществ,
- изучение методов количественного анализа;
- изучение гравиметрического анализ;
- изучение титриметрического анализ;
- изучение оксидиметрии;
- изучение осадительного и комплексометрического титрования;
- изучение физико-химических методов анализа.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

процесс изучения дисциплины «Органическая химия» направлен на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать химический состав неорганических соединений
	Уметь проводить качественный и количественный анализ биологического материала; Уметь работать с химическим оборудованием и аппаратурой
	Владеть навыками экспериментальных исследований

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	60,4	60,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	60	60
• занятия лекционного типа	24	24
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	36	36
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	48	48
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	48	48
– работа с дополнительной литературой	20	20
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	28	28

3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		123	123
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:			
– работа с дополнительной литературой		43	43
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		80	80
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Теоретические основы аналитической химии
Тема 2. Основные типы используемых химических реакций
Тема 3.Качественный химический анализ
Тема 4. Количественный химический анализ
Тема 5. Электрохимические методы анализа
Тема 6. Спектрофотометрические методы анализа
Тема 7. Хроматография

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.15 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является приобретение знаний практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи освоения дисциплины:

– изучить организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;

– изучить организации обслуживания потребителей;

– изучить организации труда персонала.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс изучения дисциплины направлен на развитие следующих компетенций:

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

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

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

ДПК-2 – способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-5	Знать: организацию производства на предприятиях общественного питания; основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов.
	Уметь: обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей. использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей; ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания.
	Владеть: нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства; методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

	организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
ПК-6	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.
	Уметь: осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.
	Владеть: документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
ПК-17	Знать: экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.
	Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Владеть: навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.
ДПК-2	Знать: основную техническую документацию в области санитарии и контроля качества продукции
	Уметь: составлять нормативные акты, заполнять технологическую документацию
	Владеть: навыками применения законодательной базы в процессе контроля за качеством готовой продукции

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		4/5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	116,6	116,6

Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		114	114
• занятия лекционного типа		42	18/24
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		72	36/36
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		2,6	0,2/2,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		135,8	53,8/82
• курсовая работа (проект)		35,8	20/15,8
• др. формы самостоятельной работы:		100	33,8/66,2
– работа с дополнительной литературой			
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу			
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	288	288
Общая трудоемкость	зач. ед.	8	8

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4/5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		28,6	
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		26	14/12
• занятия лекционного типа		12	6/6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		14	8/6
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		2,6	0,2/2,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		250,8	93,8/157
• курсовая работа (проект)		35,8	20/15,8
• др. формы самостоятельной работы:		214	73,8/141,2
– работа с дополнительной литературой			
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу			
3.Промежуточная аттестация: Зачет, экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	288	288
Общая трудоемкость	зач. ед.	8	8

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Особенности производственно- торговой деятельности предприятий общественного питания. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. Основные направления развития рынка в системе общественного питания. Понятие об услугах предприятий общественного питания

Раздел 2. Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития.

Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания, принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей

Раздел 3. Основы научной организации труда.

Достижения НОТ на современном этапе и их внедрение в производственный процесс, методы повышения производительности труда на производстве, влияние НОТ на качество обслуживания потребителей Виды и характеристика норм выработки единиц продукции, их назначение и порядок разработки. Фотография и хронометраж рабочего времени, цель и порядок их проведения, анализ и обсуждение результатов

Раздел 4.Сущность и этапы оперативного планирования производства.

Сущность и этапы оперативного планирования производства.

Разработка меню и плана-меню предприятия, порядок включения блюд в меню, ассортиментный минимум продукции для предприятий различных типов, принципы формирования меню и карты вин. Понятие о производственной программе предприятия, последовательность ее разработки. Назначение и функции оперативного контроля. Виды и характеристика производственной документации

Раздел 5.Организация производства.

Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в мясных и птицегольевых цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

Раздел 6.Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания. Характеристика централизованных и децентрализованных источников снабжения продовольственными товарами. Прядок приемки товара и оформление документации. Способы доставки продовольственных товаров на предприятия питания, график завоза. Договора о поставках. Виды складских помещений, принципы размещения, распределение продовольственных товаров для хранения в соответствии с режимами хранения. Способы складирования. Виды складского оборудования и инвентаря. Организация весового хозяйства. Характеристика весоизмерительного оборудования, порядок поверки и клеймения. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

Раздел 7.Организация работы вспомогательных производственных помещений и раздаточных.

Виды и назначение вспомогательных производственных помещений, нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем.

Раздел 8.Спрос и реклама на предприятиях общественного питания. Значение, виды, средства рекламы. Формы и методы изучения спроса на кулинарную продукцию.

Спрос реализованный, нереализованный, формирующийся. Характеристика различных методов изучения спроса: анкетирование, проведение потребительских конференций, выставок. Способы рекламирования продукции и услуг предприятий общественного питания, характеристика рекламных средств.

Раздел 9.Организация торговой деятельности предприятия общественного питания.

Организация торговой деятельности предприятия общественного питания.

Виды и назначение торговых помещений, подготовка их к обслуживанию, виды и характеристика оборудования, устанавливаемого в них. Создание благоприятного микроклимата в торговых помещениях. Характеристика методов обслуживания потребителей: самообслуживание, обслуживание персоналом. Особенности обслуживания по типу «Шведский стол». Создание интерьера торговых залов, современные тенденции интерьера. Организация обслуживания потребителей в столовых по месту работы и учебы. Основные методы и формы обслуживания, формы расчета за питание. Нормы развития сети предприятий питания на промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях

Раздел 10.Обслуживания приемов и банкетов

Рекомендации по разработке меню приемов и методов обслуживания. Особенности организации и проведения приемов: «Жур-фикс», «бокал вина», прием «Чай», прием фуршет. Характеристика и особенности сервировки стола при обслуживании русским, английским, французским, европейским. Характеристика и организация обслуживания банкетов и приемов - фуршет и - коктейль, Особенности ассортимента продукции, сервировка стола и подачи блюд. Тематические банкеты

Раздел 11.Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Услуги по организации питания и обслуживанию участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов, спортсменов

Обслуживание в гостиницах, местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий, пассажиров различных видов транспорта

Требования к залам для приема VIP – персон. Порядок оформления и приема заказа. Особенности подачи блюд.

Форма промежуточной аттестации: зачет,экзамен.

Б1.Б.16 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Основные цели преподавания дисциплины: получение обучающимися комплекса знаний о видах опасностей и методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания, а также о возможных источниках, компонентах и факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

– формирование профессиональной культуры в сфере производства продуктов питания, под которой понимается обязательное соблюдение требований к качеству и безопасности пищевых продуктов на всех этапах их производства, хранения, транспортировки, реализации и использования;

– формирование ответственности за изготовление, качество и безопасность кулинарной продукции на всех этапах производства, подтвержденной системой производственного контроля;

– знание нормативных документов по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания;

– знание способов детоксикации ксенобиотиков в продовольственном сырье и продуктах питания;

– овладение схемой проведения испытаний при оценке безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в производственных лабораториях;

– овладение методами химико-экологического анализа, позволяющего проводить экспертную оценку качества продовольственного сырья и продуктов питания и контроль содержания в них различных ксенобиотиков.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и

	реконструкции различных типов предприятий питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
ПК-1	Знать: санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли; основные личной гигиены и санитарии работников торговли.
	Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях торговли; разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции, контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.
	Владеть: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия торговли.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		24	24
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		101,7	101,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		101,7	101,7
– работа с дополнительной литературой		51,7	51,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		8,3	8,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		8	8
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		4	4
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		135,7	135,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		135,7	135,7
– работа с дополнительной литературой		100	100
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		35,7	35,7
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов неорганическими химическими элементами.

Тема 2.Загрязнения продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения продовольственного сырья веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.

Тема 3. Биогенные амины и алкалоиды в пищевом сырье и продуктах. Антиалиментарные факторы в пищевом сырье.

Тема 4. Система ХАССП на предприятиях питания. Классификация пищевых добавок. Регламенты безопасности в пищевых производствах.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.17 Методы исследования сырья и готовой продукции

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Методы исследования сырья и готовой продукции» является формирования у студентов навыков использования методов определения химического состава, пищевой ценности, физико-химических показателей качества, показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
ПК-1	Знать: санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий торговли; основные личной гигиены и санитарии работников торговли.
	Уметь: организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях

	торговли; разрабатывать мероприятия по оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции; использовать полученные навыки в организации мероприятий по недопущению использования сырья и готовой продукции, контаминированных ксенобиотиками различного происхождения.
	Владеть: проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды; санитарной оценки проекта предприятия торговли.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		24	24
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		101,7	101,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		101,7	101,7
– работа с дополнительной литературой		51,7	51,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,3	14,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	8	8
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	129,7	129,7
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	129,7	129,7
– работа с дополнительной литературой	59,7	597
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	70	70
3.Промежуточная аттестация:	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции. Показатели качества сырья. Основные методы определения показателей качества.

Тема 2. Отбор проб продуктов и подготовкаих к анализу.Определение массы нетто или объема.

Тема 3. Значение и классификация измерительных методов контроля. Значение, преимущества и недостатки измерительных методов. Классификация измерительных методов исследования.

Тема 4 Аналитические методы определениясвойств сырья и готовой продукции

Тема 5 Оптические методы контроля качества пищевых продуктов. Классификация оптических методов. Абсолютные фотометрические методы определения веществ. Цветометрический метод контроля качества. Атомно-абсорбционный спектральный анализ.

Тема 6 Методыопределениявлагиимассовой доли сухих веществ

Тема 7 Методыопределенияпоказателейкачества сырья и продуктов питания. Измерительные

Методы контроля показателей качества и безопасности. Инструментальные методы контроля показателей качества и безопасности.

Тема 8 Методы определения углеводов

Тема 9 Химическиеметодыисследования.Титриметрические методы.

Тема 10 Методы определения белка

Тема 11 Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств продуктов. Классификация методов. Методы и приборы для измерения сдвиговых характеристик. Методы и приборы для определения объемных свойств. Методы и приборы измерения поверхностных свойств.

Тема 12 Методы определения витаминов

Тема 13 Хроматографические методы контроля качества пищевых продуктов. Классификация хроматографических методов. Тонколойная хроматография. Газовая хроматография. Жидкостная хроматография.

Тема 14 Инструментальные методы контроляовощей и плодов

Тема 15 Электрохимические методы контроля качества пищевых продуктов. Приборы и методы определения нитратов в продуктах.

Тема 16 Измерительные методы показателей качества кондитерских изделий. Радиометрические методы контроля качества. Типы радиоактивных излучений. Источники природной и искусственной радиоактивности. Биологическое действие ионизирующих излучений. Методы регистрации ионизирующих излучений.

Тема 18 Инструментальные методы контроляпоказателей качества и безопасностивкусовых товаров

Тема 19 Прикладное использование физико-химическихметодовприоценкекачества сырья и готовой продукции

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.18 Менеджмент на предприятиях индустрии питания

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование у обучающихся знаний, умений и навыков по организации и эффективной работе трудового коллектива на основе современных методов управления.

Задачи освоения дисциплины:

- дать обучающимся теоретические и методические знания о современном менеджменте с учетом отражения в лекционных и практических занятиях актуальных тенденций и научных направлений в области управления организациями.
- сформировать способность применять на практике теоретические знания о принципах, методах, функциях и других аспектах менеджмента организации.
- выработать практические умения и навыки в анализе информации и принятии управленческих решений, направленных на достижение эффективности работы предприятий.
- сформировать навыки формирования трудового коллектива, распределения полномочий и ответственности.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины (модуля)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-6	Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Владеть: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
ОПК-2	Знать:мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
	Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Владеть:способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ОПК-3	Знать: технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
	Уметь:осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Владеть:способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-11	Знать:мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, мотивацию и стимулирование работников производства;
	Уметь:осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
	Владеть:способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.
ПК-12	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;
	Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
	Владеть: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,4	42,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		24	24
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах		0,4	0,4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		30	30
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		30	30
– работа с дополнительной литературой		15	15
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		15	15
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

зочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,4	14,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		14	14
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		88	88
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		88	88
– работа с дополнительной литературой		40	40
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		48	48
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Предприятие быстрого питания как объект управления. Основы стратегического менеджмента

Тема 2. Организационные структуры управления предприятиями быстрого питания

Тема 3 Управление персоналом предприятия быстрого питания. Мотивация труда работников предприятия

Тема 4 Основные качества менеджера. Власть. Лидерство. Групповая динамика. Организация командной работы

Тема 5. Этика делового общения. Корпоративная культура. Методы управления. Эффективность менеджмента

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.Б.19 Товароведение продовольственных товаров

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель:

– формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

– освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

– создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи:

– разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания;

– организация и осуществление входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;

– проведение стандартных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;

– применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

– оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциальных поставщиков;

– организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

– проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

– анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: - вопросы рационального питания; нормативную документацию; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; - требования к качеству продуктов; условия и сроки хранения сырья; - кулинарные свойства пищевых продуктов

	Уметь: распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; определять качество производимой продукции и услуг;
	Владеть: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - расчета пищевой и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий;
ПК-6	Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию;
	Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
	Владеть навыками: организации документооборота по производству на предприятии питания

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		Трудоемкость, з.е.	
		Всего	3 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,4	42,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
практические занятия			
лабораторные работы		24	24
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аккредитацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		66	66
• курсовая работа		Не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы		+	+
3. Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО	часов	144	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	6

заочная форма

Вид учебной деятельности		Трудоемкость, з.е.	
		Всего	2 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		16,4	16,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		16	16
• занятия лекционного типа		8	8
практические занятия			
лабораторные работы		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аккредитацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		119	119
• курсовая работа		Не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы		+	+
3. Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания дисциплины

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

Тема 1.1. Пищевая ценность продуктов питания

Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, биологическая эффективность, усвояемость и безопасность показателей, их характеризующие. Нормы рационального питания.

Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания.

Тема 1.2. Оценка качества продовольственных товаров

Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические.

Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производстве. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасности.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции; товарные сорта, классы, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показатели, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством.

Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения

Тема 1.3 Хранение продовольственных товаров

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Необходимость этого этапа, его последствия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров.

Условия хранения: понятия, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.

Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения; виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.

Товарные потери: виды и разновидности, процессы и операция, их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению. Народно-хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь

Тема 1.4. Консервирование продовольственного сырья

Консервирование: понятие, назначение. Классификация методов консервирования на группы: физические, физико-химические, химические и биохимические. Назначение и сущность наиболее распространенных методов. Изменения качества сырья и формирования новых свойств готовой продукции при разных методах консервирования. Методы консервирования, применяемые в предприятиях общественного питания. Тенденция их расширению методов консервирования (причины, ее вызывающие; последствия)

Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 2.1. Зерномучные товары

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Тема 2.2.Плодоовощные товары

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.

Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

Тема 2.3 Вкусовые товары

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Тема 2.4.Кондитерские товары

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребность удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания виды, назначение, особенности.

Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Тема 2.5. Пищевые жиры

Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.

Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.

Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения

Тема 2.6. Молочные товары

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери

Тема 2.7. Яйцо и продукты его переработки

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.

Опенка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.

Яйцепродукты. Виды. Назначение.

Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов.

Тема 2.8 Мясные товары

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров в общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питании.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации

Тема 2.9 Рыбные товары

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Значение в питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.20 Основы рационального питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цели и задачи дисциплины: «Основы рационального питания» - формирование у обучающихся представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания..

Задачами дисциплины являются:

изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;

формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания;

обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;

формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;

формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям рационального питания.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-7	Знать: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания
	Уметь: методики разработки мероприятий по совершенствованию персонифицированного питания
	Владеть: методами организации технологических процессов; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий индустрии питания

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42	42
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	24	24
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	65,7	65,7
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	

• др. формы самостоятельной работы:		65,7	65,7
– работа с дополнительной литературой		35,7	35,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		6	6
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		95,7	95,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		95,7	95,7
– работа с дополнительной литературой		50	50
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		45,7	45,7
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Теоретические основы современных систем и концепций питания. Античная теория питания.

Понятие диеты, концепции, теории и системы питания. Исторические предпосылки и современные тенденции обращения людей к тем или иным системам питания. Взаимозависимость уровня экономического и социального развития общества и питания. Культура питания. Вопросы питания в трудах древних: Гиппократ, Авиценна, Пифагор, Диоскорид, Гален.

Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания

Основные положения теорий сбалансированного и адекватного питания. Создатели теорий сбалансированного и адекватного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания

Основные положения концепций рационального, оптимального и функционального питания. Создатели концепций рационального, оптимального и функционального питания.

Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства

Основные понятия, причины и виды вегетарианства, десять аргументов в пользу вегетарианства. Критика вегетарианства. Вегетарианство и религия. Современные последователи вегетарианцев: флекситарианцы, фриганисты и др. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 5. Основные положения системы раздельного питания

Основные положения концепции раздельного питания.Последователи и противники об этой теории.Положительные стороны и ограничения.Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного белкового питания

Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания. Создатели концепций безуглеводного и белкового питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения. Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания

Основные положения концепции дифференцированного питания. Питание по группе крови: гемо-код, гемо-тест, ДНК-код. Создатели концепций дифференцированного питания. Последователи и противники. Положительные стороны и ограничения.Реализуемость в предприятиях и организациях питания.

Тема 8. Аюрведа – система питания, укрепляющая здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.

Питание, как фактор снижения неблагоприятных воздействий внешней среды. Преимущества и недостатки различных диет и проблемы, связанные с ними. Роль предприятий питания в поддержании здоровья нации.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.21 Основы бизнеса

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – формирования знаний о сущности предпринимательской деятельности, направлениях и способах приложения предпринимательской инициативы.

В связи с этим, в рамках предлагаемой дисциплины с одной стороны, бизнес рассматривается как социальное явление (основные понятия и характеристики, история развития предпринимательской деятельности); с другой – изучается процесс организации предпринимательской деятельности (реализация проекта, бизнес-планирование, привлечение ресурсов).

При изучении дисциплины решаются следующие **задачи**:

- изучение процесса организации предпринимательской деятельности;
- изучение методов анализа и планирования основных экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность организации в сфере предпринимательской деятельности;
- освоение основ управления экономической деятельностью предпринимательской деятельности и обоснование предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;
- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и поддержки организации малого предпринимательской деятельности;
- формирование предпринимательского мышления.

В результате изучения данной дисциплины обучающиеся получат практические навыки по открытию собственного дела, по решению задач текущей деятельности организации предпринимательской деятельности, по поиску новых идей и ресурсов для развития предпринимательской деятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-5	Знать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов
	Уметь организовать производство и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Владеть навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-14	Знать мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, финансовое состояние предприятия питания
	Уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
	Владеть способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-16	Знать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализ, оценку рынка и риски
	Уметьпланировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	Владетьспособностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
ПК-22	Знатьмониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Уметьпроводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
	Владетьспособностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,3	52,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		52	52
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		163,7	163,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		163,7	163,7
– работа с дополнительной литературой		63,7	63,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,3	14,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		14	14
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		201,7	201,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		201,7	201,7
– работа с дополнительной литературой		101,7	101,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Понятие и содержание предпринимательской деятельности
Тема 2. Внешняя и внутренняя среда предпринимательской деятельности
Тема 3. Выбор организационной формы предпринимательской деятельности
Тема 4. Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности
Тема 5. Региональная и муниципальная государственная поддержка предпринимательской деятельности
Тема 6. Информационное обеспечение предпринимательской деятельности
Тема 7. Безопасность предпринимательской деятельности
Тема 8. Современные виды и формы предпринимательской деятельности
Тема 9. Основы бизнес-планирования
Тема 10. Маркетинг в системе предпринимательской деятельности
Тема 11. Стратегии деловой активности
Тема 12. Ценовая политика и организация продаж
Тема 13. Маркетинговые коммуникации
Тема 14. Финансы в бизнесе
Тема 15. Кадры в бизнесе
Тема 16. Социально-психологические аспекты предпринимательской деятельности

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.

Б1.Б.22 Микробиология

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины. Формирование у студентов целостного представления о теоретических и практических основах микробиологии продовольственных товаров.

Основные задачи освоения дисциплины:

– реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по проблемам технологии продукции и общественного питания;

– приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области микробиологии для исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

процесс изучения дисциплины «Микробиология» направлен на развитие следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции;
	Уметь: Использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, микробиологии и эпидемиологи, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;
	Владеть: Внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания; применять современные методы исследований продукции питания
ПК-1	Знать: основы микробиологии и эпидемиологии;
	Уметь: применять знания микробиологии при производстве кулинарной продукции
	Владеть: современными методами исследований качества сырья продукции питания;

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	60,4	60,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	60	60
• занятия лекционного типа	24	24
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	36	36

в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		48	48
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		48	48
– работа с дополнительной литературой		28	28
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			2
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,4	10,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		6	6
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		125	125
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		125	125
– работа с дополнительной литературой		35	35
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		90	90
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Современное учение о морфологии и физиологии микроорганизмов

Тема 2 Патогенные микроорганизмы и их пищевая опасность для здоровья человека.

Тема 3 Микробиология мяса и мясной продукции.

Тема 4 Микробиология молока и молочных продуктов

Тема 5 Микробиология яиц и яичной продукции

Тема 6 Микробиология рыбы и рыбной продукции.

Тема 7 Микробиология муки, зерна и круп.

Тема 8 Микробиология плодов и овощей.

Тема 9 Микробиология баночных консервов.

Тема 10 Микробиологические и санитарно-гигиенические критерии безопасности пищевых продуктов согласно системе НАССР

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.23 Физика

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – сформировать компетенции обучающегося в области естественных наук позволяющие использовать основные физические закономерности для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования.

При изучении дисциплины решаются следующие **задачи**:

– формирование представлений студентов об основных физических понятиях и закономерностях;

– получение навыков основ измерений и методов исследования различных физических величин;

– применение основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров;

– установление и обеспечения необходимого качества услуг;

– выработка навыков в постановки и проведении физического эксперимента, в работе с современными приборами.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-7	Знать основные физические закономерности
	Уметь осуществлять современныефизические исследования
	Владеть навыками применения основных законов к оценке свойств и качества продовольственных товаров

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	68,4	68,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	68	68
• занятия лекционного типа	34	34
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	34	34
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	76	76
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	76	76
– работа с дополнительной литературой	42	42
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	34	34
3.Промежуточная аттестация: Экзамен	35,6	35,6

ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:		6	6
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		159	159
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		159	159
– работа с дополнительной литературой		59	59
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1.Физические основы механики

Введение. Физика и техника

Кинематика материальной точки и твердого тела

Динамика материальной точки и твердого тела

Элементы теории поля.

Механика жидкости

Элементы специальной теории относительности

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика

Молекулярно-кинетическая теория идеального газа

Основы термодинамики

Реальные газы

Свойства жидкостей и твердых тел

Раздел 3. Электричество и магнетизм

Электростатика

Электрические токи в веществе

Магнитное поле

Электромагнитные колебания и волны

Раздел 4. Оптика

Волновые свойства света.

Квантовые свойства света.

Раздел 5. Элементы современной физики

Квантовая теория строения атомов

Атомное ядро и внутриатомные процессы

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.Б.24 Технология продукции общественного питания

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является дать необходимые теоретические знания об основных способах кулинарной обработки сырья при производстве блюд с заданными свойствами; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; сформировать умения и навыки применять полученные знания в практике приготовления, оформления и подачи пищи.

Задачи освоения дисциплины: ознакомить студентов с основными физико-химических процессами, протекающими на различных стадиях производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, влияние факторов окружающей среды на доброкачественность кулинарной продукции; дать знания о сочетаемости пищевых продуктов, роли приправ и пряностей в формировании качественных показателей кулинарных изделий; научить технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий, технологии национальной кухни и кухонь народов мира; научить студентов работать со сборниками рецептур блюд, разрабатывать технико-технологические карты на блюда, кулинарные и кондитерские изделия, проводить бракераж готовой продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

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

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

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

ДПК-2 – способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.
	Уметь: способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
	Владеть: методами составления рецептур и рационов с

	использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.
ПК-1	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-6	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Знать: Основные документы законодательной базы и уметь ими пользоваться
	Владеть: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

ПК-17	Знать: экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.
	Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Владеть: навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.
ДПК-2	Знать: основную техническую документацию, сборник рецептур
	Уметь: составлять технологическую схему приготовления блюд, ТТАК и ТК
	Владеть:навыками приготовления блюд различной сложности

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5/6/7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		158,8	158,8
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		156	156
• занятия лекционного типа		66	24/34/8
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		90	24/48/18
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		2,8	0,2/0,2/2,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		129,6	59,8/61,8/8,0
• курсовая работа (проект)		35	35
• др. формы самостоятельной работы:		94,6	94,6
– работа с дополнительной литературой			
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу			
3.Промежуточная аттестация: Зачет, Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	324	324
Общая трудоемкость	зач. ед.	9	9

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5/6/7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,8	52,8
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		50	50
• занятия лекционного типа		20	20
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		30	30
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		2,8	0,2/0,2/2,6
2. Самостоятельная работа студентов, всего		262,6	262,6
• курсовая работа (проект)		35	35
• др. формы самостоятельной работы:			
– работа с дополнительной литературой			
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу			
3.Промежуточная аттестация: Зачет, экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	324	324
Общая трудоемкость	зач. ед.	9	9

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Технология блюд, закусок и напитков

Технология супов

Технология соусов

Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов

Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога

Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов, птицы, дичи и кролика

Технология холодных блюд и закусок, охлажденной, быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции

Кулинарная продукция из рыбы и морепродуктов

Технология сладких блюд и напитков

Раздел 2. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий

Технология мучных кулинарных изделий

Технология мучных кондитерских изделий

Форма промежуточной аттестации:зачет, экзамен.

Б1.Б.25 Холодильная техника и технология

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля):

Основные цели преподавания дисциплины: формирование знаний в вопросах устройства холодильных машин и холодильного технологического оборудования, схем холодильных установок, умений и навыков получения низких температур, использования способов охлаждения, замораживания и хранения при низких температурах пищевых продуктов, применения холода на предприятиях общественного питания.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

–освоение навыков расчета холодильных машин и процессов холодильных технологий, конструкций и схем холодильных машин и установок, морозильных аппаратов, другого холодильного оборудования;

–формирование навыков работы с различными источниками информации, анализа и обобщения необходимых сведений, связанных с выбором холодильного оборудования и с основными требованиями по его эксплуатации, расчетом процессов холодильных технологий.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-4	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
ПК-5	Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.

	Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
	Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		24	24
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		65,7	65,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		65,7	65,7
– работа с дополнительной литературой		35,7	35,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,3	14,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3

2. Самостоятельная работа студентов, всего		93,7	93,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		93,7	93,7
– работа с дополнительной литературой		43,7	43,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	108	108	108
Общая трудоемкость	3	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Введение в холодильную технологию пищевых продуктов.

Тема 2. Основные сведения о составе и строении пищевых продуктов.

Тема 3. Процессы и изменения в пищевых продуктах, происходящие при их переработке и хранении.

Тема 4. Физические свойства пищевых продуктов и их зависимость от температуры.

Тема 5. Основные процессы холодильной технологии пищевых продуктов.

Тема 6.Расчѐт теплопритоков в охлаждаемые помещения.

Тема 7. Холодильное оборудование для холодильной обработки и хранения пищевых продуктов.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.26 Инженерная графика

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Дисциплина Инженерная графика ориентирована на овладение обучающими знаний концептуальных основ теории отображения объектов на плоскостях, готовность к использованию теоретических положений и компьютерной техники в практике проектной и конструкторской работы.

Основные цели преподавания дисциплины:

- развитие пространственного воображения и приобретение навыков выполнения графических изображений технологического оборудования и технологических схем в ручной и машинной графике;

- оформление технологической и другой технической документации в соответствии с действующей нормативной базой.

Достигаются данные цели решением следующих задач

–владением методами проецирования геометрических фигур на плоскости;

–знание способов решения метрических и позиционных задач, как на плоскости, так и в пространстве;

–формированием представлений о государственных стандартах ЕСКД;

–формированием представлений о экспликации помещений, плане расстановки технологического оборудования, объемном изображении производственных цехов.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1	Знать: методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей
	Уметь: соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий
	Владеть навыками: применения специальных и прикладных программных средств
ПК-28	Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.
	Уметь: проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки

	технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.
	Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,3	52,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		52	52
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		55,7	55,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		55,7	55,7
– работа с дополнительной литературой		25,7	25,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,3	14,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93,7	93,7
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	93,7	93,7
– работа с дополнительной литературой	43,7	43,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	50	50

3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	108	108	108
Общая трудоемкость	3	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Теория построения чертежа (элементы начертательной геометрии)
Тема 2.Проекционные и технические основы построения чертежей
Тема 3. Выполнение чертежа средствами компьютерной графики

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.Б.ДВ.01.Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.Б.ДВ.01.01 Волейбол
Б1.Б.ДВ.01.02Баскетбол
Б1.Б.ДВ.01.03 Настольный теннис
Б1.Б.ДВ.01.04 Легкая атлетика

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины:

– укрепление здоровья и содействие правильному разностороннему физическому развитию;

– овладение основными приемами техники и тактики игры в баскетбол;

– дать необходимые знания по физической культуре и спорту, истории развития баскетбола, врачебном контроле, первой медицинской помощи, правила и организации соревнований.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-8	Знать основные методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Уметь применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	владеть: методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.						
	Всего	1	2	3	4	5	6
1. Контактная работа:	328	54	54	54	58	54	54
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:							
• занятия лекционного типа							
• занятия семинарского типа(практические занятия)	328	54	54	54	58	54	54
• занятия семинарского типа(лабораторные работы)							
Контактная работа в период промежуточной аттестации							
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения							
• курсовая работа (проект)							
• др. формы самостоятельной работы:							
3. Промежуточная аттестация: зачет							
4.Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам,							

в. т. ч. групповые и индивидуальные консультации							
Итого, часов (зачетных единиц)	328 (6)	54	54	54	58	54	54

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.						
	Всего	1	2	3	4	5	6
1. Контактная работа:							
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:							
• занятия лекционного типа							
• занятия семинарского типа(лабораторные работы)							
Контактная работа в период промежуточной аттестации							
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	328	54	54	54	58	54	54
• курсовая работа (проект)							
• др. формы самостоятельной работы:							
3. Промежуточная аттестация: зачет							
4.Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам, в. т. ч. групповые и индивидуальные консультации							
Итого, часов (зачетных единиц)	328 (6)	54	54	54	58	54	54

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1.Физическаякультура и спорт в формировании профессиональных умений и навыков

Тема 2.Социально-биологические основы физической культуры

Тема 3.Основы здорового образа жизни студента

Тема 4.Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе

Тема 5.Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.01 Экология

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Дисциплина «Экология» ориентирована на формирование компетенций, связанных с применением базовых знаний в области математических, естественных, и гуманитарных наук при решении вопросов обеспечения защиты окружающей среды от загрязнений и техносферной безопасности.

Основные цели преподавания дисциплины: являются формировании у них знаний основных закономерностей взаимоотношений живых существ между собой и окружающей их неорганической природой, природопользования, соответствующих принципам устойчивого развития биосферы и получении знаний об экологическом нормировании загрязнений окружающей среды, об экономических и юридических аспектах природоохранной деятельности в современных условиях.

Достигаются данные цели решением следующих задач

– изучение роли экологических факторов;

– изучение закономерностей состава, структуры и принципов функционирования над организменных экологических систем и биосферы в целом;

– знакомство с природно-ресурсным потенциалом Земли и современным характером его использования;

– ознакомление с принципами охраны природы, контроля качества окружающей среды;

– экономическими механизмами охраны окружающей среды;

– получение представления об устойчивом использовании природных ресурсов как отдельных регионов, так и всей планеты;

– изучение нормативно-правовой базы охраны окружающей среды и природопользования в Российской Федерации и основных международных документов по этой тематике.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-4	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.
	Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
	Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в

	сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			1
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		24	24
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		65,7	65,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		65,7	65,7
– работа с дополнительной литературой		35,7	35,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,3	14,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	93,7	93,7
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	93,7	93,7
– работа с дополнительной литературой	33,7	33,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	50	50
3.Промежуточная аттестация:	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

ИТОГО:	108	108	108
Общая трудоемкость	3	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Предмет и задачи экологии. Взаимоотношение организма и среды. Популяции и биоценозы. Экосистемы и их продуктивность.

Тема 2.Экология и здоровье человека. Экозащитная техника и технологии. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

Тема 3. Биосфера и человек. Глобальные проблемы окружающей среды. Социально-экономические аспекты экологии. Международное сотрудничество в области охраны природы

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.02 Логистика на предприятиях общественного питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель – формирование комплекса практических знаний о сущности логистического управления, месте этой науки среди других учебных дисциплин, принципах современной логистической системы и навыков организации и эффективного управления логистической системой с учетом внешних и внутренних факторов.

Задачи: изучение основных концепций логистики, подходов и принципов логистического управления организацией, методов принятия решений в области закупки, производства и реализации продуктов, выработки умения анализировать конкретные логистические ситуации, ставить цели, задачи и находить способы их решения.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

– 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;

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

– ПК-10 – 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;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1	Знать: источники, базы хранения логистической информации;
	Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ логистической информации из различных источников и баз данных;
	Владеть навыками: представления логистической информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	Знать: пути совершенствования производственной логистики;
	Уметь: проводить оценку логистических процессов при производстве продукции питания различного назначения;
	Владеть навыками: разработки мероприятий по совершенствованию логистических технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-10	Знать: ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания; систему товародвижения, логистические процессы, функциональные области логистики;
	Уметь: определять цели и ставить задачи отделу продаж; анализировать информацию по результатам продаж;
	Владеть навыками: принятия решений в области контроля процесса продаж; организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		Трудоемкость, з.е.	
		Всего	6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		60,4	60,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		60	60
• занятия лекционного типа		20	20
практические занятия		40	40
лабораторные работы			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аккредитацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		48	48
• курсовая работа		Не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы			
3. Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		Трудоемкость, з.е.	
		Всего	4 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
практические занятия		6	6
лабораторные работы			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аккредитацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		123	123
• курсовая работа		Не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы		+	+
3. Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания дисциплины

Тема 1. Введение. Определение, задачи и основные функции логистики

Определение, объект, цель, задачи, функциональные области логистики. Место логистики на предприятии. Правило 7-Н. Функции логистики (оперативные и координационные). Понятие материального потока: сущность, виды. Понятие информационного потока: сущность, виды. Логистическая операция и функция. Логистическая система: сущность, свойства, принципы построения. Этапы становления логистики. Понятие простой и расширенной логистической цепи. Студент должен: знать: определение понятия логистики, виды логистики. Место логистики на предприятии. Сущность и свойства логистической системы.

Тема 2. Информационная логистика

Понятие и задачи информационной логистики. Понятие информационного потока виды информационного потока. Показатели характеризующие информационный поток. Управление материальным потоком. Измерение информационного потока. Понятие

информационной системы. Функциональная и обеспечивающая подсистемы. Виды информационных систем (плановые, диспозитивные, исполнительные). Принципы построения информационной системы. Информационная пирамида организации. Информационные технологии в логистике. Использование технологии автоматической идентификации штриховых кодов.

Тема 2. Закупочная логистика

Понятие и задачи закупочной логистики. Цели функционирования службы снабжения. Механизм функционирования закупочной логистики. Современные методы снабжения предприятия («Канбан», МРП, «точно в срок», система снабжения по запросам, электронно-информацтионный метод). Задача выбора поставщика (поиск потенциальных поставщиков, анализ потенциальных поставщиков, оценка результатов работы с поставщиками). Планирование закупок. Методы определения необходимого количества товаров. Определение метода закупок. Документальное оформление заказа. Правовые основы закупок. Понятие и составление контракта.

Тема 3. Производственная логистика

Сущность и задачи производственной логистики. Макро- и микро уровень производственной логистики. Традиционная и логистическая концепции организации производства. Качественная и количественная гибкость производственных систем. Толкающие системы управления материальным потоком в производственной логистике. Тянущие системы управления материальным потоком в производственной логистике. Эффект от применения логистического подхода. Средства, позволяющие снизить затраты, связанные с производственным процессом.

Тема 4. Сбытовая (распределительная) логистика

Понятие распределительной логистики. Задачи распределительной логистики (на микро- и макро уровне). Логистические каналы и логистические цепи в распределительной логистике. Производственное и непроизводственное потребление материального потока. Понятие канала распределения и его виды (канал нулевого, первого, второго и т.д. уровней). Выбор схемы распределения материального потока. Классификация посредников: дилер, дистрибьютор, комиссионер, агент, брокер. Определение стоимости услуг посредника. Правила распределительной логистики. Три подхода к выбору типов посредников в канале распределения (интенсивное, эксклюзивное, селективное распределение).

Тема 5. Логистика запасов

Понятие товарно-материальных запасов. Основные виды материальных запасов: производственные, товарные, страховые, сезонные, текущие, переходящие. Необходимость создания материальных запасов. Затраты связанные с созданием запасов. Затраты связанные с отсутствием запасов. Мотивы создания материальных запасов. Определение размера запасов: графический метод и аналитический метод. Система контроля состояния запасов. Методы контроля состояния запасов. Метод быстрого реагирования и размер запасов. Современная система управления материальными запасами на предприятиях.

Тема 6. Логистика складирования

Склады, их понятие и роль в логистике. Виды складов. Схема цепи складов на пути материального потока от первичного источника сырья до конечного потребителя. Функции складов. Склад как элемент логистической системы. Понятие складской сети. Алгоритм выбора оптимального варианта складской подсистемы логистической системы. Определение оптимального количества складов в зоне обслуживания: графический и аналитический методы. Принципы организации технологических процессов на складах. Принципы организации материальных потоков на складе. Определение места расположения склада на обслуживаемой территории. Принятие решения о пользовании услугами наемного склада.

Тема 7. Транспортная логистика

Сущность и задачи транспортной логистики. Понятие транспорта. Транспорт общего и не общего пользования. Понятие транспортного коридора и транспортной цепи. Понятие транспортного комплекса России. Выбор вида транспортного средства: автомобильный,

железнодорожный, морской, внутренний водный, воздушный, трубопроводный. Транспортные тарифы (общие, льготные, местные) и правила их применения. Системы тарифов на различных видах транспорта. Факторы, оказывающие влияние на размер тарифной платы. Составление маршрутов движения транспорта.

Тема 8. Организация логистического управления

Организация логистической деятельности. Выбор типа логистической организации. Контроль в логистической системе. Основные функции управления. Формы организации материально-технического обеспечения, функционирующего на принципах логистики (централизация и децентрализация). Организационная структура логистики на предприятии. Служба логистики на предприятиях торговли. Формирование системы логистического сервиса.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.03 Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины «Производственный контроль на предприятиях индустрии питания» является овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения контроля пищевой продукции на предприятиях общественного питания, подготовка квалифицированных специалистов для решения актуальных проблем в области укрепления здоровья населения.

Задачами дисциплины является:

– оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;

– обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;

– выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;

– проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;

– предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

– проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

– проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

ДПК-2 – способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства
	Уметь: методики разработки мероприятий по совершенствованию технологии приготовления продукции
	Владеть: методами организации технологических процессов; методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий индустрии питания
ПК-19	Знать: основные нормативные акты, технологическую и техническую документацию
	Уметь составлять и заполнять документы, вести документооборот связанный с безопасностью и контролем производства продукции
	Владеть навыками составления НТД

ДПК-2	Знать: действвующие схемы произвостенного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля); фактические данные по результатм измерения показателей при контроле технологического процесса и спытания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п.;
	Уметь: оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям; обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;
	Владеть методикой составления НТД

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		36,4	36,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		36	36
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		18	18
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		36	36
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		36	36
– работа с дополнительной литературой		16	16
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,4	14,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	85	85
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	85	85

– работа с дополнительной литературой		45	45
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		40	40
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	108	108	108
Общая трудоемкость	3	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Программа производственного контроля

Цель и задачи производственного контроля. Законодательно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Федеральные законы, Государственные и отраслевые стандарты, Технические условия изготовления, стандарты организаций (СТО)

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.

Основные принципы НАССР: Принцип 1: Установление потенциально опасных факторов, анализ факторов риска. Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ). Принцип 3:Определение критических точек пределов. Принцип 4: Разработка системы контроля (мониторинга) ККТ. Принцип 5: Разработка корректирующих действий для ККТ. Принцип 6: Разработка процедуры проверки. Принцип 7: Разработка процедуры управления документацией и записями

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

В зависимости от места отбора проб: входной контроль сырья и материалов, контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса, контроль готовой продукции, материалов и припасов на складах во время хранения. В зависимости от вида производимых исследований: органолептический, физико-химический и микробиологический.

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Программа производственного контроля. Критические контрольные точки технологических процессов. Контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации продуктов и ингредиентов, условия хранения и транспортировки сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля. Контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю. Графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря. Программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде. Графики технического обслуживания оборудования и инвентаря. Процедуры по возврату сырья; доработке, переработке сырья и готовой продукции; корректирующие и предупреждающие действия (при выявлении нарушений в производстве или технологических процессах); по отзыву или изъятию продукции из оборота с указанием мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителю; по утилизации или уничтожению продуктов переработки сырья. Мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований. Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля.

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

Требования к планировке, устройству и содержанию помещений.Требования к планировке и устройству помещений. Складские помещения. Производственные помещения.Моечные столовой и кухонной посуды.Камера отходов.Административно-бытовые помещения. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.04 Управление персоналом на предприятиях общественного питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля):

Цель освоения дисциплины – формирование компетенций в области управления персоналом, изучение самостоятельного вида деятельности профессиональных специалистов, направленной на повышение производительной, творческой отдачи и активности персонала, на разработку и реализацию политики подбора и расстановки персонала.

Задачи дисциплины:

– формирование знаний о принципах управления персоналом;

– формирование навыков применения методов оценки результатов деятельности персонала, а также навыков принятия решений по управлению деятельностью персонала и их структурных подразделений.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональные (ПК):

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

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

– способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11)

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

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

– готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18)

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

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-8	Знать: функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
	Уметь: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
	Владеть: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.
ПК-9	Знать: требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
	Уметь: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
	Владеть: готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.
ПК-11	Знать: мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, вопросы мотивации и стимулирования работников производства;
	Уметь: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
	Владеть: способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
ПК-12	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения;
	Уметь: разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;
	Владеть: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.
ПК-13	Знать: программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;
	Уметь планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к

	предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;
	Владеть:способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-18	Знать:необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
	Владеть:готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.
ПК-20	Знать:поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, коммуникативные умения;
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;
	Владеть:способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.
ПК-21	Знать:критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, аттестацию работников производствами;
	Уметь:разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;
	Владеть:готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации.
ПК-23	Знать:профессиональную команду, лидерские качества в коллективе, современные методы управления;
	Уметь:формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, организовать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;
	Владеть: способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,3	52,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		52	52
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		91,7	91,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		91,7	91,7
– работа с дополнительной литературой		41,7	41,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		131,7	131,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		131,7	131,7
– работа с дополнительной литературой		51,7	51,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		80	80
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	108	108	108
Общая трудоемкость	3	3	3

Краткая характеристика содержания дисциплины

1. Теория и методология управления персоналом
2. Персонал предприятия как объект управления
3. Планирование человеческих ресурсов

4. Взаимосвязь кадровой политики и стратегии развития организации. Технология управления персоналом
5. Оценка и аттестация персонала. Адаптация персонала
6. Обучение персонала. Управление карьерой персонала. Мотивация персонала
7. Управление организационным поведением персонала
8. Оценка эффективности управления персоналом
9. Психофизиологические основы управления персоналом

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Б1.В.05 Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений по теории и практике метрологии, стандартизации и сертификации продукции, услуг, систем качества, умения и навыки работы с нормативными документами в области метрологии, стандартизации и сертификации.

Задачи освоения дисциплины:

–приобретение навыков и умений работы с законодательными актами и документами в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия;

–приобретение навыков работы с классификаторами и указателями стандартов, документацией в области стандартизации и технического регулирования;

–приобретение навыков и умений разработки и оформления нормативных документов;

–приобретение навыков оценки правильности оформления и подлинности сертификатов;

–приобретение практических навыков работы по метрологическому обеспечению производства, сертификации продукции;

–приобретение навыков и умений обработки результатов многократных измерений.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

ПК-1 – организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
ПК-1	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-6	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.
	Уметь: осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.
	Владеть: документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
ПК-19	Знать:. нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг.
	Уметь: обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
	Владеть: практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного питания

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,4	52,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		52	52
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		56	56
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		56	56
– работа с дополнительной литературой		26	26
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		123	123
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		123	123
– работа с дополнительной литературой		63	63
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		60	60
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Основы технического регулирования и стандартизации

Тема 1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Реформы в сфере технического регулирования в Российской Федерации. Правовые основы технического регулирования, метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия. Понятие о техническом регулировании. Федеральный Закон «О техническом

регулировании». Основные понятия и принципы технического регулирования. Таможенный Союз. Технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС). Содержание и применение ТР ТС. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР ТС. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований регламентов.

Тема 2. Методические основы стандартизации Сущность стандартизации, цели и задачи. Принципы стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Характеристика методов стандартизации: упорядочение объектов стандартизации, параметрическая стандартизация, унификация продукции, агрегатирование, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация

Тема 3. Национальная система стандартизации России

Основы национальной системы стандартизации в России: правовая, нормативная, научно-техническая и организационная. Управление и организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Научная база стандартизации. Службы стандартизации в отраслях, регионах, предприятиях: функции, права, обязанности. Органы и службы стандартизации на уровнях управления, их функции.

Тема 4. Нормативные документы в области стандартизации Нормативные акты и документы: классификация по уровню управления, содержанию требований. Порядок разработки, внедрения и изменения документов. Структура и содержание стандартов, их обозначение. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: Определение, виды, структура. Правила и рекомендации по стандартизации: содержание и правовая база. Межотраслевые системы стандартов: виды и их применение в практической деятельности. Государственная система каталогизации (ГСК) Государственный контроль (надзор). Информация о стандартах и нормативных документах. Построение информационных указателей документов по стандартизации.

Тема 5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международная стандартизация и ее роль в мировой экономике. Международные организации по стандартизации ИСО,МЭК, МСЭ. Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза. Межгосударственная стандартизация, участие России в межгосударственной стандартизации.

Раздел 2. Метрология

Тема 6. Основы технических измерений Объекты измерений, понятие физической величины и единиц измерения. Основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления объектов материального мира. Виды измерения. Характеристика видов измерения по точности, числу измерений, выражению результата, общим приемам получения результата. Международная система единиц физических величин. Реперная шкала, шкала порядка, шкала интервалов. Точность измерений. Отличие равноточных и неравноточных измерений Методы измерений: определение, характеристика, преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.

Тема 7. Характеристика средств измерений Основные понятия и классификация средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Понятие типа и вида средств измерений. Точность результатов измерений. Класс точности средств измерений. Система воспроизведения единиц величин. Погрешность: понятие, источники, классификация. Алгоритм обработки многократных измерений.

Тема 8. Система обеспечения единства измерений в РФ Понятие метрологического обеспечения. Цели и задачи метрологического обеспечения. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения. Основные положения закона «Об обеспечении единства измерений». Цель и задачи национальной системы обеспечения единства измерений. Теоретическая, законодательная и практическая метрология, их значение для развития промышленности, услуг, торговли.

Структура и функции метрологической службы субъектов хозяйственной деятельности. Основы государственной системы обеспечения единства измерений – правовая, нормативная, техническая, организационная. Государственный метролог. контроль и надзор за соблюдением обеспечения единства измерений. Цель, объекты и сферы распространения государственного метрологического контроля и надзора. Метрологическое обеспечение сферы услуг.

Раздел 3 Сертификация продукции.

Тема 9. Оценка и подтверждение соответствия Необходимость государственного регулирования качества и безопасности продукции. Цели и объекты сертификации (подтверждения соответствия). Законодательная, нормативная, научно-техническая и организационная база. Принципы подтверждения соответствия.Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации. Аккредитация и ее роль в обеспечении функционирования системы сертификации. Средства и методы сертификации.

Тема 10. Система подтверждения соответствия в России Организация деятельности по сертификации в России. Формирование систем сертификации, их характеристика. Участники сертификации: основные функции и права. Ответственность органов по сертификации и экспертов. Ответственность за нарушение правил подтверждения соотвтетсвия. Порядок проведения аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Тема 11. Сертификация продукции и услуг Правила и порядок проведения сертификации в РФ. Характеристика схем подтверждения соответствия продукции и услуг. Порядок подтверждения соответствия продукции путем регистрации декларации о соответствии Техническим Регламентам (ТР ТС) Таможенного Союза. Правила заполнения бланков протоколов испытаний, сертификатов соответствия, бланков деклараций о соответствии ТР ТС. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

Тема 12. Сертификация систем менеджмента качества Значение сертификации систем менеджмента качества. Понятия в области сертификации систем менеджмента качества. Правила и порядок сертификации систем менеджмента качества. Маркировка знаком соответствия системе менеджмента качества. Регистр систем качества. Стандарты регистра. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Характеристика стандартов ИСО 9000 – системы менеджмента качества. Управление качеством продукции на пищевых предприятиях. Система ХАССП –анализ рисков и критические контрольные точки.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.06 Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Дисциплина Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга ориентирована на получение и усвоение теоретических и практических знаний в сфере услуг общественного питания, предоставляемых на базе гостиничных и курортных комплексов, а также в центрах досуга.

Основной целью преподавания дисциплины: является изучение студентами основных проблем организации питания туристов, осуществляемых предприятиями индустрии общественного питания и туризма.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

- ознакомление со структурой службы питания гостиничных предприятий, ее ролью в гостиничном предприятии;
- изучение физиологических основ организации рационального питания, различных школ питания, национальных и региональных особенностей питания туристов;
- изучение основ технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- изучение типов и характеристик предприятий питания при гостиницах;
- ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- ознакомление с видами услуг питания в гостиничных предприятиях и методами обслуживания;
- ознакомление с особенностями обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства;
- изучение банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и

	реконструкции различных типов предприятий питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
ПК-7	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания
	Владеть: анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52,4	52,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52	52
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	34	34
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	56	56
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	56	56
– работа с дополнительной литературой	30	30
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	26	26
3.Промежуточная аттестация: экзамен	35,6	35,6

ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,4	14,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		14	14
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		8	8
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		121	121
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		121	121
– работа с дополнительной литературой		51	51
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		70	70
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	108	144	144
Общая трудоемкость	3	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Место организации питания в системе предоставления туристских услуг

Тема 2.Основы технологии приема и обслуживания туристов в гостинице

Тема 3. Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице.

Тема 4. Организация питания в ресторанах гостиничного комплекса

Тема 5.Организация питания туристов за пределами мест проживания

Тема 6.Стили и типы меню, используемые на предприятиях общественного питания

Тема 7.Особенности обслуживания банкетов и приемов

Тема 8.Блюда русской кухни

Тема 9.Особенности питания народов разных стран

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.07 Технология специальных видов питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения учебной дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о технологии специальных видов питания с целью решения проблем организации специальных видов питания на производстве, по укреплению здоровья населения, повышению культуры питания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

– изучение современных научных теорий питания;

– изучение теоретических основ лечебно-профилактического и диетического питания;

– изучение особенностей приготовления диетических и лечебно-профилактических блюд;

– изучение основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов.

– изучение основ и принципов питания (лечебного, диетического, детского, лечебно-профилактического)

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

ПК-4 – 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-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ДПК-1 – способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-1	Знать: основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания; научные основы технологических процессов в производстве продукции;
	Уметь: разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых продуктов;
	Владеть навыками: методиками проведения стандартных и сертифицированных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;
ПК-4	Знать: основы стандартизации и управление качеством; свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;
	Уметь: уметь анализировать полученные результаты с точки зрения применения современного оборудования и ассортимента продукции.
	Владеть навыками: составления рациона питания для различных

	социальных групп населения;
ПК-17	Знать основы ресурсосберегающего производства
	Уметь применять расчеты энергосберегающих технологий на практике
	Владеть навыками и методами проведения стандартных испытаний по определению
ДПК-1	Знать: методику продуктового расчета, виды затрат в пищевой промышленности; методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения; перспективы развития пищевых технологий.
	Уметь: уметь анализировать полученные результаты
	Владеть навыками: составления нормативно-технической документации при организации специальных видов питания; методикой разработки меню рационов специальных видов питания.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		40,4	40,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		40	40
• занятия лекционного типа		16	16
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		24	24
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		68	68
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		68	68
– работа с дополнительной литературой		38	38
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,4	14,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		
лабораторные занятия	8	8
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	121	121
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	

• др. формы самостоятельной работы:		121	121
– работа с дополнительной литературой		51	51
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		70	70
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Особенности организации специальных видов питания.

Тема 2. Основные принципы и научные направления в питании.

Тема 3. Особенности продовольственного обеспечения организации специальных видов питания.

Тема 4. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд для детского

Тема 5. Особенности технологии и ассортимента кулинарных изделий и блюд диетического питания

Тема 6 Технология блюд ЛПП

Тема 7 Разработка меню рационов специализированного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.08 Технология кулинарной продукции за рубежом

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи: получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира; освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

ПК-4 – 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-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-1	Знать: основной ассортимент закусок, блюд, напитков
	Уметь: пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни;
	Владеть навыками: технологическими приемами производства блюд национальных кухонь;
ПК-4	Знать:основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
	Уметь:пользоваться доступной информацией с описанием рецептур и технологии блюд зарубежной кухни;
	Владеть навыками: внедрения новых видов сырья и технологического оборудования;
ПК-17	Знать ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира и умерь его использовать при ресурсосбережении
	Уметь готовить блюда национальных кухонь используя электросберегающие технологии
	Владеть навыками оптимизации технологических процессов производства продукции блюд зарубежной кухни.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	66,4	66,4

Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		66	66
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		48	48
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		42	42
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		42	42
– работа с дополнительной литературой		22	22
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,4	14,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		14	14
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		10	**10**
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		121	121
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		121	121
– работа с дополнительной литературой		61	61
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		60	60
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины.
Тема 2 Кухня Азербайджана, Армении и Грузии.
Тема 3 Кухня стран Средней Азии и Казахстана.
Тема 4 Итальянская кухня.
Тема 5 Французская кухня.
Тема 6 Кухня стран Центральной Европы.
Тема 7 Кухня Китая и Кореи.
Тема 8 Кухня Японии.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.09 Технология продукции функционального назначения

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Основные цели преподавания дисциплины: является освоение теоретических положений о современных знаниях в области производства продуктов функционального назначения с учетом технических, технологических и экологических аспектов; основных категориях функционального питания; конструирование функциональных продуктов питания.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

– обучение теоретическим знаниям об основных продуктах функционального назначения и принципах конструирования их состава для различных групп населения;

– подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-1	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-4	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания

	структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.
	Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
	Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		48,4	48,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		48	48
• занятия лекционного типа		24	24
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		24	24
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		60	60
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		60	60
– работа с дополнительной литературой		30	30
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	14,4	14,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	14	14
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия		

лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		121	121
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		121	121
– работа с дополнительной литературой		61	60
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		60	60
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.

Тема 2. Научно-организационное обеспечение сырьевой базы.

Тема 3. Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.

Тема 4. Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.

Тема 5. Продукты полифункционального назначения.

Тема 6. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания.

Тема 7. Технологический и микробиологический контроль.

Тема 8. Государственная политика в области здорового питания населения России.

Тема 9. Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.

Тема 10. Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.

Тема 11. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава.

Тема 12. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.10 Оборудование предприятий общественного питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины является сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачами дисциплины являются:

– изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;

– изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;

– изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;

– изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;

– изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;

– изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;

– изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-4	Знать: состояние составляющих рынка машин и оборудования, используемых на предприятиях общественного питания;
	Уметь: определять потребности в оборудовании для выполнения различных хозяйственных задач;
	Владеть навыками: владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;
ПК-5	Знать устройство, технико-экономические характеристики, принцип работы, правила рациональной и безопасной эксплуатации;
	Уметь: определять текущие техническое состояние оборудования
	Владеть навыками: владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		60,4	60,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		60	60
• занятия лекционного типа		24	24
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		36	36
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах		0,4	0,4
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		48	48
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		48	48
– работа с дополнительной литературой		28	28
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		18,4	18,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		18	18
• занятия лекционного типа		8	8
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		10	10
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		117	117
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		117	117
– работа с дополнительной литературой		67	67
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		60	60
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Классификация технологического оборудования и структура машин.

Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин.

Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Тема 1.3 Сортировочно-калибровочное оборудование

Характеристика процессов разделения сыпучих продуктов. Назначение, устройство и работа калибровочных машин. Назначение, устройство и работа просеивающих машин.

Тема 1.4 Моечное оборудование

Назначение, устройство, работа и правила эксплуатации машин для мойки овощей. Правила техники безопасности при обслуживании машин. Технологический процесс машинного мытья посуды. Посудомоечные машины непрерывного действия. Посудомоечные машины периодического действия.

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Овощерезательные и протирочные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации

Тема 1.8 Дозировочно-формовочное оборудование

Устройство и работа котлетоформовочных машин. Устройство и работа тесторазкаточной машины

Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов

Тема 2.2 Варочное оборудование

Классификация и устройство пищеварочных котлов. Предохранительные устройства котлов. Пищеварочные шкафы. Кофеварки

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи

Тема 2.4 Варочно-жарочное оборудование

Устройство и работа электроплит. Пароконвекторы.

Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Устройство и работа кипятильников и водонагревателей

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.11Технология мучных кондитерских изделий

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является дать студентам теоретические и практические знания по вопросам технологии мучных кондитерских изделий. Освоение методов управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства мучных кондитерских изделий, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед системой общественного питания.

Задачи освоения дисциплины:

– изучение основных нормативных документов, используемых в технологии мучных и кондитерских изделий;

– приобретение навыков в разработке и организации ресурсосберегающих технологий производства мучных и кондитерских изделий, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой продукции;

– формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий в производстве мучных и кондитерских изделий.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-1	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции КИ; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-6	Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.
	Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
	Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		46,3	46,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		46	46
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		28	28
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		133,7	133,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		133,7	133,7
– работа с дополнительной литературой		63,7	63,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		70	70
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		167,7	167,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		167,7	167,7
– работа с дополнительной литературой		67,7	67,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1 Классификация мучных КИ.

Сырье для производства мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент мучных КИ. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий Виды полуфабрикатов. Кондитерское тесто. Отделочные полуфабрикаты

Тема 2 Технология производства сахарного, затяжного и сдобного печенья. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Технологические особенности производства сахарного печенья. Технологические особенности производства затяжного печенья. Технологические особенности производства сдобного печенья. Требования к качеству печенья

Тема 3 Технология производства пряников, вафель и кексов. Ассортимент вафель. Технология производства вафельных листов. Виды и технологии начинок для вафель. Классификация кексов. Технология кексов в зависимости от разрыхлителей и способов приготовления теста. Ассортимент и технология рулетов. Технология ромовых баба

Тема 4 Технология производства выпечных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Виды выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных: бисквитные, песочные, миндальные, слоеные, заварные, воздушные, крошковые. Технологии их производства. Отелочные полуфабрикаты: сиропы, глазури, суфле, желе. Сборка тортов и пирожных.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.12 Процессы и аппараты пищевых производств

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Основные цели преподавания дисциплины: является формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: знаний о физико-химической сущности основных процессов пищевых производств, их теоретических основ, принципиальных схем, принципов работы конструкций типовых машин и методов их расчета.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

–изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;

–изучение методов расчета аппаратов и машин;

–ознакомление с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;

–изучение закономерностей перехода от лабораторных процессов к промышленным.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-4	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.
ПК-5	Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания.
	Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать

	внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом.
	Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		36,4	36,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		36	36
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		18	18
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		108	108
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		108	108
– работа с дополнительной литературой		58	58
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация: Экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего	159	159
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	159	159
– работа с дополнительной литературой	59	59
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу	100	100

3.Промежуточная аттестация: Экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Общие положения исследования процессов и разработки аппаратов
Тема 2. Гидромеханические процессы и аппараты
Тема 3. Тепловые процессы и аппараты
Тема 4. Массообменные процессы и аппараты

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1. В.13 Проектирование предприятий общественного питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины дать будущим бакалаврам необходимые теоретические знания для их практической работы по организации основных технологических процессов проектирования предприятий общественного питания. Дать студентам основные сведения для проведения технологических расчетов на основе НТД с применением компьютерной техники, ознакомить с требованиями компоновки складской группы, заготовочных и доготовочных цехов и предприятия в целом.

Задачи дисциплины: ознакомить студентов с основами проектирования различных типов предприятий общественного питания; дать знания о выявлении наиболее целесообразных в техническом и экономическом отношении технологических процессах, определения последовательности их проведения, подборе и расстановке оборудования, приспособлений и инструментов; дать знания по методике пространственного размещения торгово-технологического оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновки цехов и других помещений; научить студентов работать с проектной документацией, СанПиН, атласами оборудования.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-27	Знать требования к планировке и оснащению предприятий питания
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, выполнять расчеты оборудования при подготовке технологического проекта,
	Владеть навыками чтения чертежей, относящиеся к проекту предприятий общественного питания
ПК-28	Знать требования к планировке и оснащению предприятий питания
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, выполнять расчеты оборудования при подготовке технологического проекта,
	Владеть навыками чтения чертежей, относящиеся к проекту

	предприятий общественного питания
ПК-29	Знать гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
	Уметь оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса
	Владеть навыками оценки производительности поставляемого оборудования

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7,8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		49,6	49,6
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		46	46
• занятия лекционного типа		12/6	12/6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		18/10	18/10
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		3,6	3,6
2. Самостоятельная работа студентов, всего		130,8	130,8
• курсовая работа (проект)		30	
• др. формы самостоятельной работы:		100,8	100,8
– работа с дополнительной литературой		50,8	50,8
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация: зачёт, экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7,8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		25,6	25,6
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		22	22
• занятия лекционного типа		6/2	6/2
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		10/4	10/4
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		3,6	3,6
2. Самостоятельная работа студентов, всего		181,8	181,8
• курсовая работа (проект)		30	
• др. формы самостоятельной работы:		151,8	151,8
– работа с дополнительной литературой		51,8	51,8
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация: зачет, экзамен		8,6	
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1.Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Место дисциплины в учебном процессе подготовки бакалавра для отрасли общественного питания.

Тема 2. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Предпротектные изыскания. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования. Характеристика типов предприятий общественного питания. Гигиенические требования к размещению предприятий общественного питания.

Тема 3.Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Нормативы развития сети общедоступных предприятий общественного питания. Характеристика района и обоснование выбора места строительства предприятия. Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами. Проектирование заготовочных предприятий.

Тема 4. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания. Составление производственной программы проектируемого предприятия. Расчет расхода сырья и полуфабрикатов. Расчет заготовочных цехов, горячего цеха, составление почасовой реализации блюд. Расчет численности работников производства и зала. Технологический расчет и подбор механического, теплового и немеханического оборудования. Помещения для приема и хранения продуктов. Расчет площади складских помещений. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Подсобные помещения.

Тема 5. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Разработка компоновки проектируемого предприятия. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. группировке помещений различного производственного назначения. Планировка и оснащение складских помещений. Компоновка холодного, горячего, кондитерского цехов. Разработка проекта овощного, мясорыбного цехов. Требования к оснащению предприятий питания. Принципы размещения оборудования. Компоновка и оснащение торговой группы помещений (обеденные залы, бары, магазины кулинарии, буфеты, блинные, пирожковые и др.). Особенности размещения технических помещений. Гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания. Оценка результатов проектирования предприятий питания.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания. Взаимосвязь функциональных групп помещений. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания. Особенности проектирования предприятий питания в зданиях иного назначения (в гостиницах, торгово-развлекательных комплексах, театрах, турбазах, зданиях вокзалов, учебных заведений, при детских оздоровительных лагерях и др.). Правильность подготовки технологического проекта.

Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Б1.В.14 Санитария и гигиена питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся:

–компетенций, направленных использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания;

–требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов готовой продукции.

Задачи дисциплины: изучить основные законодательные и нормативные документы; изучить организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания; рассмотреть пути обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

ПК-3 – 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и рабочих мест
	Уметь:проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства;
	Владеть навыками:методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; анализа факторов внешней среды;
ПК-3	Знать: санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.
	Уметь: разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания;
	Владеть навыками санитарной оценки проекта предприятиями общественного питания; технологии обслуживания населения.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	42	42

• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		24	24
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		65,7	65,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		65,7	65,7
– работа с дополнительной литературой		35,7	35,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		6	6
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		95,7	95,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		95,7	95,7
– работа с дополнительной литературой		45,7	45,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.

Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного питания.

Тема 3. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Контроль за выполнением санитарного законодательства. Цели и задачи предупредительного и текущего санитарного надзора.

Источники и виды загрязнений окружающей среды .Химический состав и физические свойства воздуха. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, водоснабжению организацией общественного питания.

Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия. Гигиенические принципы планировки ПОП. Гигиенические требования к набору и планировке торговых, складских, административно-бытовых, технических и помещений для потребителей. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации предприятий общественного питания и личной гигиене работников.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержаниюпредприятий общественного питания и личной гигиене работников

Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль.

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю

Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Понятие о дезинфекции. Гигиеническая оценка различных методов и средств дезинфекции. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции. Защита от грызунов и дератизации на предприятиях общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Тема 5. Понятие безопасности продовольственного сырья. Гигиеническая экспертиза продуктов: этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов. Роль микроорганизмов приоценки безопасности продуктов питания. Понятия о санитарно-показательных, условно–патогенных и патогенных микроорганизмах.

Тема 6. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к загрузке и санитарной обработке транспортных средств. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Значения тепловой обработки.

Тема 7. Пищевые отравления, зоонозные и кишечные инфекции, характеристика возбудителей, источников. Гельминтозы, пути распространения, меры профилактики.

Тема 8. Гигиенические требования при организации питания детей и подростков питание в детских садах, школах, оздоровительных лагерях. Особенности организации лечебного и лечебно- профилактического питания. Гигиенического требования при организации питания рабочих промышленных предприятий**.**

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.

Б1.В.ДВ.01.01 Правовое регулирование предпринимательской деятельности

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель - сформировать компетенции обучающегося в области защиты прав потребителей, закрепление знаний, полученных при изучении дисциплины и получение навыков практического применения гражданского и другого законодательства, регулирующего отношения с участием потребителей.

Задачи : дать студенту знания о теоретических основах защиты прав потребителей; изучение содержания основных направлений и сфер защиты прав потребителей; развитие способностей у студентов самостоятельно анализировать законодательство, регулирующее правовые отношения с участием потребителей; усвоение целей, задач, основных направлений и принципов осуществления защиты прав потребителей; формирование практических навыков работы в сфере зашиты прав потребителей, а также оценки ответственности и рисков предпринимателей в указанных правоотношениях.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

процесс изучения дисциплины «Правовое регулирование предпринимательской деятельности» направлен на развитие следующих компетенций:

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-4	Знать: основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Уметь: использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Владеть навыками: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ПК-19	Знать: правовую систему России и правильно применять нормы права в области продаж готовой продукции
	Уметь: свободно ориентироваться в правовой системе России и правильно применять нормы права
	Владеть: способностью свободно ориентироваться в правовой системе России и правильно применять нормы права

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52,3	52,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52	52
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	34	34
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	163,7	163,7

• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		163,7	163,7
– работа с нормативными документами		63,7	63,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	216	
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:		6	6
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		204	204
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		205,7	205,7
– работа с нормативными документами		190	190
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		15,7	15,7
3.Промежуточная аттестация: Зачет с оценкой			
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Общие положения законодательства о защите прав потребителей

Тема 1. Понятие, предмет и особенности законодательства о защите прав потребителей

Структура законодательства о защите прав потребителей. Субъектный состав законодательства о защите прав потребителей. Международные правовые акты в структуре законодательства о защите прав потребителей. Гражданско-правовой договор с участием потребителя: понятие, особенности, виды. Основы правовых знаний в различных сферах предпринимательской деятельности. Способы составления бюджетной и финансовой отчетности, распределения ресурсов с учетом последствий влияния различных методов и способов на результаты деятельности организации.

Тема 2. Право потребителя на информацию

Общая характеристика потребительской информации. Понятие права потребителя на информацию. Способы доведения информации до потребителя. Правовое регулирование рекламы как особой формы доведения информации о товарах (работах и услугах).

Тема 3. Общие положения о праве потребителя на безопасность товаров, работ и услуг

Понятие безопасности товаров, работ и услуг. Основные средства обеспечения

безопасности товаров, работ и услуг. Срок годности и срок службы как средства обеспечения безопасности жизни, здоровья и имущества потребителей, окружающей их природной среды. Техническое регулирование как правовое средство обеспечения безопасности жизни, здоровья и имущества потребителей. Порядок подтверждения соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, установленным законодательством. Правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей в РФ.

Тема 4. Общие положения о праве потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг

Понятие категории «качество товаров, работ и услуг» и права потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг. Основные средства обеспечения надлежащего качества товаров, работ и услуг. Понятие и значение гарантийного срока. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

Раздел 2. Права потребителей при продаже товаров, выполнении работ, оказании услуг

Тема 5. Особенности реализации прав потребителей при продаже товаров

Правовые последствия продажи потребителю товаров с недостатками. Особенности обмена товара надлежащего качества. Особенности реализации прав потребителей при продаже отдельных видов товаров.

Тема 6. Особенности реализации прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг

Особенности договоров бытового подряда и возмездного оказания услуг. Сроки выполнения работ (оказания услуг). Последствия нарушения исполнения сроков выполнения работ (оказания услуг). Правовые последствия выполнения работы (оказания услуги) ненадлежащего качества. Особенности реализации прав потребителей при выполнении отдельных видов работ и оказании отдельных видов услуг.

Раздел 3. Юридическая ответственность предпринимателя в потребительских отношениях

Тема 7. Понятие, основания и виды юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя)

Понятие юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя). Основания юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя). Виды юридической ответственности за нарушение прав потребителей. Правовая система России и правильность применения норм права в области прав потребителей.

Тема 8. Гражданско-правовая ответственность предпринимателей за нарушение прав потребителей

Понятие и формы гражданско-правовой ответственности предпринимателей за нарушение прав потребителей. Гражданско-правовая ответственность предпринимателя за нарушение права потребителя на безопасность товаров, работ и услуг. Гражданско-правовая ответственность предпринимателя за нарушение права потребителя на надлежащее качество товаров (работ, услуг). Право потребителя на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара (работы, услуги).

Тема 9. Административная и уголовная ответственность предпринимателей в потребительских отношениях

Основания возникновения административной и уголовной ответственности предпринимателей в потребительских отношениях. Содержание административной

ответственности предпринимателей в сфере потребительских отношений. Содержание уголовной ответственности предпринимателей в сфере потребительских отношений.

Тема 10. Государственная и общественная защита прав потребителей

Понятие и виды публичной защиты прав потребителей. Федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей**.** Обязанность изготовителя (исполнителя, продавца, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера) по предоставлению информации органу государственного надзора. Полномочия высших исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Передача осуществления полномочий органа государственного надзора органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации. Осуществление защиты прав потребителей органами местного самоуправления. Права общественных объединений потребителей (их ассоциаций, союзов).

Раздел 4. Процессуальные аспекты разрешения споров с участием потребителей

Тема 11. Порядок досудебного урегулирования споров с участием потребителей

Претензия потребителя: содержание порядок направления. Сроки рассмотрения претензии потребителя. Особенности проведения проверки качества товара. Особенности проведения экспертизы товара. Принятие решения по претензии потребителя. Последствия отказа в удовлетворении претензии.

Тема 12. Особенности рассмотрения дел о защите прав потребителей в суде

Порядок обращения в суд. Форма и содержание искового заявления о защите прав потребителей. Форма и содержание отзыва на исковое заявление о защите прав потребителей. Особенности рассмотрения гражданских дел о защите прав потребителей. Основания и порядок назначения судебной экспертизы по делам о защите прав потребителей. Противодействие недобросовестным действиям (злоупотреблению правами) стороны в судебном процессе. Распределение судебных расходов. Обжалование судебного решения. Особенности формы и содержания апелляционной, кассационной и надзорной жалоб по делам о защите прав потребителей. Исполнение решения суда. Порядок выдачи исполнительного документа и предъявления его к исполнению.

Тема 13. Судебная практика по делам о защите прав потребителей

Разъяснения Верховного Суда Российской Федерации, касающиеся практики применения законодательства о защите прав потребителей. Обобщения практики судов субъектов Российской Федерации по делам с участием потребителей.

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Б1.В.ДВ.01.02 Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель - сформировать компетенции обучающегося в области защиты прав потребителей, закрепление знаний, полученных при изучении дисциплины и получение навыков практического применения гражданского и другого законодательства, регулирующего отношения с участием потребителей.

Задачи :

– дать студенту знания о теоретических основах защиты прав потребителей;

– изучение содержания основных направлений и сфер защиты прав потребителей;

– развитие способностей у студентов самостоятельно анализировать законодательство, регулирующее правовые отношения с участием потребителей;

– усвоение целей, задач, основных направлений и принципов осуществления защиты прав потребителей;

– формирование практических навыков работы в сфере зашиты прав потребителей, а также оценки ответственности и рисков предпринимателей в указанных правоотношениях.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на развитие следующих компетенций:

ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

ОПК-5 – владением навыками составления бюджетной и финансовой отчетности, распределения ресурсов с учетом последствий влияния различных методов и способов на результаты деятельности организации;

ПК-20 – способностью свободно ориентироваться в правовой системе России и правильно применять нормы права.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-4	Знать: основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Уметь: использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
	Владеть навыками: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ПК-19	Знать: правовую систему России и правильно применять нормы права в области продаж готовой продукции
	Уметь: свободно ориентироваться в правовой системе России и правильно применять нормы права
	Владеть: способностью свободно ориентироваться в правовой системе России и правильно применять нормы права

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52,3	52,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52	52
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа:		

практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		163,7	163,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		163,7	163,7
– работа с нормативными документами		63,7	63,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:		6	6
практические занятия			
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		204	204
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		205,7	205,7
– работа с нормативными документами		190	190
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		15,7	15,7
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	216	216
Общая трудоемкость	зач. ед.	6	6

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Раздел 1. Общие положения законодательства о защите прав потребителей

Тема 1. Понятие, предмет и особенности законодательства о защите прав потребителей

Структура законодательства о защите прав потребителей. Субъектный состав законодательства о защите прав потребителей. Международные правовые акты в структуре законодательства о защите прав потребителей. Гражданско-правовой договор с участием потребителя: понятие, особенности, виды. Основы правовых знаний в различных сферах предпринимательской деятельности. Способы составления бюджетной и финансовой отчетности, распределения ресурсов с учетом последствий влияния различных методов и способов на результаты деятельности организации.

Тема 2. Право потребителя на информацию

Общая характеристика потребительской информации. Понятие права потребителя на информацию. Способы доведения информации до потребителя. Правовое регулирование

рекламы как особой формы доведения информации о товарах (работах и услугах).

Тема 3. Общие положения о праве потребителя на безопасность товаров, работ и услуг

Понятие безопасности товаров, работ и услуг. Основные средства обеспечения безопасности товаров, работ и услуг. Срок годности и срок службы как средства обеспечения безопасности жизни, здоровья и имущества потребителей, окружающей их природной среды. Техническое регулирование как правовое средство обеспечения безопасности жизни, здоровья и имущества потребителей. Порядок подтверждения соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, установленным законодательством. Правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей в РФ.

Тема 4. Общие положения о праве потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг

Понятие категории «качество товаров, работ и услуг» и права потребителя на надлежащее качество товаров, работ и услуг. Основные средства обеспечения надлежащего качества товаров, работ и услуг. Понятие и значение гарантийного срока. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

Раздел 2. Права потребителей при продаже товаров, выполнении работ, оказании услуг

Тема 5. Особенности реализации прав потребителей при продаже товаров

Правовые последствия продажи потребителю товаров с недостатками. Особенности обмена товара надлежащего качества. Особенности реализации прав потребителей при продаже отдельных видов товаров.

Тема 6. Особенности реализации прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг

Особенности договоров бытового подряда и возмездного оказания услуг. Сроки выполнения работ (оказания услуг). Последствия нарушения исполнения сроков выполнения работ (оказания услуг). Правовые последствия выполнения работы (оказания услуги) ненадлежащего качества. Особенности реализации прав потребителей при выполнении отдельных видов работ и оказании отдельных видов услуг.

Раздел 3. Юридическая ответственность предпринимателя в потребительских отношениях

Тема 7. Понятие, основания и виды юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя)

Понятие юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя). Основания юридической ответственности продавца (изготовителя, исполнителя). Виды юридической ответственности за нарушение прав потребителей. Правовая система России и правильность применения норм права в области прав потребителей.

Тема 8. Гражданско-правовая ответственность предпринимателей за нарушение прав потребителей

Понятие и формы гражданско-правовой ответственности предпринимателей за нарушение прав потребителей. Гражданско-правовая ответственность предпринимателя за нарушение права потребителя на безопасность товаров, работ и услуг. Гражданско-правовая ответственность предпринимателя за нарушение права потребителя на надлежащее качество товаров (работ, услуг). Право потребителя на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара (работы, услуги).

Тема 9. Административная и уголовная ответственность предпринимателей в потребительских отношениях

Основания возникновения административной и уголовной ответственности предпринимателей в потребительских отношениях. Содержание административной ответственности предпринимателей в сфере потребительских отношений. Содержание уголовной ответственности предпринимателей в сфере потребительских отношений.

Тема 10. Государственная и общественная защита прав потребителей

Понятие и виды публичной защиты прав потребителей. Федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей**.** Обязанность изготовителя (исполнителя, продавца, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера) по предоставлению информации органу государственного надзора. Полномочия высших исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации в области защиты прав потребителей. Передача осуществления полномочий органа государственного надзора органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации. Осуществление защиты прав потребителей органами местного самоуправления. Права общественных объединений потребителей (их ассоциаций, союзов).

Раздел 4. Процессуальные аспекты разрешения споров с участием потребителей

Тема 11. Порядок досудебного урегулирования споров с участием потребителей

Претензия потребителя: содержание порядок направления. Сроки рассмотрения претензии потребителя. Особенности проведения проверки качества товара. Особенности проведения экспертизы товара. Принятие решения по претензии потребителя. Последствия отказа в удовлетворении претензии.

Тема 12. Особенности рассмотрения дел о защите прав потребителей в суде

Порядок обращения в суд. Форма и содержание искового заявления о защите прав потребителей. Форма и содержание отзыва на исковое заявление о защите прав потребителей. Особенности рассмотрения гражданских дел о защите прав потребителей. Основания и порядок назначения судебной экспертизы по делам о защите прав потребителей. Противодействие недобросовестным действиям (злоупотреблению правами) стороны в судебном процессе. Распределение судебных расходов. Обжалование судебного решения. Особенности формы и содержания апелляционной, кассационной и надзорной жалоб по делам о защите прав потребителей. Исполнение решения суда. Порядок выдачи исполнительного документа и предъявления его к исполнению.

Тема 13. Судебная практика по делам о защите прав потребителей

Разъяснения Верховного Суда Российской Федерации, касающиеся практики применения законодательства о защите прав потребителей. Обобщения практики судов субъектов Российской Федерации по делам с участием потребителей.

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

Б1.В.ДВ.02.01 Деловые переговоры

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области делового общения, обмена информацией между деловыми партнерами в процессе переговоров.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в целенаправленной подготовке специалистов, владеющих современным инструментарием ведения деловых переговоров.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-6	Знать: основы психологических понятий работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Уметь: применять психологические основы работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Владеть: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; знаний
ПК-29	Знать: основы ведения деловых переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.	
	Всего	2 семестр
1. Контактная работа:	54,3	54,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	54	54
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа (практические занятия)	36	36
• занятия семинарского типа (лабораторные работы)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	36	36
• курсовая работа		
• др. формы самостоятельной работы		
3. Промежуточная аттестация:	Зачет с	Зачет с

	оценкой	оценкой
Итого, часов (зачетных единиц)	108 (3)	108 (3)

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.	
	Всего	4 семестр
1. Контактная работа:	10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа (практические занятия)	6	6
• занятия семинарского типа (лабораторные работы)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	97,7	97,7
• курсовая работа		
• др. формы самостоятельной работы		
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		
Итого, часов (зачетных единиц)	108 (3)	108 (3)

Краткая характеристика содержания дисциплины

Раздел I. Коммуникации в переговорном процессе Коммуникационные процессы в организации. Коммуникационные барьеры.

Деловые переговоры как разновидность коммуникации. Коммуникативные умения переговорщика.

Коммуникативные модели и виды аргументации: монолог, спор, дискуссия. Конкретные тактические приемы аргументации при деловых переговорах.

Использованием современных средств коммуникации в переговорном процессе

Ведение переговоров по телефону

Раздел II. Стадии деловых переговоров Основные этапы переговоров

Подготовительная фаза: определение целей, средств, получение предварительной информации. Организационные вопросы Подготовка к коммерческим переговорам.

Переговорный процесс. Приемы расположения к себе делового партнера.

Оформление и анализ результатов.

Раздел III. Приемы и методы ведения деловых переговоров Основные подходы к переговорам. Переговорные модели. Позиционный торг и принципиальные переговоры. Жесткие переговоры.

Типы поведения на переговорах.

Раздел IV. Деловой этикет в переговорном процессе Этические нормы и принципы успешных переговорщиков.

Преодоление «грязных приемов» и манипуляций в переговорах.

Принципы противостояния. Информационный диалог. Конструктивная критика. Цивилизованная конфронтация.

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.

Б1.В.ДВ.02.02 Этика делового общения

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – овладение специфическими особенностями делового общения, сотрудничества и взаимопонимания в контактах,расширить представления студентов о нравственных правилах поведения, содействовать развитию профессиональной и коммуникационной культуры будущего технолога, обладающего чувством долга и ответственности за результаты своей деятельности, эффективно решающего профессиональные задачи. Этикетные нормы и правила являются международными, поскольку соблюдаются более или менее одинаково во всех странах, обусловлены исторически и основаны на национальных и религиозных традициях, культуре, обычаях, привычках. Этикет составляет часть внешней культуры общества, без которой невозможны политические, экономические и другие отношения, т.к. нельзя существовать, не уважая друг друга, не налагая на себя определенных ограничений. Если рассматривать культуру поведения, то она отражает формы общения людей, включающие нравственную, эстетическую и другие стороны. Сегодня деловой этикет как условный язык, с помощью которого культура делового общения все более проявляется в социально-деловой жизни России.

При изучении дисциплины решаются следующие**задачи:**

– изучение этических основ деловых отношений;

– освоение этики предотвращения конфликтных ситуаций;

– знакомство с деловым этикетом и атрибутами делового общения;

– формирование личностно-нравственного облика специалиста.

Знания и навыки по дисциплине «Этика делового общения» способствуют развитию необходимых для современного человека и профессионала качественных коммуникативных компетенций.

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОК-6	Знать: основы психологических понятий работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Уметь: применять психологические основы работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Владеть: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; знаний
ПК-29	Знать: основы ведения деловых переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
	Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

	Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.	
	Всего	2 семестр
1. Контактная работа:	54,3	54,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	54	54
• занятия лекционного типа	18	18
• занятия семинарского типа (практические занятия)	36	36
• занятия семинарского типа (лабораторные работы)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	36	36
• курсовая работа		
• др. формы самостоятельной работы		
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		
4. Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам, т.ч. групповые и индивидуальные консультации		
Итого, часов (зачетных единиц)	108 (3)	108 (3)

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость, з.е.	
	Всего	4 семестр
1. Контактная работа:	10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	10	10
• занятия лекционного типа	4	4
• занятия семинарского типа (практические занятия)	6	6
• занятия семинарского типа (лабораторные работы)		
Контактная работа в период промежуточной аттестации /практики/ГИА	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения	97,7	97,7
• курсовая работа		
• др. формы самостоятельной работы		
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		
4. Самостоятельная работа для подготовки к экзаменам, т.ч. групповые и индивидуальные консультации		
Итого, часов (зачетных единиц)	108 (3)	108 (3)

Краткая характеристика содержания дисциплины

Тема 1. Предмет, основные категории и задачи этики делового общения.
Тема 2. История становления этики делового общения.
Тема 3. Психическая структура личности в деловом общении.
Тема 4. Психологическая характеристика делового общения.
Тема 5. Деловые переговоры. Проблемы в деловом общении.
Тема 6. Этика делового общения. Этикет и культура делового общения.

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.

Б1.В.ДВ.03.01 Компьютерная графика

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – приобретение знаний, умений и навыков в области информационных технологий, обеспечивающих достижение целей основной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания».

При изучении дисциплины решаются следующие **задачи**:

- раскрытие сути и особенностей современных информационных технологий;
- овладение методами и средствами получения, хранения, обработки информации, навыками использования компьютерной техники, программно-информационных систем, компьютерных сетей.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

–способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологийОПК-1

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1	Знать методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Уметь осуществлятьпоиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Владеть навыками представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	Знать о роли информационных технологий; об информации, методах ее хранения, обработки и передачи; об основных принципах проектирования автоматизированных информационных систем; об основных методах защиты информации
	Уметь 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
	Владеть современными информационными технологиями

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,4	52,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		52	52
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		34	34
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		56	56
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		56	56
– работа с дополнительной литературой		26	26
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		123	123
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		123	123
– работа с дополнительной литературой		43	43
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		80	80
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Использование средств демонстрационной графики для решения прикладных задач.

Работа с пакетом MSPowerPoint

Интерфейс пользователя. Создание презентации

Редактирование презентации. Применение анимации.

Тема 2. Работа с пакетом векторной графики CorelDraw

Интерфейс пользователя. Работа с объектами

Инструменты и параметры заливки и обводок
Специальные эффекты
Работа с текстом
Тема 3. Работа с пакетом растровой графики AdobePhotoShop
Интерфейс пользователя. Основные инструменты
Основные приемы работы с выделенной областью
Основные приемы работы со слоями
Тема 4. Работа с пакетом AdobeFlash
Интерфейс AdobeFlash CS4. Инструменты рисования и редактирования графики.
Анимация графических объектов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ.03.02 Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания

Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины – приобретение знаний, умений и навыков в области информационных технологий, обеспечивающих достижение целей основной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания».

При изучении дисциплины решаются следующие **задачи**:

- раскрытие сути и особенностей современных информационных технологий;
- овладение методами и средствами получения, хранения, обработки информации, навыками использования компьютерной техники, программно-информационных систем, компьютерных сетей.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

– 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-2 –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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1	Знать методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Уметь 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
	Владеть навыками представления информации в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2	Знать о роли информационных технологий; об информации, методах ее хранения, обработки и передачи; об основных принципах проектирования автоматизированных информационных систем; об основных методах защиты информации
	Уметь 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
	Владеть современными информационными технологиями

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			5
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		52,4	52,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		52	52
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		34	34
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		56	56
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		56	56
– работа с дополнительной литературой		26	26
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация: экзамен		35,6	35,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		12,4	12,4
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		12	12
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,4	0,4
2. Самостоятельная работа студентов, всего		123	123
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		123	123
– работа с дополнительной литературой		43	43
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		80	80
3.Промежуточная аттестация: экзамен		8,6	8,6
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Работа с пакетом векторной графики CorelDraw

Интерфейс пользователя. Работа с объектами

Инструменты и параметры заливки и обводок

Специальные эффекты

Работа с текстом

Тема 2. Работа с пакетом растровой графики AdobePhotoShop

Интерфейс пользователя. Основные инструменты

Основные приемы работы с выделенной областью
Основные приемы работы со слоями
Тема 3. Работа с пакетом AdobeFlash
Интерфейс AdobeFlash CS4. Инструменты рисования и редактирования графики.
Анимация графических объектов

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.В.ДВ.04.01 Маркетинг предприятий индустрии питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование системного мышления и соответствующих компетенций у обучающихся в области маркетинга.

Задачи:

– формирование системы знаний о принципах, целях, задачах, функциях и концепциях маркетинга;

– углубление знаний, умений и навыков принятия решений в области комплекса маркетинга;

– освоение современного инструментария маркетинговых исследований;

– исследование особенностей организации, планирования и контроля маркетинга;

– изучение процесса управления маркетингом

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК -7	Знать: системы контроля деятельности производства, поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
	Уметь: анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
	Владеть: способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
ПК - 10	Знать: цели и задачи отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуги внутри и вне предприятия питания, информацию по результатам продаж, систему товародвижения и логистические процессы на предприятиях питания;
	Уметь: 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;
	Владеть: способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;
ПК-15	Знать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, анализ, оценку рынка и риски
	Уметьпланировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
	Владетьспособностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,3	68,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		111,7	111,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		111,7	111,7
– работа с дополнительной литературой		61,7	61,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		6
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	16,3	16,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	16	16
• занятия лекционного типа	8	8
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	8	8

лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		163,7	163,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		163,7	163,7
– работа с дополнительной литературой		63,7	63,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		100	100
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Теоретические основы маркетинга

1. Рынок и его основные элементы

Маркетинг и основные концепции его развития

РАЗДЕЛ 2. Система маркетинговых исследований

1. Понятие и виды маркетинговых исследований
2. Маркетинговые исследования поведения покупателей на рынке
3. Маркетинговые исследования конкуренции и конкурентоспособности
4. Сегментирование рынка товаров и услуг

РАЗДЕЛ 3. Комплекс маркетинга

1. Товарная политика
2. Ценовая политика
3. Сбытовая политика
4. Коммуникационная политика

РАЗДЕЛ 4. Управление маркетингом

1. Управление маркетингом
2. Организация и контроль маркетинга

Форма промежуточной аттестации:зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.04.02 Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является освоение теоретических знаний в области продвижения продукции и услуг на предприятиях общественного питания, приобретение умений в использовании инструментария в данной области для принятия управленческих решений в сфере индустрии питания, выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке услуг питания, формирование необходимых компетенций.

Задачами дисциплины являются: изучить специфику продвижения продукции и услуг в процессе управления предприятием общественного питания; рассмотреть современные подходы к продвижению продукции и услуг предприятий общественного питания; обосновать целесообразность применения мероприятий по продвижению продукции и услуг; приобрести умения разработки и реализации стратегии продвижения продукции и услуг в индустрии питания.

Перечень планируемых результатов освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

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

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

– ПК-15 – способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ПК-7	Знать: информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства;
	Уметь: осуществлять поиск и выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
	Владеть навыками: использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-10	Знать: ассортимент продаваемой продукции производства и услуг внутри и вне предприятия питания; систему товародвижения на предприятиях общественного питания;
	Уметь: определять цели и ставить задачи отделу продаж и маркетинга; анализировать информацию по результатам продаж;
	Владеть навыками: принятия решений в области контроля процесса продаж; организации системы товародвижения на предприятиях питания
ПК-15	Знать: современные тенденции развития потребительского рынка;
	Уметь: систематизировать и обобщать информациюобласти развития потребительского рынка;
	Владеть навыками: поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	4 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		38,3	38,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
практические занятия		34	34
лабораторные работы			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аккредитацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		111,7	111,7
• курсовая работа		Не предусмотрено	
• др. формы самостоятельной работы		111,7	111,7
3. Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО	часов	180	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	3 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		16,3	16,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		16	16
• занятия лекционного типа		8	8
практические занятия		8	8
лабораторные работы			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аккредитацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		163,7	163,7
• курсовая работа		Не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы		163,7	163,7
3. Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО	часов	180	180
Общая трудоемкость	зач. ед.	5	5

Краткая характеристика содержания дисциплины

Тема 1. Введение.

Предмет и задачи дисциплины, её содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавра. Терминология. Рынок как объективная экономическая основа маркетинга. Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции.

Тема 2. Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания

Маркетинговая среда предприятия: понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду. Микросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду предприятий общественного питания. Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и неконтролируемые факторы, формирующие макросреду предприятий общественного питания. Разновидности макросреды: демографическая,

социальная, экономическая, природная, конкурентная, правовая, научно-техническая, культурная. Краткая характеристика разных сред. Макросреда и конъюнктура рынка. План-программа маркетинговой деятельности

Тема 4. Поведение потребителей на рынке услуг предприятий общественного питания

Значение типологий потребителей продукции и услуг общественного питания. Сущность покупательского поведения. Модель покупательского поведения. Факторы, оказывающие влияние на покупательское поведение. Этапы взаимодействия с потребителем в процессе обслуживания. Потребности, удовлетворяемые услугами общественного питания. Ролевые отношения в сервисном взаимодействии. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Особенности поведения потребителей услуг общественного питания.

Тема 5. Продвижение продукции и услуг

Рассмотрение комплекса продвижения. Сравнительный анализ элементов комплекса (реклама, стимулирование сбыта, связи с общественностью, личная продажа, прямой маркетинг). Изучение маркетинговых коммуникаций, схемы построения коммуникационной системы, эволюции средств коммуникации. Рассмотрение вопросов выбора обращения (содержание, форма, источники), средств распространения обращения (каналы личной и неличной коммуникации, установление обратной связи). Изучение основных подходов к разработке общего бюджета на продвижение. Рассмотрение факторов, влияющих на формирование программы продвижения.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.05.01Барное дело

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины «Барное дело» - дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания о развитии и классификации баров, требования к их планировке и оформлению; особенности материально-технической базы обслуживания баров; правила составления и оформления меню, карты вин и коктейльных карт.

Изучение дисциплины способствует всестороннему знанию специалистами основ современных методов обслуживания и организации рабочих мест в барах.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- ознакомить студентов с тенденциями развития и классификацией баров;
- дать знания о современных особенностях оснащения баров оборудованием, посудой, инвентарем;
- дать знания по правилам составления и оформления меню, карт вин и коктейльных карт бара, требования;
- научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-5	Знать основные направления развития общественного питания; классификацию баров по версии Международной Барменской Ассоциации; организацию снабжения баров; порядок и формы расчёта, отчетность бармена;
	Уметь организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников бара;
	Владеть навыками методики проведения производства и обслуживания в баре;
ПК-1	Знать основы рациональной организации труда; общую характеристику процесса обслуживания; новые технологии и формы обслуживания; основы построения смешанных напитков и коктейлей.
	Уметь анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных баром в соответствии с его классом; организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.
	Владеть навыками анализа факторов внешней среды; организации обслуживания в баре

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		24	24
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		65,7	65,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		65,7	65,7
– работа с дополнительной литературой		35,7	35,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			9
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,6	14,6
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:			
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		93,4	93,4
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		93,4	93,4
– работа с дополнительной литературой		43,4	43,4
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи. Связь с другими дисциплинами. Основные термины, понятия и определения дисциплины. История возникновения баров.

Тема 2 Основные сведения о баре.Классификация баров по версии Международной Барменской Ассоциации. Характеристика баров.

Стили баров: Стиль hi-tech. Стиль Классика. Стиль «Модерн». Стиль «Диско». Стиль «Кантри».

Отличительные особенности баров.

Тема 3 Материально-техническая база бара. Оснащение оборудованием. Барная посуда. Инвентарь и аксессуары. Требования к посуде, инвентарю и аксессуарам.

Тема 4 Подготовка бара к обслуживанию. Методы организации труда. Подготовка бара к обслуживанию. Подготовительный этап обслуживания в баре. Подготовка оборудования бара к работе. Организация рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена.

Тема 5 Обслуживание посетителей в баре. Порядок и форма расчета с посетителями. Новые технологии и формы обслуживания. Методы и формы обслуживания посетителей в барах. Стили работы бармена. Основной этап обслуживания в баре. Порядок и формы расчета. Отчетность бармена. Оформление счетов в баре. Инвентаризация в баре. Схема основного документа бармена – акта.

Тема 6 Информационное обеспечение деятельности бара. Назначение, правила оформления меню, карты вин и коктейльных карт. Требования к составлению и оформлению меню. Характеристика меню, карты вин и коктейльных карт. Оформление карты вин и коктейлей. Признак разделения вин внутри карты.

Тема 7 Классификация и методы приготовления безалкоголь-ных смешанных напитков, длинных смешанных напит-ков, средних и коротких смешанных напитков (ShortDrinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивовАперитивы и освежающие напитки. Молочные напитки и эг-ноги. Флипы, физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Приготовление длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес. Приготовление средних и коротких смешанных напитков (ShortDrinks), классических коктейлей-диджестивов, коктейлей-аперитивов.

Тема 8 Классификация и методы приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки коктейли на основе кофе, приготовление напитков для компании Гроги и тодди. Горячие смешанные напитки на основе чая. Горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе. Приготовление напитков для компании. Пунши, глинтвейны, крюшоны и сангрия, сбитни и медовые смешанные напитки.

Тема 9 Организация труда обслуживающего персонала бара. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей. Подготовка персонала к работе, проведение производственных совещаний, тренингов. Требования, предъявляемые к официанту, бармену, сомелье, баристу, буфетчику сервис-бара. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов: индивидуальный и бригадный. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала: физиологические, гигиенические, бытовые, эстетические, психологические, социальные.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.05.02 Напитки в культуре народов мира

Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения учебной дисциплины – дать будущим бакалаврам ресторанного бизнеса необходимые для их практической работы знания о напитках в культуре разных народов, с учетом исторических и природно-географических условий.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

– освоение подходов к изучению напитков в культуре разных народов с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;

– ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, технологии приготовления и подачей напитков в разных странах мира;

– изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;

– исследование тенденций в развитии традиций культуры употребления напитков в культуре разных народов мира;

– воспитание у студентов культуры потребления напитков как части общечеловеческой культуры.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-5	Знать основные направления развития общественного питания; классификацию баров по версии Международной Барменской Ассоциации; организацию снабжения баров; порядок и формы расчёта, отчетность бармена;
	Уметь организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников бара;
	Владеть навыкамиметодики проведения производства и обслуживания в баре;
ПК-1	Знать основы рациональной организации труда; общую характеристику процесса обслуживания; новые технологии и формы обслуживания;основы построения смешанных напитков и коктейлей.
	Уметьанализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных баром в соответствии с его классом;организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.
	Владеть навыкамианализа факторов внешней среды; организации обслуживания в баре;

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		42,3	42,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		42	42
• занятия лекционного типа		18	18
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		24	24
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		65,7	65,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		65,7	65,7
– работа с дополнительной литературой		35,7	35,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		30	30
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			9
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,6	14,6
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:			
• занятия лекционного типа		6	6
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		8	8
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		93,4	93,4
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		93,4	93,4
– работа с дополнительной литературой		43,4	43,4
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Введение. Предмет, цели, задачи и структура дисциплины. Межпредметные связи. Связь с другими дисциплинами. Основные термины, понятия и определения дисциплины.

Тема 1 История и этапы развития традиций потребления напитков в культуре разных народов. Традиции потребления напитков в Древнем Риме, в средние века и современном мире. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.

Тема 3 Культура потребления напитков в культуре разных народов – компонент общечеловеческой материальной культуры Культура потребления напитков в культуре разных народов. Инновационные подходы к повышению культуры потребления напитков. Культура объективная и субъективная. Субкультура. Нормы, структура нормы, ценности. Культура как практика.

Тема 4 Напитки и национальные традиции. Роль напитков в культурах разных народов. Лечебные вина в античном мире. Чаи, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Крепкие напитки. Традиции и культура потребления напитков.

Тема 5 Классификация напитков в культуре разных народов. Общий обзор, классификация, основные винопроизводящие регионы, эногастрономический этикет и сочетания. Вина Франции, Италии, Германии, Испании. Вина Аргентины, Чили, Новой Зеландии, Австралии, США. Игристые вина мира. Общий обзор, классификация, эногастрономический этикет и сочетания, дегустация. Франция, Италия, Испания, Германия. Крепкие алкогольные напитки Франции: Коньяк, Арманьяк, Кальвадос. Особенности производства, классификация, эногастрономический этикет и сочетания крепких алкогольных напитков мира. Общий обзор, классификация, технологии производств, эногастрономический этикет и сочетания, дегустации. Виски, Джин, Ром, Кашасса, Текила.

Тема 6 Национальные особенности культуры потребления напитков в культуре народов мираДревние традиции и современные обряды. Культура потребления спиртных напитков в различных регионах России, Азии, Европы.

Тема 7 История употребления и злоупотреблении спиртных напитков. Определение алкоголя. Народные, древние культовые напитки

Тема 8 Культура застолья. Традиции этикета народов мира. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейный столы, пикник, встреча Нового года, свадьба и т. д.).

Тема 9 Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления

напитков народов мира. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.06.01 Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Дисциплина Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров ориентирована изучение характеристик и особенностей продовольственных товаров с целью идентификации и выявления фальсифицированного и контрафактного продукта.

Основные цели преподавания дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области экспертизы подлинности продовольственных товаров.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

– изучение основных потребительских свойств и показателей качества, классификации, кодирования и ассортимента продовольственных товаров;

– изучение особенностей оценки и контроля качества – экспертизы и подтверждения соответствия;

– ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области качества и безопасности продовольственных товаров, подтверждения соответствия и защиты прав потребителей.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический

	контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
ПК-1	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы
очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		60,3	60,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		60	60
• занятия лекционного типа		24	24
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		36	36
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		47,7	47,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		47,7	477
– работа с дополнительной литературой		27,7	27,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		6	6
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		97,7	97,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		97,7	97,7
– работа с дополнительной литературой		50	50
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		47,7	47,7
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации.

Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ.06.02 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Основные цели преподавания дисциплины: является формирование у обучающихся навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Достигаются данные цели решением следующих задач:

–определение основных понятий, структуры, норм и правил в области идентификации товаров;

–разработка основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований товаров;

–исследование потребительских свойств товара и показателей, их характеризующих, для выявления наиболее достоверных критериев идентификации;

–совершенствование стандартов, ТУ и другой нормативной документации путем включения в нее показателей качества для целей идентификации;

–разработка методов идентификации товаров, в первую очередь экспресс-методов, позволяющих с достаточно высокой степенью достоверности определять ассортиментную принадлежность товаров.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-3	Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.
	Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический

	контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.
ПК-1	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		60,3	60,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		60	60
• занятия лекционного типа		24	24
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		36	36
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		47,7	47,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		47,7	47,7
– работа с дополнительной литературой		20	20
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		27,7	27,7
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		10,3	10,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		10	10
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:			
практические занятия			
лабораторные занятия		6	6
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		97,7	97,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		97,7	97,7
– работа с дополнительной литературой		40	40
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		57,7	57,7
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. История возникновения фальсификации и способов борьбы с ней.

Тема 2.Основы идентификационной деятельности.

Тема 3. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров

Тема 4. Идентификация продовольственных товаров

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1. В.ДВ.07.01 Фирменный стиль предприятий индустрии питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью изучения учебной дисциплины «Фирменный стиль предприятий индустрии питания» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

-дать студентам знания общего понимания дизайна;

-дать знания по правилам использования цвета и света в оформлении интерьера;

-научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.

-научить студентов работать с нормативно-техническими документами.

-научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

Обучение направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-5	Знать: художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля; методы эргономических исследований, средства композиции, особенности проектирования человеко-машинных систем применительно к сфере своей профессиональной деятельности; фирменный стиль как маркетинговый инструмент;
	Уметь: использовать методы дизайна, промышленной эстетики, художественного конструирования при проектировании предприятий отрасли, выбирать архитектурно-художественные средства организации интерьерного пространства и промышленной территории применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
	Владеть навыками: нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля; методологией разработки концепции предприятий общественного питания, торговли;
ПК-27	Знать: историю возникновения фирменного стиля; понятие фирменного стиля, его задачи и функции, элементы фирменного стиля; основные носители корпоративной айдентики; набор фирменной атрибутики; концепцию фирменного стиля предприятий

	общественного питания.
	Уметь: пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.
	Владеть навыками: принципами формирования эстетических качеств промышленных территорий, использования малых архитектурных форм, приемами тематического зонирования художественных элементов, методикой дизайнерского проектирования интерьеров промышленных зданий; технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,3	68,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		39,7	39,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		39,7	39,7
– работа с дополнительной литературой		19,7	19,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3

2. Самостоятельная работа студентов, всего		95,7	95,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		95,7	95,7
– работа с дополнительной литературой		45,7	45,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Тема 1. Промышленная эстетика как наука. Предмет и значение промышленной эстетики. Взаимосвязь эстетики и промышленного производства. История эстетических учений. Основные категории эстетики. Основные направления исследований в эстетической организации производственной среды. Отечественный и зарубежный опыт использования архитектурно-художественных средств. Эстетические качества производственной среды.

Тема 2. Художественное конструирование производственной среды. Благоустройство и озеленение территории. Тематическое зонирование художественных средств. Художественные средства интерьера.

Тема 3. Промышленный дизайн. Направления дизайна: основные понятия и определения. История дизайна. Периоды развития дизайна. Внешний вид изделия. Процесс конструирования.

Тема 4. Эргономическое обеспечение дизайн-проектирования. Основные понятия эргономики. Факторы, определяющие эргономические требования. Антропометрические требования к изделиям (оборудованию). Психологические и психофизиологические факторы. Факторы окружающей среды. Цвет и свет в архитектуре предприятия. Методы эргономических исследований. Основные задачи эргономического обеспечения.

Тема 5. Проектирование технических систем ПОП на основе методов дизайна, промышленной эстетики, эргономики и художественного конструирования Художественное конструирование интерьеров. Комплексный метод организации интерьеров промышленных зданий. Художественное конструирование административных, вспомогательных и рекреационных помещений. Эргономическая программа проектирования среды обитания. Эргономика предметов и вещей. Проектирование рабочего места.

Тема 6. Основные элементы корпоративного стиля. Основные элементы фирменного стиля: логотип; фирменные шрифты; корпоративная документация; визитки; фирменные цвета и т.д. Создание и разработка фирменного стиля компании.

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.

Б1. В.ДВ.07.02 Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- дать студентам знания общего понимания дизайна;
- дать знания по правилам использования цвета и света в оформлении интерьера;
- научить организации самостоятельной работы, способствующей формированию умений и навыков организации творческого труда, самостоятельному решению практических задач, углублению профессиональной подготовки.
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами.
- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

Обучение специалиста направлено на формирование современного типа мышления, приобретение профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы, использование новых прогрессивных форм в работе.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-5	Знать: художественные стили; объемно-планировочные композиции и предметно-пространственную организацию интерьера и других функциональных элементов фирменного стиля; методы эргономических исследований, средства композиции, особенности проектирования человеко-машинных систем применительно к сфере своей профессиональной деятельности; фирменный стиль как маркетинговый инструмент;
	Уметь: использовать методы дизайна, промышленной эстетики, художественного конструирования при проектировании предприятий отрасли, выбирать архитектурно-художественные средства организации интерьерного пространства и промышленной территории применительно к сфере своей профессиональной деятельности
	Владеть навыками: нормативно-правовой и законодательной базой, необходимой при разработке элементов фирменного стиля; методологией разработки концепции предприятий общественного питания, торговли;
ПК-27	Знать: историю возникновения фирменного стиля; понятие фирменного стиля, его задачи и функции, элементы фирменного стиля; основные носители корпоративной айдентики; набор фирменной атрибутики; концепцию фирменного стиля предприятий

	общественного питания.
	Уметь: пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости.
	Владеть навыками: -принципами формирования эстетических качеств промышленных территорий, использования малых архитектурных форм, приемами тематического зонирования художественных элементов, методикой дизайнерского проектирования интерьеров промышленных зданий; технологией разработки составляющих элементов фирменного стиля ресторана.

Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		ак.часов	
		Всего	По семестрам
			7
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		68,3	68,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		68	68
• занятия лекционного типа		34	34
• занятия семинарского типа:			
практические занятия		34	34
лабораторные занятия			
в том числе занятия в интерактивных формах			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего		39,7	39,7
• курсовая работа (проект)		не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:		39,7	39,7
– работа с дополнительной литературой		19,7	19,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		20	20
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак.часов	
	Всего	По семестрам
		8
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,3	12,3
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:		
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах		
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,3	0,3
2. Самостоятельная работа студентов, всего	95,7	95,7
• курсовая работа (проект)	не предусмотрена	
• др. формы самостоятельной работы:	95,7	95,7

– работа с дополнительной литературой		45,7	45,7
– выполнение заданий, работа с тестами, подготовка к опросу		50	50
3.Промежуточная аттестация:		Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
ИТОГО:	часов	108	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3	3

Краткая характеристика содержания учебной дисциплины

Введение. Связь с другими дисциплинами. Основные термины, понятия и определения дисциплины.

Тема 2 Исторические и современные стили в архитектуре и интерьере. Принципы архитектуры в дизайне. История развития и основные характеристики стилей от древности до середины XIX столетия. Современные стили интерьера - обзор основных стилей интерьера от середины XIX столетия до настоящего времени.

Тема 3 Предмет художественного конструирования. История дизайна. Основы современного дизайна, его задачи. Понятие комфорта.

Тема 4 Общие принципы планирования и обустройства интерьера. Основы композиции. Освещенность. Гармонические сочетания элементов интерьера и предметов обустройства интерьера. Функциональное зонирование. Коммуникационное зонирование. Рациональное зонирование. Принцип эргономики в зонировании. Естественная инсоляция жилища; ориентация по сторонам света; относительно уровня земли; климатических зон и др. Искусственная освещенность. Характер выполняемых функций искусственного освещения: общее, локальное, декоративное. Принципы восприятия пространства человеком

Тема 5. Цветоведение и колористика в интерьере. Цветоведение – знакомство с понятиями и законами цветоведения; Характеристика и свойства цвета. Цветовые гармонии.

Психологическое воздействие цвета на организм человека. Эмоционально-пространственные свойства цветов (сравнительные таблицы).

Тема 6 Интерьер помещений, его составляющие. Основными составляющими интерьера являются окна, двери, пол, потолок, стены. Конструктивные элементы: перегородки, стенки, фальш уровни, подиумы, подвесные потолки, арки, печи, камины, лестницы, аквариумы и др. Характеристика и требования к составляющим интерьера.

Тема 7 Декорирование интерьера в зависимости от зональной принадлежности.

Подбор мебели, аксессуаров, тканей и материалов. Ткань в интерьере. Выбор стиля оформления штор.

Тема 8 Отделочные материалы и оборудование

Лакокрасочные материалы. Клеи, герме-тики, шпатлевки и др. Декоративные штукатурки. Виды декоративных панелей. Их классификация. Виды напольных покрытий: ламинат, паркет, паркетная доска, ленолеум, пробка, ковралин и др.

Облицовочные материалы. Их характеристика.

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.