

Аннотации дисциплин по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация ресторанного сервиса

Наименование	Аннотация дисциплины
Базовая часть	
История	<p>Данная дисциплина дает возможность студентам сформировать целостное представление о более чем тысячелетней истории России, осознать сущностную и функциональную взаимосвязь исторических явлений, овладеть навыками исторического мышления на базе теоретического осмысления накопленного фактического материала. Структура курса предполагает выработку студентами самостоятельной позиции о возможных альтернативах развития истории в тот или иной момент времени, о месте и роли своей страны в системе мировых цивилизаций, а также личностной морально-этической позиции по отношению к различным историческим явлениям</p>
Иностранный язык	<p>Коммуникативные умения в сфере учебного, повседневного и официально-делового общения. Сферы и ситуации общения: повседневно-бытовая; учебно-образовательная; социокультурная. Фонетический аспект: совершенствование произносительных и интонационных навыков, необходимых для порождения устных высказываний (предупреждение интерференции); совершенствование навыков идентификации и дифференциации фонетических маркеров высказывания, необходимых для понимания звучащей речи. Лексический аспект: совершенствование навыков, необходимых для понимания текстов при чтении / аудировании; совершенствование навыков распознавания словообразовательных (аффиксально- префиксальных) элементов лексических единиц; совершенствование навыков структурно-семантической идентификации лексических единиц в рамках предложения; совершенствование навыков, необходимых для порождения текстов в устной / письменной форме; совершенствование навыков адекватного употребления терминологической / научной лексики в устном и письменном общении. Грамматический аспект: совершенствование навыков распознавания при чтении / аудировании текстовых логико-смысловых коннекторов; совершенствование навыков употребления в процессе устного / письменного порождения речи с учётом выбора соответствующего речевого намерения текстовых логико-смысловых коннекторов.</p>
Философия	<p>Формирование у студентов способности ставить и решать проблемы наиболее общего характера как основы для их возможной конкретизации во всех сферах человеческой жизни. Философия есть форма человеческого самосознания, которая исследует сущность мира, сущность человека и их взаимосвязь при помощи рационально-логических средств. Выступая в качестве рефлексии мировоззрения, философия помогает идейному самоопределению человека, решая наиболее общие из стоящих перед ним вопросов. В этом смысле велико значение философской антропологии, которая раскрывает смысл и пути решения фундаментальных проблем человеческого бытия. Другая важнейшая функция предмета – методологическая. Философия раскрывает наиболее общие методы, она дает обоснование исходным, основополагающим принципам, определяет способ подхода к внешней и внутренней реальности. Философия выполняет также роль теоретической социологии. Вопросы, решаемые социальной философией, помогают понять сущность процессов, происходящих в жизни общества, и занять по отношению к ним адекватную позицию.</p>

Безопасность жизнедеятельности	Изучение данной дисциплины направлено на обеспечение подготовки специалиста, обладающего знанием в области создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности человека. Идентификация негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения, разработка и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий. Эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности и экологичности. Знания об обеспечении устойчивости функционирования объектов и технических систем в обычных и чрезвычайных ситуациях. Принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.
Физическая культура и спорт	Владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре; приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей
Математика	Матрицы, определители, системы линейных уравнений. Аналитическая геометрия на плоскости. Математический анализ: предел и непрерывность функции одной переменной; производная, интеграл и их приложения. Элементы теории вероятностей и математической статистики.
Физика	Изучение теоретического материала по следующим разделам физики: механика; термодинамика и молекулярная физика; электричество и магнетизм; колебания и волны; оптика; квантовая физика (включая физику атома); ядерная физика. Получение навыков работы с физическим лабораторным оборудованием. Практика научно-исследовательской деятельности.
Информатика	Этапы развития информационных технологий (ИТ). ИТ как система. Классификация ИТ. Современное состояние и тенденции развития ИТ. Классификация аппаратных средств ИТ. Состав технического обеспечения. ИТ управления организацией. Понятие информационной системы (ИС). Функциональные и обеспечивающие подсистемы ИС. Классификация ИС. Примеры использования ИС в сервисной деятельности. Офисные ИС.
Экология	Экология – наука XXI века. Учение о биосфере и ее эволюции. Антропогенное воздействие на окружающую природную среду. Глобальные экологические проблемы. Экологическое право и экологический аудит. Нормативные основы охраны природы. Экология и здоровье человека. Экозащитная техника и технологии. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды.

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<p>Сущность титриметрического анализа. Основные определения. Расчеты в титриметрических методах анализа. Классификация методов титриметрического анализа. Индикаторы в кислотно-основном титровании. Расчет кривых титрования в кислотно-основном методе анализа. Практическое применение методов кислотно-основного титрования. Титрование многоосновных кислот. Теория метода. Применение метода в аналитической практике. Теоретические основы хелатометрического метода. Хелатометрическое определение жесткости воды и количественное определение содержания тяжелых металлов в различных объектах окружающей среды. Методики анализа. Практическое применение хелатометрического метода анализа. Теоретические основы редоксометрических методов. Расчет кривых титрования в редоксометрических методах анализа. Практическое применение редоксометрических методов анализа. Выбор индикаторов в редоксометрических методах. Теоретические основы гравиметрического анализа. Основные приемы и техника общих операций в гравиметрическом анализе. Погрешности в гравиметрическом анализе и представление результатов. Расчеты в гравиметрическом анализе. Применение методов гравиметрии в аналитической практике. Качественный анализ. Элементный анализ. Электролиз и кулонометрия. Вольтамперометрический анализ. Анализ по электрической проводимости раствора (кондуктометрия). Потенциометрический метод анализа. Адсорбция вещества – основа хроматографии. Уравнение Лэнгмюра. Газовая хроматография. Жидкостная хроматография. Ионообменный хроматографический анализ. Тонкослойная хроматография. Бумажная хроматография. Применение хроматографических методов для анализа объектов окружающей среды.</p>
Общая неорганическая и органическая химия	<p>Фундаментальные основы химической науки; природа химической связи в химических соединениях и металлах; общие закономерности протекания химических реакций; химический характер важнейших органических и неорганических соединений.</p>
Физическая и коллоидная химия	<p>Химическая термодинамика. Термодинамика фазового равновесия. Растворы. Растворы электролитов и электрохимия. Химическая кинетика и катализ. Поверхностные явления и адсорбция. Дисперсные системы</p>
Инженерная и компьютерная графика	<p>Методы проецирования. Метод Монжа. Комплексный чертеж точки, прямой. Условие принадлежности точки прямой. Положение прямой относительно плоскостей проекций. Взаимное положение прямых. Проецирование прямого угла. Задание плоскостей. Положение плоскостей относительно плоскостей проекций. Условие принадлежности точки и прямой плоскости (на примере плоскости общего и частного положения). Главные линии плоскости (на примере плоскости общего положения). Пересечение прямой с плоскостью частного и общего положения. Пересечение плоскости частного положения с плоскостью общего положения. Способы построения линии пересечения 2х плоскостей общего положения. Плоскости параллельные. Прямая, параллельная плоскости.</p>
Прикладная механика	<p>Классификация механизмов. Определение класса и порядка механизмов. Построение заменяющих механизмов. Построение планов скоростей и ускорений. Определение угловых скоростей и угловых ускорений звеньев. Частные положения механизмов. Расчет приведенных сил и приведенных моментов сил. Расчет маховика. Определение основных размеров кулачковых механизмов. Угол давления и угол передачи. Циклограмма. Исследование кинематики сложных зубчатых и планетарных передач графическим и аналитическим методами. Формула Виллиса, метод обращения движения. Определение нормальных сил, деформаций и нормальных напряжений при растяжении - сжатии круглого ступенчатого стержня. Построение эпюр. Определение крутящих моментов, касательных напряжений и угловых деформаций при кручении круглого ступенчатого вала. Построение эпюр. Определение поперечных сил, изгибающих моментов и напряжений при чистом изгибе.</p>

Электротехника	<p>Введение. Электрические цепи постоянного тока. Электрические цепи однофазного синусоидального тока. Электрические цепи синусоидального трехфазного тока. Электрические цепи несинусоидального тока. Основы теории четырехполюсников и агрегация классов. Переходные процессы в линейных электрических цепях. Нелинейные резистивные электрические цепи. Нелинейные магнитные цепи при постоянных потоках. Полупроводниковые приборы. Аналоговые электронные устройства. Операционные усилители.</p>
Гидравлика и теплотехника	<p>Основные свойства жидкости. Приборы для определения вязкости жидкости. Силы, действующие на жидкость. Гидростатическое давление и его свойства. Основное уравнение гидростатики. Виды гидростатического давления. Приборы для измерения гидростатического давления. Дифференциальное уравнение равновесия жидкости. Сила гидростатического давления на плоскую стенку. Гидростатический парадокс. Центр давления. Сила гидростатического давления на криволинейную стенку. Центр давления. Два метода изучения движения жидкости. Основные понятия кинематики: траектория, линия тока, трубка тока, элементарная струйка, элементарный расход. Понятие потока жидкости, гидравлические элементы потока. Расход и средняя скорость потока. Уравнение неразрывности и постоянства расхода. Общий характер движения жидкой частицы. Динамика. Дифференциальные уравнения движения идеальной жидкости (уравнения Эйлера). Дифференциальное уравнение движения вязкой жидкости (уравнение Навье-Стокса). Интеграл Бернулли для элементарной струйки идеальной и реальной жидкости.</p>
Общая химическая и биотехнология	<p>Биотехнология как дисциплина включает в себя четыре основных направления: агробiotехнология, биоэнергетика, промышленная биотехнология и медицина. Кроме вышеуказанных, существует еще множество направлений биотехнологии, таких как: контроль загрязнения окружающей среды, биогеотехнология, сельскохозяйственная биотехнология, биоэлектроника, биотехнологии в нефтяной промышленности, фармацевтической, пищевой промышленности. Биотехнология как направление научно-технического прогресса, опирается на междисциплинарные знания – биологические (генетика, биохимия, биофизика, микробиология, вирусология, физиология клеток растений и животных и др.); химические (химическая технология, физическая (биофизическая) химия, органическая химия, биоорганическая химия, компьютерная и комбинаторная химия и др.); технические (процессы и аппараты, системы контроля и управления, автоматизированные комплексы, моделирование и оптимизация процессов и др.). Понятие биотехнологии как технологического приема получения модифицированных биообъектов с целью придания им новых свойств и/или способности производить новые вещества. Основные области применения современной биотехнологии и основные ее аспекты (биологические, химические, технологические).</p>

Вариативная часть

Товароведение продовольственных товаров	Состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения. Основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Основные положения. Технических регламентов на пищевую продукцию. Классификация и ассортимент продовольственных товаров. Потребительские свойства, показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров. Факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность товаров на всех этапах жизненного цикла. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение пищевой продукции. Товарно-сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продовольственных товаров.
Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания	Наряду с теоретическим обучением программой предусмотрено проведение лабораторно практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний и формирование умений и навыков безопасной эксплуатации и оценки эксплуатационных характеристик оборудования, работы с технико-эксплуатационной документацией. Изучение основ теории работы машин и аппаратов и освоение методов расчета их основных технологических параметров. Изучение принципиальных схем основных типов оборудования предприятий общественного питания и принятых систем его классификации. Изучение устройства, особенностей эксплуатации, допустимых нагрузок, техники безопасности, требований охраны окружающей среды при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания. Усвоение основных показателей технических характеристик типового отечественного оборудования; Анализ путей создания конструкций современного оборудования и перспективные направления его совершенствования. Получение навыков выполнения замеров основных рабочих параметров и ведения экспериментальных исследований работы машин и аппаратов.
Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	В процессе курса студенты приобретают навыки работы с нормативными документами, решения технологических задач и производственных ситуаций, составления технологических карт, разработки новых рецептур кулинарной продукции. Современное представление о тенденциях развития технологических процессов и технологии продукции в сфере общественного питания. Знания о требованиях к качеству кулинарной продукции, об использовании на практике способов кулинарной обработки различных видов сырья. Изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; применять безотходные и малоотходные технологии, выявлять фальсификацию сырья, проводить бракераж готовой продукции, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы. Знания о технологических процессах производства кулинарной продукции, о процессах, обуславливающих качество продукции, принципами взаимозаменяемости различных видов сырья. Навыки оценки качества сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса, навыки приготовления ассортимента кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья и с учетом требований нормативной документации.

<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>Формирование компетенций связанных с формированием у студентов знаний, умения и практического опыта области организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей услуг питания.</p> <p>Знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания. Знания в области организации труда персонала, обеспечивающего производство кулинарной продукции и процессы сервисного обслуживания. Навыки по организации разных видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов. Методы обслуживания потребителей услуг общественного питания.</p> <p>Уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.</p>
<p>Безопасность и контроль качества продовольственного сырья, готовой продукции на предприятиях индустрии питания</p>	<p>Подготовка бакалавров владеющих умением контроля безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.</p> <p>Методы исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, статистические методы исследования и средства обработки экспериментальных данных. Исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. Описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. Статистические методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>
<p>Технология и организация диетического и лечебно-оздоровительного питания</p>	<p>В процессе курса студенты приобретают навыки работы с нормативными документами, решения технологических задач и производственных ситуаций, составления технологических карт, разработки новых рецептов кулинарной продукции диетического и лечебно-оздоровительного питания. Современное представление о тенденциях развития технологических процессов и технологии продукции в сфере общественного питания. Знания о требованиях к качеству кулинарной продукции, об использовании на практике способов кулинарной обработки различных видов сырья диетического и лечебно-оздоровительного питания. Изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; применять безотходные и малоотходные технологии, выявлять фальсификацию сырья, проводить бракераж готовой продукции, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы. Знания о технологических процессах производства кулинарной продукции, о процессах, обуславливающих качество продукции, принципами взаимозаменяемости различных видов сырья диетического и лечебно-оздоровительного питания. Навыки оценки качества сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса, навыки приготовления ассортимента кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья и с учетом требований нормативной документации.</p>
<p>Кухня народов Сибирского региона</p>	<p>Формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов Сибири. Изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи, традиционных источников сырья и способы его кулинарной обработки. Изучение основных способов, методов, приемов, и режимов механической и тепловой кулинарной обработки, применяемых в технологии национальных блюд. Изучение основных видов национальной посуды, инвентаря, оборудования. Обучение разработки последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.</p>

<p>Технология современной зарубежной кухни</p>	<p>Формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов стран ближнего и дальнего зарубежья. Изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи, традиционных источников сырья и способах его кулинарной обработки. Изучение основных способов, методов, приемов, и режимов механической и тепловой кулинарной обработки, применяемых в технологии национальных блюд. Изучение Основных видов национальной посуды, инвентаря, оборудования. Обучение разработки последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. Научить ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента. Формирование умений подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни. Формирование навыков приготовления блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни.</p>
<p>Организация ресторанного дела</p>	<p>Формирование знаний и навыков в области организации ресторанной деятельности. Критерии оценки профессионального уровня персонала. Основы ролевой совместимости сотрудников при формировании командного взаимодействия. Формы и виды обучения и повышения квалификации персонала. Рациональные способы коллективного взаимодействия. Сущность программ лояльности персонала по отношению к предприятию и руководителю. Факторы, определяющие эффективность работы ресторана. Виды стратегий развития предприятий общественного питания. Источники информации по вопросу мотивации и стимулирования работников. Критерии оценки профессионального уровня персонала. Виды оценки персонала и специфику аттестационных процедур</p>
<p>Введение в профессию и основы технологии продукции общественного питания</p>	<p>Ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в общественном производстве. Представление о роли и задачах общественного питания как отрасли народного хозяйства. Исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства. Особенности состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими производственных функций. Квалификационный состав работников производственной и торговой группы. Характеристика основных видов инвентаря, инструментов, кухонной и столовой посуды, используемых в предприятиях питания. Знания об основных способах кулинарной обработки пищевых продуктов.</p>
<p>Проектирование предприятий общественного питания</p>	<p>Формирование профессиональные компетенции в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучение методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Организация проектирования предприятий общественного питания. Состав и содержание проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства. Изучение методов выполнения технических расчетов. Критерии подбора и методов расчета всех видов технологического оборудования и торговой мебели. Принципы размещения технологического оборудования. Рациональный подход к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом. Архитектурно - строительные решения зданий, цехов, помещений предприятий общественного питания. Процессы разработки и выполнения компоновочных планов отдельных помещений и предприятия в целом.</p>

Санитария и гигиена питания	<p>Формирование у будущего бакалавра технологии научного мировоззрения о здоровом питании и средствах его обеспечения.</p> <p>Правила техники безопасности, производственной санитарии. Методы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Измерение и оценка параметров производственного микроклимата. Обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Методы анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области питания.</p>
Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	<p>Формирование современного научного мировоззрения и компетентности бакалавра в области определения качественного и количественного состава сырья и продуктов на любой стадии производственного процесса, а также их структуры. Системные знания о стандартных метода исследования и умение выбрать нужный метод для данной цели; практические навыки проведения стандартных аналитических операций химических и физико-химических методов анализа, наиболее широко применяющихся в технологической практике исследования свойств сырья и продуктов питания. Знания органолептических, физических и химических методов исследования сырья и продуктов питания, возможностью выбора и обоснования метода химической идентификации, проводящего изучение и анализ современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.</p>
Кинетика биохимических процессов и органическая химия в пищевых технологиях	<p>Изучение сведений о биохимических процессах, строении микробной клетки, общей технологии биохимических процессов, массообмене в процессе ферментации и оборудовании, применении органических соединений в пищевых технологиях. Формирование представления о кинетике биохимических процессов, органических веществах в пищевых технологиях и их роли в интенсификации развития пищевой промышленности, предприятий общественного питания, ресторанного бизнеса и смежных отраслей промышленности. Изучение физических и химических свойств основных классов органических соединений и их применении в технологиях общественного питания. Ознакомление с методами исследования методами химического исследования; способов получения и областей применения органических соединений.</p>
Микробиология	<p>Приобретение студентами теоретических знаний основ микробиологии как науки, современных тенденций и перспектив развития, навыков практической ориентации, необходимых для профессиональной деятельности в области индустрии питания. Формирование представления о микробиологии как науке, о строении микроорганизмов, их распространении в природе, химическом составе, физиологии микроорганизмов и влиянии условий внешней среды на микроорганизмы;</p> <p>Изучение понятия о патогенных микроорганизмах, инфекциях и инфекционном процессе, профилактике инфекционных заболеваний. Ознакомление с пищевыми отравлениями, профилактикой пищевых отравлений бактериального и небактериального происхождения; микробиологией продовольственных товаров и непродовольственных товаров.</p>
Биохимия	<p>Формирование системы знаний, умений и навыков по вопросам общей биохимии, дать функциональные знания о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии общественного питания.</p>

<p>Процессы и аппараты пищевых производств</p>	<p>Анализ проблемных производственных ситуаций, связанных с гидромеханикой, тепломассообменом в технологических средах; решение проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств; поиск путей и новых способов решения нестандартных производственных задач, связанных с эксплуатацией тепломассообменной аппаратуры</p> <p>Изучение основных движущих сил процессов, законов сохранения и переноса массы применительно к конкретным конструкциям аппаратов (массообменные процессы). Изучение законов сохранения и переноса энергии в конкретных условиях (теплообменные процессы). Ознакомление с условиями равновесия систем, выражаемых в форме уравнений материального и энергетического балансов. Изучение эмпирических закономерностей равновесия многокомпонентных систем с выявлением основных движущих сил конкретного процесса. Понимание принципов оптимизации технологических процессов. Моделирование конструкций аппаратов пищевой промышленности применительно к масштабности (тоннажности) производства. Освоение закономерностей протекания механических, гидромеханических и гидравлических процессов с учетом изменения реологических свойств пищевых продуктов на каждой стадии, отдельно взятого процесса. Ознакомление с устройством и принципом действия различных промышленных аппаратов.</p>
<p>Прикладная физическая культура и спорт</p>	<p>Формирование физической культуры личности. Понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом.</p>
<p>Общая физическая подготовка</p>	<p>Занятия по общей физической подготовки являются хорошей базой физической культуры и проводятся с целью укрепления здоровья и закаливания обучающихся; развитие физических качеств: силы, быстроты, выносливости, ловкости; обучение разнообразным комплексам акробатических, гимнастических, лёгкоатлетических упражнений.</p> <p>В соответствии с социально-экономическими потребностями современного общества, его дальнейшего развития, целью физического воспитания является содействие всестороннему развитию личности. Установка на всестороннее развитие личности предполагает овладение основами физической культуры, слагаемыми которой являются: крепкое здоровье, хорошее физическое развитие, оптимальный уровень двигательных способностей, знания и навыки в области физической культуры; мотивы и освоенные способы (умения) осуществлять физкультурно-оздоровительную и спортивную деятельность.</p>
<p>Дисциплины по выбору</p>	
<p>Пищевая химия и биологически-активные добавки</p>	<p>Приобретение бакалаврами теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые, биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований, формирование умений и навыков работы с документами по гигиенической регламентации и другими нормативными документами, проведение анализа результатов их использования для принятия квалифицированных решений проблем, возникающих в практической деятельности.</p>

Пищевой рацион человека	Роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; методику составления рационов питания.
Основы инженерной графики и компьютерное проектирование	Формирование у обучаемых профессиональных компетенций в области управления информацией. Изучение базовые понятия инженерной графики и компьютерного проектирования. Обучение основным знания и умения для применения основ инженерной графики и компьютерного проектирования на предприятиях общественного питания. Выбор средств инженерной графики и компьютерного проектирования в деятельности предприятия общественного питания.
Основы автоматизированного проектирования	Особенности проектирования в современных условиях, состав задач проектирования, методы совершенствования, актуальность проблемы автоматизированного проектирования технологических процессов, применение ЭВМ, историю развития автоматизированного проектирования, автоматизированное проектирование в современных условиях, определение проектного решения, виды проектирования и принципы проектирования, типовые решения и условия применимости, типовые проектные процедуры анализа и синтеза, понятие САПР, состав и структура подсистем САПР, классификация САПР, стадии разработки САПР, техническое, программное, информационное, математическое, лингвистическое, организационное и методическое обеспечения САПР, перспективы развития САПР, отечественные и зарубежные САПР
Психология ресторанного сервиса	Понятие и виды ресторанного сервиса. особенности работы в отечественном ресторанном бизнесе; этапы открытия нового предприятия общественного питания; принципы составления меню и правила ценовой политики ресторана; технологический процесс производства пищи на предприятии питания; назначение помещений ресторана; профессиональное оборудование, используемое на российском ресторанном рынке; технологии обучения персонала ресторана; алгоритм ежедневной текущей работы предприятия общественного питания; технологию разрешения типичных конфликтов типа персонал-гость; историю и особенности употребления различных алкогольных напитков, правила их сочетания с блюдами; особенности психологии в российском ресторанном бизнесе.
Клиентоориентированные технологии в ресторанном обслуживании	Основные законы и правила управленческой деятельности субъектов индустрии питания. Основные законы и правила управления человеческими ресурсами, в том числе теории мотивации труда работников, управления знаниями, развития сотрудников, формирования их приверженности организации. Правила личного профессионального и управленческого роста и самосовершенствования
Кулинарный дизайн	Усвоение изобразительной грамоты студента, формирование представлений об эстетике кулинарной продукции. Приобретение практических навыков оформления кулинарной продукции. Изучение основных направлений дизайна продукции общественного питания. Формирование знаний об оформлении и декорировании кулинарной продукции. Формирование умений оценки эстетических свойств готовой продукции. Обучение навыкам оформления кулинарной продукции.

Кондитерский дизайн	Усвоение изобразительной грамоты студента, формирование представлений об эстетике кулинарной продукции; приобретение практических навыков оформления кулинарной продукции. Изучение основных направлений дизайна продукции общественного питания. Формирование знаний об оформлении и декорировании кондитерской продукции. Формирование умений оценки эстетических свойств готовой продукции. Обучение навыкам оформления кондитерской продукции.
Основы строительства предприятий индустрии питания	Обучение использованию знаний, полученных в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с проектированием и строительством предприятия общественного питания. Овладение студентами информацией о строительных материалах и областях их рационального использования. Изучение типовых элементов промышленных зданий. Изучение методов проектирования зданий и их санитарно-технического оборудования. Приобретение умения принимать решения по планировке зданий.
Основы реконструкции предприятий индустрии питания	Подготовка к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности, связанной с реконструкцией предприятий общественного питания. Овладение студентами информацией о строительных материалах и областях их рационального использования. Изучение типовых элементов зданий предприятий индустрии питания. Изучение методов проектирования и реконструкции зданий и их санитарно-технического оборудования. Приобретение умения принимать решения по реконструкции зданий
Организация и управление ресторанным предприятием	<p>Формирование целостной системы знаний об основных этапах организации ресторанного бизнеса, ресурсного обеспечения деятельности ресторанного предприятия, организации и управления производственными процессами, процессами обслуживания и сбыта.</p> <p>Правовые основы и системы стандартизации и сертификации; отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания; функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи.</p>

Организация ресторанного бизнеса	<p>Технологическое оборудование и выполнение расчетов основных технологических процессов производства продукции питания; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; формулирование ассортиментной политики и производственной программы предприятий питания; организация работы производств предприятий питания и осуществление контроля за технологическим процессом; внедрение системы обеспечения качества и безопасности продукции питания; разработка альтернативных вариантов планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; обеспечение эффективной работы предприятий питания по производству и реализации продукции.</p>
Логистика предприятий общественного питания	<p>Понятийный аппарат логистики. Факторы и тенденции развития логистики. Принципы логистики. Определение понятий, задач и функций логистики. Факторы развития логистики. Уровни развития логистики. Концепция логистики. Эволюция подходов к логистике. Экономические компромиссы. Повышение конкурентоспособности фирм. Основные требования логистики. Информационная логистика. Информационные логистические системы. Информационная инфраструктура. Цели и роль информационных потоков. Механизмы закупочной логистики. Задачи и функции закупочной логистики. Механизм функционирования закупочной логистики. Планирование закупок. Выбор поставщика. Правовые основы закупок. Логистика производственных процессов. Цели и пути повышения организованности материальных потоков в производстве. Требования к организации и управлению материальными потоками. Законы организации производственных процессов. Логистика производственных процессов. Организация материальных потоков в производстве. Организация производственного процесса в пространстве и во времени. Правило 80-20 Логистика распределения и сбыта. Логистика и маркетинг. Каналы распределения товаров. Логистика запасов Товарно-материальные запасы. Системы управления запасами. Виды запасов.</p>
Коммерческая логистика отрасли	<p>Задачи и функции коммерческой логистики индустрии питания. Факторы и тенденции развития логистики. Принципы логистики. Информационная логистика. Механизмы закупочной логистики. Логистика производственных процессов. Организация материальных потоков в производстве. Организация производственного процесса во времени. Логистика распределения и сбыта. Логистика запасов. Транспортная логистика. Логистика сервисного обслуживания. Организация логистического управления</p>
Организация питания в курортных и гостиничных комплексах	<p>Знания по комплексу услуг питания туристов в гостиничных комплексах; содействовать пониманию значения качества услуг питания в туризме и их взаимодействию в сохранении устойчивого хорошего настроения туристов Классификация предприятия питания в гостиницах, характеристика предприятий питания по наценочной категории и классам. Выполнение функциональных обязанностей метрдотеля, бармена, официанта, сомелье и других работников контактной зоны по подготовке к обслуживанию</p>
Организация питания в средствах размещения	<p>Характеристика и организация обслуживания в средствах размещения, расположенных в пригородной деятельности Понятие услуга. Виды услуг и их особенности. Характеристика и организация обслуживания в средствах размещения, расположенных в деловом центре столичного города. Характеристика и организация обслуживания в мотелях. Характеристика и организация обслуживания в пансионатах. Характеристика и организация обслуживания в кемпингах. Характеристика и организация обслуживания на базах отдыха. Основные услуги в средствах размещения</p>

Холодильная техника и технология	<p>Формирование знаний в области холодильной техники и технологии, умения грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов. Перспективы применения использования холода в производстве и переработке пищевых продуктов, активно участвовать в создании и развитии отрасли производства и хранения замороженных продуктов, позволяющей решать ряд задач в обеспечении населения основными продуктами питания. Расчет и подбор холодильного оборудования. Информация о факторах, обеспечивающих улучшение качества продуктов и сокращение технологических потерь качества и массы.</p>
Эргономика	<p>Формирование знаний в области организации трудовой деятельности, ознакомление со структурой эргономической системы, с методами эргономических исследований; формирование представлений о путях повышения эффективности и качества пребывания человека в системе «человек– технические средства–окружающая среда» (сокращенно «человек–техника–среда») при одновременном сохранении здоровья человека и создании предпосылок для развития его личности. Эргономическая система, роль человеческого фактора в ее организации.</p>
Практики	

<p>Учебная практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>В соответствии с ФГОС ВО учебная практика является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов.</p> <p>Цель учебной практики – закрепить и углубить у студентов теоретические знания, полученные при изучении дисциплин профессионального цикла, сформировать у студентов общее представление о деятельности предприятий общественного питания, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики. Подготовить студентов к профессиональной деятельности.</p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) закрепить и углубить теоретические знания, умения и навыки, полученные при обучении; 2) сформировать профессиональный интерес; 3) изучить специальную литературу, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания; 4) познакомиться с гастрономическими привычками и особенностями приготовления блюд кухонь мира; 5) осуществить сбор, обработку, анализа и систематизацию научно-технической информации по производству продуктов питания; 6) развить коммуникативные навыки. <p>Место учебной практики в структуре ОП</p> <p>Учебная практика проводится в соответствии с ФГОС ВО в соответствии с учебным планом и в сроки, определенные графиком учебного процесса.</p> <p>Учебная практика является составной частью системы подготовки высококвалифицированного специалиста в сфере общественного питания, в связи с чем рассматривается как одна из важных форм связи процесса обучения на начальном этапе в высшем учебном заведении с будущей практической деятельностью выпускника в предприятиях питания.</p> <p>Учебная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, математического и профессионального циклов.</p> <p>В структуре образовательной программы учебная практика имеет межпредметные связи с такими дисциплинами: Введение в профессию и основы технологии продукции общественного питания, Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания.</p> <p>Прохождение учебной практики предшествует изучению спецкурсов профессиональных дисциплин, производственной и преддипломной практики, а также выполнению выпускной квалификационной работы.</p>
---	--

<p>Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p>В соответствии с ФГОС ВО производственная практика является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов.</p> <p>Цель производственной практики – сформировать в условиях производства практических умений и навыков будущей профессиональной деятельности студентов, а также закрепить теоретические знания по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;</p> <p>Задачами производственной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) изучить производственно-хозяйственную деятельность предприятия и ее структуру управления; 2) сформировать профессиональный интерес; 3) изучить специальную литературу, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания; 4) получить практические знания в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; 5) осуществить сбор, обработку, анализа и систематизацию научно-технической информации по производству продуктов питания. <p>Производственная практика проводится в соответствии с ФГОС ВО в соответствии с учебным планом и в сроки, определенные графиком учебного процесса.</p> <p>Производственная практика является составной частью системы подготовки высококвалифицированного специалиста в сфере общественного питания, в связи с чем рассматривается как одна из важных форм связи процесса обучения на начальном этапе в высшем учебном заведении с будущей практической деятельностью выпускника в предприятиях питания.</p>
<p>Производственная практика - преддипломная</p>	<p>В соответствии с ФГОС ВО раздел основной образовательной программы бакалавриата преддипломная практика является обязательной и представляет собой вид научно-исследовательской и проектной деятельности, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую подготовку студентов.</p> <p>Цель преддипломной практики – подготовить студента к выполнению выпускной квалификационной работы путем изучения и подбора необходимых материалов и документации по тематике работы. Задачами преддипломной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) изучить производственно-хозяйственную деятельность предприятия и ее структуру управления; 2) сформировать профессиональный интерес; 3) изучить специальную литературу, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания; 4) получить практические знания в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; 5) осуществить сбор, обработку, анализа и систематизацию научно-технической информации по производству продуктов питания. 6) собрать материал для написания выпускной квалификационной работы. <p>Место преддипломной практики в структуре ОП</p> <p>Преддипломная практика проводится в соответствии с ФГОС ВО в соответствии с учебным планом и в сроки, определенные графиком учебного процесса.</p>

Государственная итоговая аттестация

Выпускная квалификационная работа

Выпускная квалификационная работа – самостоятельная работа бакалавра, которая базируется на теоретических знаниях, а также практических умениях и навыках, полученных студентом в процессе всего обучения в вузе, включая прохождение учебных и производственных (в т. ч. преддипломной) практик. ВКР бакалавра – это законченная разработка студента по конкретной теме, связанной с решением профессиональных задач, стоящих перед технологом индустрии питания. Выполненная работа свидетельствует о способности студента к систематизации и обработке данных по решаемым вопросам, к проведению самостоятельных исследований, разработке рекомендаций по внедрению полученных результатов, о степени подготовленности студентов к профессиональной деятельности.

Факультативы

Физиология питания

Формировании компетенций, направленных на умение проведения анализа и оценки состояния фактического питания различных групп населения с учетом физиологических закономерностей для разработки рекомендаций по его оптимизации.

Представление о роли пищи для организма человека об основных процессах обмена веществ в организме, о суточном расходе энергии. Знания об энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания, о роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах, нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Освоение методики составления рационов питания; ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов. Опыт проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов, осуществления расчетов энергетической ценности блюд, составления рационов питания для разных групп населения.

С копиями рабочих программ можно ознакомиться, пройдя по [ССЫЛКЕ](#)