

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	экзамен (очная форма), зачет (заочная)	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
обучение теоретическим основам аудита качества и получение практических навыков организации аудита		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● формирование систематизированных теоретических знаний и практических навыков по проведению аудита;</li> <li>● формирование у студентов системного подхода к определению значения различных видов и форм аудита деятельности предприятия по качеству;</li> <li>● формирование умений по организации и методологии аудиторской деятельности</li> <li>● получение практических навыков и использования приемов проведения аудита качества, выбора оценочных показателей предприятия по качеству и форм их регламентации во внутрифирменных документах</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
-способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах (ПК-4)		
<b>знать:</b>		
основные понятия и категории в области аудита деятельности по качеству, типовую структуру работ аудита систем менеджмента качества (СМК) и систем менеджмента пищевой безопасности СМПБ); процедуры, регламентирующие организацию на предприятии аудита СМК и СМПБ; специфику требований к формам и методам внутреннего и внешнего аудита деятельности по качеству; сущность используемых приемов аудиторами при анализе и диагностике результатов деятельности предприятия по качеству; подходы к оценке эффективности аудиторских проверок деятельности предприятия по качеству; содержание и значение нормативного обеспечения аудиторской деятельности по качеству, российских и международных стандартов по качеству; правила, регламентирующие образование и подготовку аудиторов.		
<b>уметь:</b>		
применять различные методы аудита качества на предприятии; выявлять причины возникновения дефектов продукции, несоответствий процессов и систем качества; владеть методами аудита систем менеджмента качества; описывать план, подготовку и проведение аудиторской проверки, оценивать существенность проверяемых показателей; составлять отчет по результатам аудита; использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;		
<b>владеть:</b>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачет, экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование знаний о принципах инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получение знаний о принципах функционирования современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания;</li> <li>• Развитие навыков применения основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>• Получение знаний о инженерных процессах при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</li> <li>• Развитие навыков управления и контроля технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания		
<b>уметь:</b>		
Умеет использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания		
<b>владеть:</b>		
современными трендами в области автоматизации и цифровизации ресторанного бизнеса		
<p>навыками проведения аудитов СМК и СМПБ; навыками находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях информацией по анализу деятельности предприятия по качеству; навыками обработки алгоритмов аудиторской деятельности и проводить анализ по показателям качества продукции, услуг и работ; навыками работы с различными нормативными документами, регулирующими процесс аудита качества на различных этапах; приемами выявления несоответствий в процессах и продукции предприятия; анализа результатов аудита СМК и СМПБ; навыками оформления рабочей документации аудитора, аудиторской отчетности; навыками использования компьютерной техники для решения задач аудита качества</p>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
сформировать у студентов культуру безопасности, рискориентированное мышление и ценностные ориентации, при котором вопросы безопасности рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучить правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, системы контроля и управления условиями жизнеобеспечения;</li> <li>• изучить теоретические основы безопасности взаимодействия человека со средой обитания, последствия воздействия на человека опасных, вредных и поражающих факторов среды обитания в повседневной жизни, профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>• изучить методы защиты в чрезвычайных ситуациях, в том числе в условиях ведения военных действий, и при ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;</li> <li>• изучить приемы оказания первой помощи пострадавшему.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>УК-8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>Код и содержание индикаторов компетенции:</p> <p>ИУК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта.</p> <p>ИУК-8.2 Определяет модель поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>ИУК-8.3 Способен применять приемы оказания первой помощи пострадавшему</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики;</li> <li>– правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, системы контроля и управления условиями жизнеобеспечения;</li> <li>– характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;</li> </ul>		

– правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
<b>уметь:</b>
– идентифицировать опасности природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оценивать риск их реализации;
– выбирать методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта
<b>владеть:</b>
– методами защиты при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта;
– приемами оказания первой помощи пострадавшему.

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>Безопасность продовольственных товаров</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы
	Часы
	4 144
Формы контроля	Очная форма: Экзамен – курс 2 семестр 3 Заочная форма: Экзамен – курс 3 сессия 7
<b>Цели освоения дисциплины</b>	
Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	
<b>Задачи дисциплины</b>	
– изучение теоретических и методологических основ безопасности продовольственного сырья и продуктов питания на основе имеющихся нормативных, технических и законодательных документов в данной области;	
– изучение основных путей (причин) загрязнений продовольственного сырья и продуктов питания, их классификации и характеристики;	
– формирование у студентов практических навыков постановки и проведения лабораторных исследований по оценке безопасности и качества продовольственных товаров;	
– умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста	
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>	
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.	
<b>Формируемые компетенции</b>	
ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>знать:</b>	
– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
– нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственных товаров;	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания;</li> <li>– основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов;</li> <li>– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.</li> </ul>
<b>уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– работать с научно-технической литературой, включая нормативно-техническую и справочную документацию;</li> <li>– самостоятельно организовывать и проводить исследования по установлению качества и безопасности продуктов питания;</li> <li>– проводить анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– устанавливать соответствие готовых к употреблению блюд рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах.</li> </ul>
<b>владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками разработки нормативной и технологической документации;</li> <li>– способностью анализировать и обобщать результаты исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– способностью анализировать и обобщать научно-техническую информацию, критически оценивать достоверность информации, поступающей из различных источников;</li> <li>– принимать аргументированные решения по оценке безопасности продуктов питания с учетом требований качества, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.</li> </ul>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Делопроизводство</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет – очная и заочная формы	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
приобретение студентами теоретических и практических знаний к оформлению и составлению организационно-распорядительных документов как базовому процессу в реализации всех управленческих функций.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– познакомить студентов с системой современного государственного регулирования делопроизводства;</li> <li>– изучить особенности оформления различных видов документов делового общения;</li> <li>– выработать практические навыки для оформления организационно-распорядительных документов и написания деловых писем.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, к дисциплинам по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
КС-42 - Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности используя современные и цифровые технологии.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные законодательные и нормативно-методические документы в области документационного обеспечения управления;</li> <li>– терминологию в области документационного обеспечения управления;</li> <li>– требования к бланкам и составу реквизитов деловых документов;</li> <li>– основные виды организационно-распорядительных документов и методику их составления и оформления</li> </ul>
<b>уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять реквизиты деловых документов;</li> <li>– правильно составлять и оформлять наиболее важные документы системы организационно-распорядительной и информационно-справочной документации в соответствии с нормами и правилами;</li> </ul>
<b>владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками ведения необходимой документации по созданию системы обеспечения качества и контроля ее эффективности;</li> <li>– навыками оформления наиболее важных документов системы организационно-распорядительной и информационно-справочной документации в соответствии с нормами и правилами.</li> </ul>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Деловая коммуникация</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачёт	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование у обучающихся коммуникативной компетентности в сфере делового общения; овладение знаниями, умениями и навыками успешного взаимодействия в деловой коммуникации, совершенствование умения оптимального использования средств русского языка в устном и письменном деловом общении, в том числе в деле противодействия коррупции.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание специфики делового общения как особого вида коммуникативной деятельности;</li> <li>- усвоение понятийно-категориального аппарата дисциплины; усвоение понятия общения, его структурных компонентов, аспектов, уровней, целей, функций;</li> <li>- изучение основных форм, видов, жанров делового общения и овладение различными приемами их эффективного, конструктивного использования;</li> <li>- развитие коммуникативных умений в деловой сфере, овладение навыками учета ситуативных особенностей для продуктивного делового общения в будущей профессиональной деятельности обучающихся;</li> <li>- овладение технологиями делового взаимодействия, способностью определения стратегий и тактик успешного делового общения;</li> <li>- освоение технологии, стратегий, форм устной деловой коммуникации;</li> <li>- освоение технологии, стратегий, форм письменной деловой коммуникации;</li> <li>- освоение основных правил, приёмов, средств подготовки и осуществления публичной речи в деловой коммуникации;</li> <li>- формирование навыков невербальной культуры делового общения, обеспечивающих успешность деловой коммуникации;</li> </ul>		

- формирование представлений о содержании, формах и национальных особенностях в области деловых коммуникаций;
- совершенствование владения нормами современного русского литературного языка, обеспечивающими коммуникативную компетентность участников делового общения

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

### Формируемые компетенции

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках.

УК-11 (УК-10) - способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- специфику делового общения как особого вида коммуникативной деятельности;
- понятийно-категориальный аппарат дисциплины;
- понятие общения, его структурные компоненты, аспекты, уровни, цели, функции;
- основные формы, виды, жанры делового общения;
- формы устной деловой коммуникации: конструктивного спора, деловой беседы, переговоров, пресс-конференции, дискуссии, дебатов и др.;
- формы письменной деловой коммуникации: резюме, заявления, биографии, автобиографии, рекомендации и др.; организационно-распорядительной документации: акта, справки, служебных записок, докладных записок, пресс-релизов, деловых писем, рекламаций и др.;
- основные правила, приёмы, средства подготовки и осуществления публичной речи в деловой коммуникации;
- стратегии и тактики успешного делового общения;
- невербальные средства делового общения;
- национальные особенности делового общения;
- способы формирования положительного имиджа делового человека;
- принципы делового этикета;
- конкретные приёмы, аргументы, помогающие в процессе деловой коммуникации формировать нетерпимое отношение к коррупции.

#### уметь:

- ориентироваться в особенностях конкретной деловой коммуникации;
- применять на практике рациональные стратегии и тактики делового общения;
- осуществлять эффективную речевую самопрезентацию;
- готовить и осуществлять устное диалогическое и полилогическое деловое общение (деловой разговор, деловую беседу, деловые переговоры, деловое совещание, пресс-конференцию, телефонный разговор, дискуссию, дебаты);
- составлять различную документацию: резюме, заявления, биографию, автобиографию, рекомендацию, акты, справки, служебные записки, докладные записки, пресс-релизы, деловые письма, рекламации и др.
- создавать и осуществлять публичную речь, уместную и востребованную в конкретной ситуации делового общения;
- осуществлять речевую коммуникацию в устной и письменной форме в строгом соответствии с нормами современного русского языка;
- осуществлять речевую коммуникацию в соответствии с правилами речевого этикета в деловой коммуникации;
- учитывать национальные особенности в устном и письменном межкультурном деловом общении;
- понимать язык невербальной коммуникации;
- использовать конкретные приёмы, аргументы, помогающие в процессе деловой коммуникации формировать нетерпимое отношение к коррупции.

**владеть:**

- обязательным минимумом знаний в области теории деловой коммуникации, технологий и техники делового общения;
- правилами и нормами делового общения в профессиональной деятельности;
- навыками участия в деловой коммуникации, осуществляемой в устной и письменной формах;
- навыками создания и редактирования документов различных жанров;
- навыками использования норм современного русского литературного языка в деловой коммуникации;
- навыками соблюдения этикетных норм поведения в деловой коммуникации;
- навыками, помогающими в аргументирующей речи убедительно доказывать общественный вред коррупционных проявлений.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Защита интеллектуально собственности</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентования, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентования.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-7. Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации;</li> <li>- законодательную базу в области защиты интеллектуальной собственности и патентования - возможности информационных, компьютерных и сетевых технологий</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации для разработки перспективных проектов предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации		
<b>владеть:</b>		
- навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентования, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.		



<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>История виноделия</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы 6	Часы 216
Формы контроля	Зачет, экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; предоставить знания по истории и развитию виноделия как базу для анализа новой информации в области развития потребительского рынка и продвижения перспективных проектов;</li> </ul>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомить с основными этапами развития виноделия;</li> <li>- Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-7 – Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные этапы развития виноделия;</li> <li>• Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной культуры виноделия;</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять основные закономерности развития мирового и отечественного виноделия в рамках развития потребительского рынка;</li> <li>• Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методами анализа этапов и закономерностей развития виноделия с целью продвижения перспективных проектов;</li> <li>• Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка.</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>История мировой и отечественной кулинарной культуры</b>

Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы 6	Часы 216
Формы контроля	Зачет, экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
□ Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; предоставить знания по мировой и отечественной кулинарной культуре как базу для анализа новой информации в области развития потребительского рынка и продвижения перспективных проектов;		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- Ознакомить с основными этапами развития мировой и отечественной кулинарной культуры; - Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-7 – Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные этапы развития мировой и отечественной кулинарной культуры;</li> <li>• Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной кулинарной культуры;</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять основные закономерности развития мировой и отечественной кулинарной культуры в рамках развития потребительского рынка;</li> <li>• Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методами анализа этапов и закономерностей развития мировой и отечественной кулинарной культуры с целью продвижения перспективных проектов;</li> <li>• Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка.</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Информационное обеспечение</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
	Зачетные единицы	Часы

Трудоемкость дисциплины	4	144
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование знаний по видам, функциям, формам и средствам информационного обеспечения		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение требований к информационному обеспечению;</li> <li>- изучение видов, форм, функции и средств товарной информации, а также требований, предъявляемые к ней;</li> <li>- изучение и формирование практических навыков распознавания информационных знаков</li> <li>- изучение принципов работы современных информационных технологий</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовую базу и требования, предъявляемые к информационному обеспечению;</li> <li>- принципы работы современных информационных технологий</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать коммуникационные связи с представителями профессиональной сферы;</li> <li>- использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения информационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности;</li> <li>- навыками получения информации о товаре из всех средств информационного обеспечения;</li> <li>- способностью оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих нормативных документов.</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>История (история России, всеобщая история)</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	зачет, экзамен	

<b>Цели освоения дисциплины</b>	
формирование у обучающихся способности восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте	
<b>Задачи дисциплины</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся навыков поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;</li> <li>- формирование у обучающихся уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории;</li> <li>- формирование у обучающихся умений толерантного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;</li> <li>- формирование у обучающихся практического опыта анализа исторических фактов.</li> </ul>	
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.	
<b>Формируемые компетенции</b>	
УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>Индикаторы освоенности компетенций:</b>	
ИУК5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	
ИУК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	
ИУК5.3. Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	
ИУК. 5.4. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.	

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Иностранный язык</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	8	288
Формы контроля	1,2,3 семестры – зачет; 4 семестр - экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		

<p>формирование у обучающихся способности осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента)</p>
<p><b>Задачи дисциплины</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся навыков выбора коммуникативно приемлемых стиля делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента);</li> <li>- формирование у обучающихся навыков использования информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента);</li> <li>- формирование у обучающихся навыков деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента);</li> <li>- формирование у обучающихся умений коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента);</li> <li>- формирование у обучающихся компетенций перевода академических текстов с одного из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента) на государственный язык.</li> </ul>
<p>Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.</p>
<p><b>Формируемые компетенции</b></p>
<p>УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>
<p><b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b></p>
<p><b>Индикаторы освоения компетенций:</b></p> <p>ИУК4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИУК4.2. Использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИУК4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИУК4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод академических текстов с иностранного (-ых) на государственный язык.</p>

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>Компьютерный дизайн интерьеров и изделий на основе натуральных материалов</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность	<b>Ресторанное дело</b>

подготовки		
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Форма контроля	Зачет – 7 семестр	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование у студентов базовой системы знаний о принципах стиле- и формообразования в дизайне интерьеров, художественных приемах и средствах используемых в области проектирования интерьеров и изделий на основе натуральных материалов, а также основные принципы представления результатов своей профессиональной деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
– получение студентами базовых знаний об основных видах, свойствах и закономерностях – изучение принципов применения натуральных материалов в проектно-художественной деятельности; – получение практических навыков компьютерного проектирования интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
КС-42 Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности, используя современные и цифровые технологии.		
<b>Индикаторы</b>		
КС-42.1 <b>Знать</b> основные принципы представления результатов своей профессиональной деятельности. КС-42.2 <b>Уметь</b> осуществлять выбор способов представления результатов своей профессиональной деятельности с использованием современных и цифровых технологий. КС-42.3 <b>Владеть</b> навыками представления результатов с использованием современных и цифровых технологий с учетом специфики сферы профессиональной деятельности.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
42.1.4 Знает основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		
<b>уметь:</b>		
42.2.4 Умеет применять основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		
<b>владеть:</b>		
42.3.4 Владеет навыками применения современных технологий представления результатов своей деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>Культурология и межкультурное взаимодействие</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>

Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у обучающихся способности восприятия межкультурное разнообразие общества, в т.ч. в социально-историческом и этическом контекстах		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся навыков поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;</li> <li>- формирование у обучающихся уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;</li> <li>- формирование у обучающихся умений толерантного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;</li> <li>- формирование у обучающихся практического опыта оценки явлений культуры.</li> </ul>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>Индикаторы освоенности компетенций:</b>		
ИУК5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.		
ИУК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.		
ИУК5.3. Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.		
ИУК. 5.4. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.		

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>Математика</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>

Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	очная форма - экзамен (1 семестр) / зачет (2 семестр) заочная форма - зачет (1 семестр) / экзамен (2, 3 семестр)	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студента способности применения знаний по математике при изучении последующих дисциплин, готовности распознавать возможности применения полученных знаний, умений и навыков		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● воспитание достаточно высокой математической культуры: умение логически мыслить, оперировать абстрактными объектами;</li> <li>● привитие навыков современных видов математического мышления;</li> <li>● привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<b>ОПК-2.</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
Основные понятия и методы базовых разделов математики: аналитической геометрии, векторной и линейной алгебры, дифференциального и интегрального исчисления, дифференциальных уравнений, функций нескольких переменных, рядов.		
<b>уметь:</b>		
Применять изученные теоретические факты для решения учебных задач, осуществлять математические постановки прикладных задач, выбирать методы их решения и интерпретировать полученные результаты, самостоятельно углублять свои математические знания, применять вычислительную технику для решения прикладных задач		
<b>владеть:</b>		
Базовыми математическими знаниями, необходимыми для усвоения дисциплин профильного и естественнонаучного циклов, методами решения математических задач и навыками их применения в профессиональных задачах; навыками работы с учебной и учебно-методической литературой; навыками употребления математической символики для выражения количественных и качественных отношений объектов; навыками символьных преобразований математических выражений; навыками построения графиков элементарных функций; навыками использования графиков, таблиц при решении задачи и проведении анализа найденного решения.		

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания</b>



Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Зачет, Курсовая работа - очная и заочная формы обучения	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Изучение требований Технических Регламентов Таможенного союза. Применение на практике системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и стандартах ИСО 22000.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Сформировать умение применять, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии принципы пищевой безопасности ХАССП, согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на предприятиях общественного питания населения.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин формируемых участниками образовательных отношений, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- технические регламенты таможенного союза, нормативно-законодательную базу;</li> <li>- программу производственного контроля и план ХАССП;</li> <li>- биологические, химические, физические риски и их источники на предприятиях общественного питания.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ технологического процесса от приемки сырья, до реализации готовой продукции, разрабатывать блок-схемы технологического процесса;</li> <li>- определять критические контрольные точки, критические пределы и формировать систему мониторинга.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
- навыками анализа и разработки мероприятий по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и ИСО 22000, на предприятиях общественного питания.		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Маркетинговая деятельность и бизнес-планирование</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачеты, курсовая работа	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование современного маркетингового и бизнес-мышления, приобретение		

компетенций, позволяющих активно участвовать в маркетинговой деятельности и бизнес-планировании, развитие способностей объективно оценивать перспективы и результаты деятельности хозяйствующих субъектов, в том числе в условиях цифровой экономики

#### Задачи дисциплины

- получение навыков анализа внешней и внутренней среды бизнеса, выявления ключевых элементов, оценки их влияния на организацию, оценки уровня конкуренции в отрасли;
- формирование навыков разработки или корректировки стратегии организации, планирования и осуществления мероприятий, направленных на ее реализацию;
- изучение основ формирования эффективного портфеля товаров с учетом состояния и перспектив развития рынка;
- развитие способностей к принятию и реализации управленческих решений в области рыночной деятельности организации с использованием полного набора инструментария маркетинга;
- развитие навыков анализа комплекса маркетинга предприятия и разработки рекомендаций по его совершенствованию;
- получение навыков разработки и обоснования бизнес-плана для конкретной отрасли применительно к заданной сфере деятельности, в т.ч. с использованием цифровых технологий

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### Формируемые компетенции

ПК-6. Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде

#### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

##### Индикаторы освоения компетенций:

ИД 1-ПК-6. Знать законы продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания

ИД 2-ПК-6. Владеть навыками участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции

ИД 3-ПК-6. Уметь разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Мерчендайзинг</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Освоение теоретических знаний, принципов и методологии мерчендайзинга; приобретение умений их использования в профессиональной деятельности; формирование компетенций, необходимых в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.		

<b>Задачи дисциплины</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучение основных понятий, назначения и принципов мерчендайзинга;</li> <li>– обоснование целесообразности внедрения инструментов мерчендайзинга в организациях общественного питания;</li> <li>– рассмотрение и применение методологии мерчендайзинга в сфере предприятий общественного питания.</li> </ul>	
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>	
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.	
<b>Формируемые компетенции</b>	
ПК-7. Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.	
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, назначение, принципы, объекты и субъекты мерчендайзинга, методологию его применения в организациях общественного питания;</li> <li>– современные тенденции мерчендайзинга в контексте развития потребительского рынка и его сегментации;</li> <li>– психологические аспекты поведения потребителей;</li> <li>– методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>	
<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать и применять принципы и методологию мерчендайзинга для продвижения продукции и увеличения продаж на предприятиях общественного питания;</li> <li>– анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания;</li> <li>– осуществлять стратегическое и тактическое планирование техник «выкладки», разрабатывать перспективные идеи для стимуляции импульсивных покупок и увеличения среднего чека на предприятиях питания.</li> </ul>	
<b>владеть:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;</li> <li>– способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей на продукцию;</li> <li>– навыками творческого мышления при реализации и продвижении товарно-выставочных материалов.</li> </ul>	

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Методы и средства исследования</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
- изучение общих принципов организации научных исследований		

- освоение методик выполнения статистических расчетов при оценке свойств исследуемых товаров
<b>Задачи дисциплины</b>
- получение навыков работы с техническими средствами для измерения технологических процессов - освоение методик выполнения статистических расчетов при оценке свойств исследуемых товаров и процессов, с целью прогнозирования и моделирования.
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.
<b>Формируемые компетенции</b>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>
<b>знать:</b>
основные законы, методы и средства исследований естественных наук и прикладных задач
<b>уметь:</b>
применять основные законы естественных наук для решения задач проф.деятельности в области продовольственных товаров
<b>владеть:</b>
способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование теоретических и практических знаний в области технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основных понятий, а также целей, принципов и объектов в области технического регулирования;</li> <li>- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;</li> <li>- изучение и анализ действующей нормативно-правовой базы в области деятельности предприятий питания;</li> <li>- изучение основ метрологии;</li> <li>- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения процедуры подтверждения соответствия.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		

ПК-1 – способен принимать обоснованные решения на основе действующей нормативной базы в индустрии питания

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

**знать:**

основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования, основные цели и принципы стандартизации, действующую нормативно-правовую базу в области предприятий питания, теоретические основы метрологии и подтверждения соответствия

**уметь:**

анализировать действующую нормативную документацию в области индустрии питания, 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:**

методами исследования свойств и использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств продукции, сравнительной оценкой показателей качества с нормативными данными, навыками работы с нормативной документацией, навыками проведения оценки качества и экспертизы показателей качества материалов

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Основы интернет-маркетинга и продвижения товара</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет – 7 семестр	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование у студентов знаний, умений и навыков применения онлайн технологий и инструментов продвижения товаров, использования методов интернет-рекламы, ее инструментария при работе на различных сегментах рынка.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- познакомить студентов с задачами маркетинга, успешно решаемыми посредством интернета;</li> <li>- раскрытие сущности интернет маркетинга и особенностей применения его инструментов;</li> <li>- развитие способностей в области маркетингового и креативного мышления, умений идентификации проблем торговых организаций в области коммуникаций и их решения с помощью выбранных инструментов онлайн продвижения;</li> <li>- познакомить с видами и технологиями рекламы в интернете;</li> <li>- научить основам анализа корпоративных сайтов и разработки мер по их совершенствованию в целях маркетинга;</li> <li>- обучение приемам и методам формирования и использования информационных ресурсов в маркетинговой деятельности предприятия.</li> <li>- формирование основных навыков подготовки и анализа маркетинговых решений в области продвижения продукции.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.
<b>Формируемые компетенции</b>
КС-42. Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности используя современные и цифровые технологии.
<b>Индикаторы</b>
КС-42.1 Знать основные принципы представления результатов своей профессиональной деятельности.
КС-42.2 Уметь осуществлять выбор способов представления результатов своей профессиональной деятельности с использованием современных и цифровых технологий.
КС-42.3 Владеть навыками представления результатов с использованием современных и цифровых технологий с учетом специфики сферы профессиональной деятельности.
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>
<b>знать:</b>
42.1.1 Знает основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области интернет-маркетинга и продвижения товара.
<b>уметь:</b>
42.2.1 Умеет применять основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области интернет-маркетинга и продвижения товара.
<b>владеть:</b>
42.3.1 Владеет навыками применения современных технологий представления результатов своей деятельности в области интернет-маркетинга и продвижения товара.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Основы проектной деятельности</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- современные направления развития технологий и оборудования в индустрии питания		

- современные информационные технологии - действующие правовые нормы
<b>уметь:</b> - анализировать, систематизировать и использовать полученную информацию при планировании и проведении проектных работ; - управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; - выбирать оптимальный способ решения конкретной задачи
<b>владеть:</b> - способностью решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений - современными информационными технологиями

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Оборудование предприятий общественного питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда. Подготовка студентов к проектной деятельности по проектированию и реконструкции предприятия, расчету, подбору и размещению технологического оборудования		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Сформировать технический подход к решению вопросов проектирования, дать необходимые знания об оборудовании используемом в технологическом процессе и его работоспособности, научить эффективно подбирать, рассчитывать и использовать технологическое оборудование в работе предприятия общественного питания.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин обязательной части, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении современных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса; - классификацию технологического оборудования отрасли ОП; машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии ресторанного сервиса;		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов для производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов, особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса;</li> </ul>
<b>уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства;</li> <li>- подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса;</li> <li>- обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса;</li> <li>- анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования, предназначенного для организации ресторанного сервиса.</li> </ul>
<b>владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования;</li> <li>- навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.</li> </ul>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	11	396
Формы контроля	Очная форма обучения: 4,5,7 - зачет; 6 - экзамен; 7 - курсовая работа. Заочная форма обучения: 5,8 - зачет; 6,7 - экзамен; 8 - курсовая работа.	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации деятельности предприятия общественного питания и обеспечению успешности его функциональности.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в современных условиях рыночных отношений;</li> <li>– выработать навыки самостоятельного принятия решения по организации предприятия общественного питания;</li> <li>– обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;</li> <li>– овладение методическими инструментами организации производственных процессов;</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		



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

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

**знать:**

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания;
- теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;
- виды услуг общественного питания и требования и предъявляемые к ним требования

**уметь:**

- организовать и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- выбирать и применять рациональные формы и методы организации и управления процессами труда, с оценкой их экономической эффективности;
- осуществлять организацию, планирование и координацию деятельности ресторана;
- обеспечить высокий уровень эффективности производства, внедрение новой техники и технологии, прогрессивных форм обслуживания и организации труда;
- контролировать рациональное использованием материальных, финансовых и трудовых ресурсов, проводить оценку результатов производственной деятельности и качества обслуживания клиентов.

**владеть:**

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов;
- готовностью изучения передового зарубежного и отечественного опыта организации общественного питания и обслуживания посетителей;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятий общественного питания;
- основными методами организации и управления предприятия предприятиями общественного питания;
- навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Охрана труда</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	

**Цели освоения дисциплины**

Сформировать у студентов комплекс знаний по правовым и организационным вопросам охраны труда для обеспечения неразрывного единства эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека в процессе труда.

**Задачи дисциплины**

- изучить правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда;
- изучить способы обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности;
- научиться выбирать методы и средства от опасностей технических систем и технологических процессов;

- изучить достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области безопасности труда,
- изучить единство терминологии и обозначений технических величин согласно действующим стандартам.

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку дисциплин формируемых участниками образовательных отношений, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### Формируемые компетенции

ПК-3. Способен обеспечивать безопасность труда и здоровья персонала, гостей (посетителей) предприятия питания безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах

#### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

##### знать:

- законодательные нормативно-правовые основы в области охраны труда;
- систему управления охраной труда в организации;
- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;
- инновационные идеи для обеспечения безопасных условий труда.

##### уметь:

- анализировать травмоопасные, вредные и опасные факторы трудовой деятельности;
- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
- 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:

- культурой безопасности и рискориентированным мышлением, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности;
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- действующими нормативными правовыми актами для решения задач по обеспечению безопасности работающего;
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- навыками разработки локальных документов по охране труда в организации.

## Аннотация

Наименование дисциплины

**Патриотизм и гражданственность в исторической памяти**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>Формирование патриотических и гражданских качеств и чувств студенческой молодежи, обладающей независимым мышлением, созидательным мировоззрением, профессиональными знаниями, демонстрирующей высокую культуру, в том числе культуру межнационального общения, ответственность и способность принимать самостоятельные решения, нацеленные на повышение благосостояния страны, народа и своей семьи.</p>		
<b>Задача дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- содействовать формированию у студентов целостного мировоззрения, российской идентичности, уважения к своей семье, обществу, государству</li> <li>- прививать уважение к историческому наследию России, принятым в семье и обществе духовно-нравственным и социокультурным ценностям, готовность жить в своей стране, содействовать ее развитию и прогрессу</li> <li>- рассмотреть примеры нравственных идеалов общества, трудовой и воинской доблести и героизма людей в контексте исторической памяти</li> <li>- воспитывать осознание ценностно-деятельностной природы патриотизма и гражданственности, которое проявляется в стремлении данные ценности отстаивать, защищать и приумножать и сохранять</li> <li>- развивать интерес к изучению истории России и формирование чувства уважения к прошлому нашей страны, ее героическим страницам, в том числе сохранение памяти о подвигах защитников Отечества</li> <li>- углубить знания студентов о событиях, ставших основой государственных праздников и памятных дат России и Костромского края;</li> <li>- развивать у подрастающего поколения чувство гордости, глубокого уважения и почитания к Государственному гербу, Государственному флагу, Государственному гимну Российской Федерации, а также к другим, в том числе историческим, символам и памятникам Отечества</li> <li>- содействовать пониманию исторической памяти как значимого фактора формирования национального самосознания и гражданской идентичности</li> <li>- расширить представления студентов об объектах национальной исторической памяти, способах ее формирования, переосмысления, механизмов утраты, забвения, замены объектов памяти</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к факультативным дисциплинам		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>КС - 32 Способность к гражданской и национальной самоидентификации, основанной на осознании ценности исторического и культурного наследия своей страны; готовность противостоять фальсификации истории, манипулированию исторической памятью и национальным самосознанием способность человека искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач.</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
Способность к гражданской и национальной самоидентификации, основанной на осознании ценности исторического и культурного наследия своей страны; готовность		

противостоять фальсификации истории, манипулированию исторической памятью и национальным самосознанием
<b>уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- объяснять смысл понятий «историческая память», «коллективная память», «места памяти», «политика памяти»</li> <li>- создавать на основе изучения исторических источников различные версии, интерпретации исторических событий, формулировать собственные оценки событий и определять их значение для формирования национальной и гражданской идентичности</li> <li>- проводить исследовательскую работу, создавать исторические источники посредством методов «устной истории» с целью сохранения исторической памяти, использовать различные способы презентации своих исследований</li> <li>- высказывать обоснованные суждения по спорным, «трудным», противоречивым, «чувствительным» вопросам отечественной истории в открытых дебатах, основанных на честном отстаивании своих позиций</li> </ul>
<b>владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- опытом противодействия фальсификациям и манипулирования исторической памятью, патриотическими чувствами и национальным самосознанием</li> <li>- опытом участия в различных социальных акциях, проектах, направленных на формирование бережного отношения и охрану памятников истории и культуры Костромского края</li> <li>- навыками сотрудничества, коллективной работы, межкультурного взаимодействия в локальном, региональном, национальном и мировом уровнях</li> <li>- информационными технологиями обучения.</li> </ul>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Проектная деятельность</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	15	540
Формы контроля	Зачет -1,2,3,5,7,8 семестр, курсовая работа - 4, 6 семестр – очная форма обучения Зачет -1,2,3,4,5,8 семестр, курсовая работа - 6, 8 семестр – заочная форма обучения	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-1. Способен принимать обоснованные решения на основе действующей нормативной базы в индустрии питания		
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах		

ПК-7. Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

**знать:**

- действующую нормативно-правовую базу в области деятельности предприятия питания;
- современные тенденции развития потребительского рынка, технологий, оборудования в индустрии питания.

**уметь:**

- принимать обоснованные решения, на основе действующей нормативной базы в индустрии питания;
- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.

**владеть:**

- навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачет, Зачет - очная и заочная формы обучения	

**Цели освоения дисциплины**

изучение понятия конкуренции и конкурентоспособности предприятий питания; формирование теоретических знаний и практических умений, связанных с продвижением предприятий питания

**Задачи дисциплины**

- усвоение научных знаний в области конкурентоспособности продукции и предприятий питания;
- изучение и анализ факторов, определяющих конкурентоспособность;
- овладение едиными методами и приемами оценки конкурентоспособности товаров: изучение структуры рынка, сегментация рынка, изучение конкурентов, потребности
- освоение методов оценки уровня конкурентоспособности, применяемых на различных стадиях жизненного цикла продукции (проектирования, изготовления, реализации и эксплуатации);
- формирование системных знаний о накопленных в сфере научной и практической деятельности креативных технологиях продвижения предприятий питания; покупателей, параметров оценки;

**Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.

**Формируемые компетенции**

ПК-5 Способен владеть навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания

ПК-6 Способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

**знать**

- правила формирования целей, задач и тактики продвижения продукции производства;
- законы продвижения и правила оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания.

**уметь**

- разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания в цифровой среде

**владеть**

- навыками стратегического мышления по управлению материальными и трудовыми ресурсами предприятия питания;
- навыками участия в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Психология личности и группы</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	

**Цели освоения дисциплины**

формирование у обучающихся базовых компетенций в области социального взаимодействия и реализации своей роли в команде, управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**Задачи дисциплины**

- формирование у обучающихся понимания эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роли в команде;
- формирование у обучающихся понимания результатов (последствий) личных действий в команде и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата;
- формирование у обучающихся базовых навыков выявления особенностей поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, и учета их в своей деятельности;
- формирование у обучающихся способности устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.), эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. через участие в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды;
- формирование у обучающихся базовых навыков соблюдения установленных норм и правил командной работы;
- формирование у обучающихся базовых компетенций применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы.

- формирование у обучающихся понимания важности планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;
- формирование у обучающихся базовых компетенций реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
- формирование у обучающихся базовых навыков критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата;
- формирование у обучающихся интереса к учебе и желания использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и навыков.

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

### Формируемые компетенции

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

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

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### Индикаторы освоенности компетенций:

ИУК 3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

ИУК3.2. Понимает результаты (последствия) личных действий в команде и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.

ИУК3.3. Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности.

ИУК3.4. Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.). Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды.

ИУК 3.5. Соблюдает установленные нормы и правила командной работы.

ИУК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы.

ИУК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

ИУК 6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

ИУК 6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.

ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

ИУК 9.1 Понимает и объясняет сущность феноменов нарушенного развития, ограниченных возможностей здоровья, причин нарушений психофизического развития, специальных потребностей в организации профессиональной и социальной деятельности

ИУК 9.2 Применяет специальные дефектологические знания при организации, планировании, реализации деятельности в социальной и профессиональной сферах (индивидуальной и командной)

ИУК 9.3 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ОВЗ, навыки коммуникации, организации профессиональной и социальной деятельности в соответствии со специальными потребностями лиц с ОВЗ

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Поведение потребителя</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет – очная и заочная формы обучения	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Изучение теоретико-методологических оснований поведения потребителей, методов управления поведением потребителей на рынке товаров / услуг в современных условиях.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Приобретение теоретического и практического опыта работы с различными группами потребителей, воздействия на них с помощью средств маркетинговых коммуникаций и современных средств продвижения. Разработка методологии и методики исследования поведения потребителей в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов, использование адекватных методов анализа и интерпретации их результатов.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-7 Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации;</li> <li>- принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		



- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации
<b>владеть:</b>
- навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Проектирование предприятий общественного питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Очная форма обучения - зачет, курсовая работа Заочная форма обучения – экзамен, зачет, курсовая работа	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Получение теоретических знаний и практических навыков в области проектирования предприятий общественного питания		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Освоение методики расчета производственных мощностей и эффективности работы современного технологического оборудования предприятий общественного питания		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания</li> <li>- основную нормативно-техническую документацию по вопросам проектирования предприятий индустрии питания.</li> <li>- основные методики технологических расчетов и принципы рационального размещения предприятий индустрии питания.</li> <li>- современные тенденции оснащения рабочих мест новыми видами технологического оборудования.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</li> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, читать чертежи;</li> </ul>		

- оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
<b>владеть:</b>
- методами разработки концепции предприятия с учетом тенденций потребительского рынка.
- навыками оценивания правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.
- способностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Психология рекламы</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет – очная и заочная формы обучения	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
- формирование системных знаний о процессах воздействия и восприятия рекламы;		
- выработка навыков использования социально-психологических аспектов рекламы		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- изучение психологии рекламы, развитие творческого потенциала студентов;		
- согласованность творческой деятельности с маркетинговыми задачами для выработки эффективных коммуникационных решений, эффективного использования инструментов рекламы.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-7 Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации;		
- принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания		
<b>уметь:</b>		
- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации		
<b>владеть:</b>		

- навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Правовое регулирование деятельности предприятий торговли и питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	

### Цели освоения дисциплины

понимание основных теоретических положений современной теории государственно-правового регулирования коммерческой деятельности в Российской Федерации; предоставление студентам структурированного знания сущности и особенностей регулирования отношений, возникающих в деятельности предприятий торговли и питания; изучение особенностей правового регулирования в деятельности предприятий торговли и питания, действующих на территории РФ; корпоративных правоотношений; проблем законодательного обеспечения торговой деятельности.

### Задачи дисциплины

изучить основные государственно-правовые понятия и категории на базе нормативно-правовых актов, а также основной и дополнительно рекомендованной литературы, посвященной основным вопросам коммерческой деятельности, правовых аспектов деятельности, ответственности за нарушения норм регулирования в торговом обороте организаций торговли и питания; формирование у студентов навыков решения проблем, связанных с созданием, организацией и деятельностью предприятий торговли и питания; развитие логического мышления и аргументированного обоснования своей позиции по различным правовым вопросам, возникающим в процессе деятельности предприятий торговли и питания.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.

### Формируемые компетенции

ПК-1 - способность принимать обоснованные решения на основе действующей нормативной базы в индустрии питания.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- основные нормативные правовые акты применительно к сфере профессиональной деятельности;

#### уметь:

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;
- использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности;
- применять на практике полученные знания в области правового обеспечения профессиональной деятельности;
- профессионально анализировать явления и процессы государственно-правового характера;
- выражать и аргументировать личную позицию;

**Владеть:**

- навыками толкования и реализации норм права, составления правовых документов.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Противодействие распространению идеологии экстремизма и терроризма и профилактика аддиктивного поведения в молодежной среде</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
недопущение вовлечения студентов в экстремистскую и террористическую деятельность, формирование в студенческой среде нетерпимости к пропаганде и распространению идей экстремизма, ксенофобии, национальной исключительности, гармонизации национальных и межнациональных (межэтнических) отношений, недопущение аддиктивного поведения.		
<b>Задача дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основных рисков и угроз национальной безопасности России, умение критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и мире;</li> <li>- формирование коммуникативной компетентности, уважительного отношения к разным этнокультурам и религиям, готовности и способности взаимодействовать в поликультурной и инокультурной среде;</li> <li>- профилактика аддиктивного и криминального поведения среди студенческой молодежи.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к факультативным дисциплинам		
<b>Формируемые компетенции</b>		
КС-1 – способен осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность понятий «толерантность» и «зеркальная» межнациональная толерантность, принципы толерантного взаимодействия;</li> <li>- основные нормативно-правовые документы, связанные с реализацией государственной политики в сфере противодействия идеологии экстремизма и терроризма, борьбы с наркоманией и алкоголизмом, другими негативными проявлениями;</li> <li>- связь экстремизма и терроризма как угрозы национальной безопасности России;</li> <li>- методы формирования толерантного отношения к различным социальным, этническим и конфессиональным общностям;</li> <li>- содержание понятий «аддикция», «аддиктивное поведение», профилактика «аддиктивного поведения»;</li> <li>- классификация «аддиктивного поведения» и стадии его развития;</li> <li>- последствия «аддиктивного поведения» и альтернативные «аддиктивному поведению» формы проведения свободного времени.</li> <li>- последствия «аддиктивного поведения» и альтернативные «аддиктивному поведению» формы проведения свободного времени.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		

- противодействовать идеологии терроризма и экстремизма, осуществлять деятельность по предупреждению «аддитивного поведения» среди обучающихся;
- работать в студенческом коллективе, толерантно воспринимать социальные, культурные и личностные различия, преодолевать возникающие конфликтные ситуации;
- организовывать свободное время в соответствии с требованиями, предъявляемыми к здоровому образу жизни.

**владеть:**

- основными способами разрешения социальных конфликтов в сферах межнационального и межрелигиозного противостояния, профилактики ксенофобии, мигрантофобии и других видов экстремизма среди обучающихся;
- основами первичной профилактики аддитивного поведения в молодежной среде.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Ресторанное и барное дело</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Экзамен – очная и заочная формы	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Подготовка студентов к производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на исполнение Профессиональных стандартов Индустрии Гостеприимства, на освоение актуальных тенденций и инноваций в сервисе различных типов предприятий общественного питания. Подготовка студентов к проектной и маркетинговой деятельности по проектированию и реконструкции предприятия, к проведению расчетов по службе банкетинга в ресторане, по кейтерингу, разработке мероприятий по повышению культуры и уровня обслуживания в организациях массового питания.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Сформировать профессиональный подход к решению вопросов сервисной деятельности, дать необходимые знания об организации процесса обслуживания в ресторанах различной тематической направленности и его этапах, материально-технической базе для осуществления работы торгового зала, оснащенности и организации работы баров.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания и этапы процесса обслуживания;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков</li> </ul>		

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)

**уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

**владеть:**

- навыками организации и проверки готовности торгового зала ресторана к приему гостей;
- навыками управления работой официантов, барменов, сомелье и других категорий работников по обслуживанию потребителей;
- навыками выбора оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- навыками оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению
- навыками в области организации работы ресторана и бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Рекламная фотография</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Обучение основам творческой фотографии и формирование умений и навыков творческой деятельности в области фотоискусства с использованием последних достижений цифровых и компьютерных технологий.		
<b>Задачи дисциплины</b>		

- изучение истории фотографии и эволюции фотографических технологий;
- изучение основных принципов работы с фотографической аппаратурой и светом;
- ознакомление с основными видами и жанрами фотографии;
- получение навыков в выборе техники и технологии фотосъемки;
- изучение основ компьютерной обработки фотографий.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, к дисциплинам по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.

### Формируемые компетенции

- КС-42 - Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности используя современные и цифровые технологии.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- возможности современного оборудования и информационных технологий по созданию и редактированию фотоизображений;
- методы, способы и средства получения, хранения, переработки фотоизображений для подготовки презентаций, научно-технических отчетов и представления разработанных изделий на аттестацию и сертификацию;
- художественно-творческие задачи в области визуальных коммуникаций для художественного воплощения дизайн проекта.

#### уметь:

- применять возможности современного оборудования и информационных технологий по созданию и редактированию фотоизображений;
- устанавливать правильные настройки фотоаппарата в зависимости от решаемой задачи при съемке объекта для подготовки презентаций, научно-технических отчетов и представления разработанных изделий;
- выбирать необходимые методы фотографических технологий и творческого исполнения, связанные с конкретным дизайнерским решением.

#### владеть:

- практическими приемами фотографии в профессиональной деятельности;
- навыками работы с информационными технологиями в области визуальных коммуникаций для подготовки презентаций, научно-технических отчетов и представления разработанных изделий;
- приемами работы с цветом, композицией, правильной компоновкой предметов в пространстве кадра, компьютерной постобработке кадра для художественного воплощения дизайн проекта.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Русский язык и культура речи</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет (II семестр)	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		

Формирование современной языковой личности, повышение общей речевой культуры студентов, совершенствование владения нормами устного и письменного литературного языка; развитие навыков и умений эффективного речевого поведения в различных ситуациях общения.

#### **Задачи дисциплины**

1. Повышение уровня практического владения стилями речи;
2. Расширение общегуманитарного кругозора, овладение языковым, коммуникативным, познавательным и этическим потенциалом русского языка.
3. Формирование у студентов профессиональных коммуникативных навыков в официально-деловой и социально-государственной сферах.
4. Продуцирование правильно построенных монологических текстов, соответствующих различным коммуникативным намерениям говорящего.
5. Формирование у студентов представления об этике слушания, устной и письменной речи.

#### **Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### **Формируемые компетенции**

**УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации.**

УК4.1. – выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;

УК4.2. – использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач;

УК4.3. – ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках;

УК4.4. – умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры;

#### **Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

##### **знать:**

- составляющие языковой, коммуникативной (речевой) и общекультурной компетенций;
- типы, структуру и языковое оформление деловых документов;
- основные принципы построения монологических текстов;
- виды публичных речей и специфику работы с аудиторией.
- особенности невербальных средств общения.

##### **уметь:**

- владеть техникой слушания, умением составлять устные и письменные высказывания;
- включать в коммуникационные системы механизм обратной связи;
- составлять деловые документы в соответствии с требованиями официально-делового стиля речи;
- составлять публичные речи разных типов в соответствие с требованиями публицистического стиля речи;
- уметь квалифицированно произносить речь с учётом специфики аудитории.

##### **владеть:**

- методами практического осуществления всех стадий коммуникативного процесса на вербальном и невербальном уровнях;
- этикой слушания, этикой устной и письменной речи.
- практическими приемами устранения коммуникативных барьеров при работе с публичной речью и деловыми документами.
- навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи.

## **Аннотация**

Наименование дисциплины

**Санитария и гигиена**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**



Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Изучение требований санитарного законодательства по проведению производственного контроля и санитарно-противоэпидемических мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, благоустройства, оборудования, содержания предприятий и профилактики инфекций и пищевых отравлений в сфере общественного питания.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-4. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания</li> <li>- правила производственной санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - факторы, оказывающие влияние на здоровье и безопасность труда персонала на предприятии</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять и оценивать производственные параметры, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние производственного процесса и предприятия общественного питания</li> <li>- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
навыками анализа и разработки мероприятий по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Системный подход и критическое мышление</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у обучающихся базовых компетенций в области решения поставленных задач на основе системного подхода, поиска, критического анализа и синтеза информации		
<b>Задачи дисциплины</b>		

- получение базовых компетенций поиска, критического анализа и синтеза информации в соответствии с поставленными задачами;
- получение опыта соотнесения разнородных явлений и систематизации их в рамках избранных видов деятельности;
- изучение основ теории системного подхода и системного анализа;
- получение базовых навыков постановки целей, задач, моделирования, выбора и принятия решений;
- получение навыков формирования собственных суждений и оценки с учетом различных точек зрения на поставленную задачу;
- получение навыков поиска и выбора рациональных идей для решения поставленных задач;
- получение опыта отделения фактов от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### Формируемые компетенции

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

#### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

##### Индикаторы освоения компетенций:

ИУК 1.1. Осуществляет поиск и критический анализ информации в соответствии с поставленными задачами.

ИУК 1.2. Соотносит разнородные явления и систематизирует их в рамках избранных видов деятельности.

ИУК 1.3. Использует теорию системного подхода и системного анализа при постановке цели, задач, моделировании, выборе и принятии решений.

ИУК 1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, рассматривает различные точки зрения на поставленную задачу; определяет рациональные идеи для решения поставленных задач, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Социология труда и управление персоналом</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
приобретение студентами комплексных знаний, умений и формирование компетенций в области социологии труда и управления персоналом		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение трудовых ресурсов и рабочей силы, использования рабочего времени, показателей уровня и динамики производительности труда;</li> <li>- раскрытие содержания и регулирования социально-трудовых отношений в области трудовых ресурсов, рынка труда и занятости;</li> <li>- разработка принципов управления трудовыми процессами, а именно производительностью, составом и численностью работников и их оплатой;</li> </ul>		

- исследование социальных процессов и разработка рекомендаций по их регулированию и управлению, прогнозированию и планированию, направленных на создание оптимальных условий для функционирования общества, коллектива, индивида в сфере труда.

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### Формируемые компетенции

ПК-7 – способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.

#### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

##### Индикаторы освоения компетенций:

ИД 1-ПК-7. Знать современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации  
 ИД 2-ПК-7. Знать принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания.  
 ИД 3-ПК-7. Владеть навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.  
 ИД 4-ПК-7. Уметь осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации.

### Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Современные технологии хранения пищевых продуктов</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Очная форма обучения – экзамен Заочная форма обучения - зачет	

#### Цели освоения дисциплины

формирование теоретических знаний и практических навыков в области современных методов хранения пищевых продуктов.

#### Задачи дисциплины

- изучение условий и особенностей хранения продуктов питания
- изучение оборудования, применяемого для увеличения сроков хранения пищевых продуктов
- формирование навыков разработки мероприятий по совершенствованию хранения продуктов питания, в соответствии с требованиями нормативных документов

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### Формируемые компетенции

ОПК-5 Способен организовать и контролировать производство продукции питания

#### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

##### знать:

- технологию производства и условия хранения продуктов питания
- технологическое оборудование и современные методы хранения

<b>уметь:</b>
- организовывать и контролировать процесс хранения пищевых продуктов - анализировать отечественный и зарубежный опыт по увеличению сроков хранения продуктов питания
<b>владеть:</b>
- приемами разработки мероприятий по организации и контролю процесса хранения пищевых продуктов в соответствии нормами НТД - методами принятия обоснованных решений при оснащении предприятий технологическим оборудованием для хранения продуктов питания

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Технология продукции общественного питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	11	396
Формы контроля	Зачёты, экзамены	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
-формирование у студентов знаний о технологических процессах , умений и навыков обработки сырья, приготовления , оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-иметь представление об обеспечении качества и безопасности кулинарной продукции ;</li> <li>- ознакомить с традиционными и современными технологиями приготовления кулинарной продукции;</li> <li>и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;</li> <li>- выработать навыки выпуска кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания ;</li> <li>- обучить современным кулинарным тенденциям в индустрии ;</li> <li>- обучить использовать малоотходные и безотходные технологии приготовления кулинарной продукции, максимальной механизации и автоматизации производства.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, дисциплина по выбору, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- современные способы приготовления продуктов питания		
<b>уметь:</b>		
- осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками приготовления продуктов питания;</li> <li>-осуществлять проектирование технологического процесса производства продуктов питания</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Товароведение продовольственных товаров</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	12	432
Формы контроля	Экзамен, Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование знаний об основополагающих характеристиках продовольственных товаров, составляющих их потребительскую ценность; изучение свойств и показателей ассортимента продовольственных товаров и готовность применять эти знания в профессиональной деятельности</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний об ассортименте продовольственных товаров;</li> <li>- приобретение опыта товароведной оценки качества отечественных и импортных продовольственных товаров;</li> <li>- развитие навыков по диагностике дефектов продовольственных товаров и причин их возникновения;</li> <li>- развитие навыков по предупреждению реализации некачественных продовольственных товаров</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-4 Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальные нормативные документы в области продовольственных товаров;</li> <li>- показатели качества продовольственных товаров;</li> <li>- основные свойства сырья, полуфабрикатов, параметры технологических процессов, влияющие на качество продовольственных товаров;</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить оценку качества продовольственных товаров, продукции и услуг;</li> <li>- оценивать и выявлять основные свойства сырья, полуфабрикатов, параметры технологических процессов, влияющие на качество продовольственных товаров;</li> <li>- анализировать стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами контроля соответствия качества продовольственных товаров установленным нормам;</li> <li>- техническими средствами для измерения и оценки основных свойств сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров;</li> <li>- методами принятия обоснованных решений при разработке новых технологий продовольственных товаров</li> </ul>		

- способностью разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Технология урегулирования конфликтов на предприятиях питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Освоить технологии урегулирование конфликтов на предприятиях питания		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освоить технологии диагностики и анализа конфликтных ситуаций на предприятиях питания;</li> <li>2. Освоить технологии профилактики и предупреждения возникновения конфликтов на предприятиях питания;</li> <li>3. Освоить технологии управления конфликтными ситуациями на предприятиях питания.</li> </ol>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-2 – способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области конфликтологии, мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить обучение и оценивать профессиональный уровень персонала; проводить аттестацию работников и принимать решения по ее результатам.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- причины возникновения, сущность и структуру конфликтной ситуации;</li> <li>- понимать вопросы динамики конфликта;</li> <li>- специфику конфликтных ситуаций на предприятиях питания</li> <li>- принципы управления конфликтными ситуациями на предприятиях питания</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- диагностировать состояние и выявлять структуру конфликтных ситуаций на предприятиях питания;</li> <li>- использовать коммуникативные технологии в управлении конфликтами на предприятиях питания;</li> <li>- применять конструктивные стратегии поведения в конфликтных ситуациях, возникающих на предприятиях питания</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологией диагностики и анализа конфликтной ситуации;</li> </ul>		

- технологиями профилактики и предупреждения конфликтных ситуаций на предприятиях питания;
- технологиями урегулирования и разрешения конфликтов

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Управление и контроль качества продукции</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачет, экзамен (очная форма); экзамен, зачет (заочная форма)	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>обучение студентов основным понятиям качества как объекта управления, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики. Освоение студентами основных методологических принципов и методических приемов управления качеством и мероприятий по обеспечению качества, применение их в практической деятельности на предприятиях и организациях. Ознакомление студентов с теорией и практикой современных стратегий лидерства в качестве. Изучение способов улучшения деятельности предприятия на основе внедрения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, совершенствования стратегий развития предприятия, новых стилей и моделей управления, повышающих качество продукции и услуг.</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование систематизированных теоретических знаний и практических навыков по выбору и применению методов повышения эффективности деятельности предприятий и организаций путем применения систем менеджмента качества и различных моделей совершенствования деятельности в области качества;</li> <li>• освоение основных принципов управления качеством продукции и услуг и развитие у студентов знаний об основных процессах управления и их элементах;</li> <li>• формирование навыков внедрения процессного подхода на предприятии и разработки системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ИСО 9000</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-5- способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• теоретические основы обеспечения качества продукции, факторы, влияющие на качество, виды показателей качества; социальное и экономическое значение качества товаров и услуг; основные категории и термины в данной области, фундаментальные понятия в области управления качеством, сущность и основные составляющие элементы (этапы) управления качеством, современные требования к системам менеджмента качества на предприятии; эволюцию и основные этапы развития</li> </ul>		

менеджмента качества и общего менеджмента; рекомендации российских и международных стандартов серии ИСО 9000 по обеспечению качества продукции, методологию анализа и планирования качества на предприятии;

**уметь:**

- проводить приемку товаров по количеству и качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; проводить первичный анализ и представлять интегрированную информацию по качеству продукции и услуг для принятия управленческих решений; использовать методы и технологии для решения проблем управления качеством на конкретных предприятиях; структурировать процессы деятельности организации, в том числе процессы СМК и безопасности; использовать модели систем качества в совершенствовании деятельности организаций, умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

**владеть:**

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; навыками формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО серии 9000 и других моделей систем менеджмента; навыками применения основных методов оценки качества промышленной продукции; алгоритмом проведения оценки и анализа затрат предприятия на качество; работы с нормативно-технической документацией, стандартами в области качества.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Философия</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у обучающихся способности восприятия межкультурное разнообразие общества в философском контексте		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся навыков поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп;</li> <li>- формирование у обучающихся уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;</li> <li>- формирование у обучающихся умений толерантного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;</li> <li>- формирование у обучающихся практического опыта анализа философских фактов.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с		



учебным планом направления.
<b>Формируемые компетенции</b>
УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>
<b>Индикаторы освоенности компетенций:</b>
ИУК5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
ИУК5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.
ИУК5.3. Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
ИУК. 5.4. Имеет практический опыт анализа философских, исторических фактов, опыт оценки явлений культуры.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Элективный курс по физической культуре и спорту</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
		328
Формы контроля		
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.		
- формирование у обучающихся потребности использования знаний основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.		
Элективная дисциплина изучается на 1– 3 курсах в соответствии с учебным планом.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		

**Индикаторы освоения компетенций:**

ИУК 7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.

ИУК 7.2. Использует знания основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Физическая культура и спорт</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	1, 2 семестры - зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</li> <li>- формирование у обучающихся потребности использования знаний основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>Индикаторы освоения компетенций:</b>		
ИУК 7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.		
ИУК 7.2. Использует знания основ физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.		

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Физиология и основы рационального питания</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	

Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	зачет, экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение современных знаний в области физиологических и биологических основ пищеварения человека;</li> <li>- изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний;</li> <li>- приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания;</li> <li>- ознакомление с различными системами питания;</li> <li>- приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-4 Способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальную нормативную документацию для предприятий общественного питания</li> <li>- основы физиологии и биохимии питания;</li> <li>- физиологическую роль основных питательных веществ продуктов питания на состояние органов пищеварения и функции организма;</li> <li>- пищевую и биологическую ценность продуктов питания;</li> <li>- требования, предъявляемые к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания;</li> <li>- основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения;</li> <li>- осуществлять контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;</li> <li>- составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
навыками составления персонализированного питания и разработки специализированных и функциональных продуктов питания		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование теоретических знаний и практических навыков дизайн-проектирования в области индустрии питания и гостеприимства		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализ эстетической ценности товаров и услуг в связи с изменяющимся характером потребления, появлением новых технологических и продуктовых инноваций;</li> <li>– развитие у студентов дизайн-мышления и творческого интеллекта;</li> <li>– согласованность проектно-творческой деятельности с маркетинговыми задачами для выработки эффективных коммуникационных решений в ходе управления перспективных проектов.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<b>ПК-7</b> Способен владеть навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, его сегментации, творческого мышления и продвижения перспективных проектов.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и определения дизайна;</li> <li>– дизайн в цикле производства и потребления;</li> <li>– современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации;</li> <li>– эстетические требования к качеству и ассортименту товаров (услуг, фирм и т.д.);</li> <li>– виды композиций и приемы гармонизации, цветовые гармонии;</li> <li>– новые материалы и технологии в дизайне;</li> <li>– понятия «мода» и «стиль» в дизайне;</li> <li>– факторы, определяющие эргономический подход к решению задач дизайн-проектирования;</li> <li>– семантические аспекты дизайн-проектирования;</li> <li>– актуальные проблемы дизайна: противоречия, стратегии, перспективы.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать уникальность художественного образа и эстетические свойства товаров;</li> <li>– решать проектно-творческие задачи в сфере дизайна, рекламы и маркетинговых коммуникаций;</li> <li>– критически оценивать эффективность функциональных, эстетических, стилистических, семантических и эргономических достоинств дизайн-проектов.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		

- навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- умениями комплексной интерпретации и практического освоения критериев современной атрибуции дизайна;
- навыками креативного мышления при реализации и продвижении перспективных проектов.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Физико-химические методы исследования</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04. – Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Экзамен	

### Цели освоения дисциплины

усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков использования физико-химических методов исследования товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции, а также установление их соответствия гигиеническим требованиям и заявленному составу

### Задачи дисциплины

- ознакомиться с основными видами инструментального анализа и экспертизы потребительских товаров;
- научиться воспроизводить методику выполнения измерений нормируемых компонентов при наличии ГОСТ и инструкций по эксплуатации прибора;
- умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.

### Формируемые компетенции

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### Индикаторы освоения компетенций:

ИД 1-ОПК-2

Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач

ИД 2-ОПК-2

Способен применять основные законы естественных наук для решения задач в профессиональной деятельности в области продовольственных товаров

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Химия</b>
-------------------------	--------------

Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Очная форма: экзамен , экзамен Заочная форма: зачет, экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Углубление имеющихся представлений и получение новых знаний и умений в области химии, позволяющей будущим специалистам ориентироваться в научно-технической информации; формирование знаний теоретических основ химии и свойств химических элементов соединений и материалов на их основе, достаточных для работы по профилю подготовки		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях;</li> <li>– овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ;</li> <li>– приобретение навыков постановки и проведения лабораторных исследований, умения описывать результаты опытов и делать выводы;</li> <li>– умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<i>ИД 1-ОПК-2</i> – Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач.		
<i>ИД 2-ОПК-2</i> – Способен применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности в области продовольственных товаров.		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– номенклатуру основных классов неорганических и органических соединений;</li> <li>– теоретические основы органической и неорганической химии;</li> <li>– классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений;</li> <li>– правила техники безопасности работы в химической лаборатории</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотно составлять отчеты по лабораторным работам,</li> <li>– ясно и аргументированно излагать свои мысли при защите лабораторных работ и презентаций докладов;</li> <li>– проводить несложные эксперименты в области химии в соответствии с методическими указаниями и правилами техники безопасности;</li> <li>– решать расчетные задачи по изученным темам</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– химическими терминами;</li> <li>– навыками подготовки научных докладов в соответствии с требованиями;</li> <li>– способностью анализировать полученные результаты, делать аргументированные выводы и применять методы математического анализа для прогнозирования возможности протекания химических процессов</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Цифровая экономика ведения бизнеса</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование перспективного мышления и стратегических компетенций в области передовых организационно-управленческих, технологических и экономических способов организации бизнеса на базе аналоговых и цифровых решений</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение экономической, цифровой и бизнес-терминологией, умением применять ее в профессиональной деятельности;</li> <li>- получение знаний о ресурсах организации, результатах и путях улучшения их использования;</li> <li>- формирование понимания роли аналоговой и цифровой экономики для решения задач бизнеса и повышения его эффективности;</li> <li>- изучение особенностей ведения бизнеса в условиях цифровой экономики;</li> <li>- развитие навыков планирования, анализа и оценки результирующих показателей бизнес-проектов</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>Индикаторы освоенности компетенций:</b>		
ИУК 10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике		
ИУК 10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски		

<b>Аннотация</b>	
Наименование дисциплины	<b>Цифровая экономика финансовая грамотность</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>

Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование цифровой и финансовой культуры и навыков эффективного управления личными финансами, которые определяют в будущем способность и готовность выполнять различные социально-экономические роли: специалиста, владельца личного домохозяйства, инвестора, заемщика, кредитора, налогоплательщика.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<p>-формирование у студентов понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике;</p> <p>-формирование у студентов комплекса теоретических знаний и базовых практических навыков в области становления, функционирования и развития цифровой экономики и информационного общества как важнейших компонентов социально-экономической системы;</p> <p>-формирование современных знаний о финансовых рынках и финансовых инструментах, а также угрозах, связанных с финансовыми рисками и мошенничеством.</p> <p>-обретение навыков и компетенций, необходимых для эффективного управления личными финансами и осуществления осознанного выбора финансовых услуг.</p>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>Индикаторы освоения компетенций:</b>		
ИУК 10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике		
ИУК 10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Этикет в ресторанном сервисе</b>	
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>	
Направленность подготовки	<b>Ресторанное дело</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		



Формирование навыков культурного, профессионального общения в рамках профессиональной деятельности, овладение знаниями о коммуникации в профессиональной сфере, этических принципах и нормах взаимодействия и их использование в сфере индустрии питания.

#### **Задачи дисциплины**

- Изучение правил и норм обслуживания на предприятиях общественного питания;
- изучение правил и норм культурного общения при осуществлении профессиональной деятельности;
- овладения навыками организации процесса обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком культурном уровне.

#### **Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.

#### **Формируемые компетенции**

ПК–2 Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области конфликтологии, мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить обучение и оценивать профессиональный уровень персонала; проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.

#### **Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

##### **знать:**

Знает правила этикета в ресторанном сервисе.

##### **уметь:**

Умеет проводить аттестацию работников и принимать решения по её результатам.

##### **владеть:**

Владеет основами решения конфликтов и методами мотивации и стимулирования работников предприятий питания.

Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Английский язык для академических целей</b>	
Трудоёмкость дисциплины	Зачётные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачёт	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Целью данного курса является формирование у студентов базовых навыков иноязычного письменного и устного общения в научной и студенческой среде		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сообщить студентам определённый объем информации языкового и страноведческого характера, необходимой для академической коммуникации;</li> <li>- сформировать коммуникативную компетенцию студентов для осуществления общения в ситуациях академической коммуникации;</li> <li>- сформировать у студентов понимание места языка научного общения в процессе обучения иностранному языку.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Изучается в 5 семестре.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- определённый лексический материал в рамках изучаемых тем; грамматический минимум для правильного оформления устной и письменной академической речи на английском языке;</li> <li>– определённые нормы иноязычной академической коммуникации.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– написать резюме, аннотацию и прочие научные тексты базового уровня;</li> <li>– презентовать свою научную/исследовательскую работу на иностранном языке;</li> <li>– пользоваться иноязычными источниками при написании собственной научной работы;</li> <li>– представить своё учебное заведение на иностранном языке.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
–навыками письменного и устного научного общения на базовом уровне.		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Политология</b>	
Трудоёмкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студентов системных знаний о политической теории и практике, принципах, закономерностях, влиянии политической сферы жизни на развитие общества.		
<b>Задачи дисциплины</b>		

- Освоение студентами знаний и представлений о природе политики, ее субъектах, особенностях политических процессов, которые происходят в современной России и мире.
- Владение студентами понятийно-категориального аппарата, используемого при анализе политических явлений, политического процесса, оценке проводимой политики за рубежом и в Российской Федерации.
- Помощь студентам в осмыслении широкого спектра существующих концепций и направлений теоретико-методологических исследований политической сферы как феномена общественной жизни.

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится обязательной части Блока 1 учебного плана. Изучается на очном отделении во втором семестре 2 курса, на заочном - во втором семестре 2 курса и в первом семестре 3 курса в соответствии с учебным планом.

#### Формируемые компетенции

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

#### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

Индикаторы освоенности компетенций:

ИУК- 5.5. Умеет ориентироваться в основных направлениях политической мысли, имеет представления о сущности власти, государства, политических институтов и ведущих политических процессах во внутренней и внешней политике.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Психология общения и коммуникативный тренинг</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	

#### Цели освоения дисциплины

формирование готовности к проектированию и построению эффективных коммуникаций в сферах межличностного и делового общения, установлению и развитию конструктивных отношений в процессе профессионального взаимодействия.

#### Задачи дисциплины

- формирование представлений о теоретических основах организации и проектирования процесса эффективного общения в сферах коммуникации и межличностного взаимодействия;
- развитие практических умений и навыков по реализации эффективной коммуникации в сферах межличностного и делового общения;
- формирование мотивации обучающихся к самостоятельному и инициативному применению полученных в ходе освоения дисциплины знаний и практических умений в профессиональной деятельности.

#### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 5 семестре обучения.

#### Формируемые компетенции

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

ИУК- 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы.

ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

структуру, функции, виды общения; вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; техники и приемы эффективного общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; причины и факторы затрудненного общения; формы неконструктивного общения и пути оптимизации взаимодействия; природу эмоциональных состояний личности и специфику их проявления в деловой сфере; приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

#### уметь:

анализировать вербальные и невербальные средства общения; использовать основные техники и приемы эффективного общения; выбирать и эффективно применять модели и стратегии взаимодействия в конфликте и преодолевать коммуникативные барьеры; эффективно использовать полученные знания для публичного выступления; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; строить индивидуальные программы коммуникативного совершенствования.

#### владеть:

навыками вербального и невербального общения с партнерами по коммуникации; стилями эффективного слушания и влияния в коммуникациях; техниками убеждения и оппонирования; навыками разрешения конфликтных ситуаций и преодоления коммуникативных барьеров, методами и приемами саморегуляции поведения; приемами коммуникативного самосовершенствования.

### Аннотация

Наименование дисциплины

Психология творчества и общения

Трудоемкость дисциплины

Зачетные единицы

Часы

3

108

Формы контроля

Зачет

### Цели освоения дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование способности к действиям в нестандартных ситуациях и к несению социальной и этической ответственности за принятые решения; формирование готовности к руководству трудовым коллективом с учётом кросскультурных различий в нём; к созданию комфортного социально-психологического климата, к постановке рабочих целей и к оцениванию качества результатов трудовой деятельности; формирование способности к коммуникации в устной форме на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; умение логически мыслить, вести научные дискуссии; творческое мышление, самостоятельность суждений, умение применять психолого-коммуникативные знания в творчестве и в профессиональном общении.

### Задачи дисциплины

**Задачи дисциплины**

- формирование специальных компетенций в области психологии творчества и общения, системы представлений о творческой деятельности и психологии общения;
- формирование практических навыков использования законов психологии при организации творческой деятельности и общения;
- развитие умений добывать информацию по психологии творчества и общения;
- развитие умений разбираться в природе и сущности явлений и процессов, происходящих в творчестве и общении;
- ознакомление с теоретическими и методическими разработками по проблеме развития креативности, креативной личности, творческого мышления;
- профессионально-трудовое и культурно-творческое воспитание обучающихся посредством содержания дисциплины;
- формирование способности преодолевать стереотипность собственного мышления и развивать в себе качества креативного мышления; готовности к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
- формирование готовности действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;
- формирование представления об особенностях межкультурной коммуникации и способности к межкультурной коммуникации;
- формирование готовности руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- формирование способности к дальнейшему развитию профессиональной культуры; представления об этике в деловой коммуникации;
- формирование способности управлять коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;
- формирование профессиональных коммуникативных навыков в официально-деловой и социально-культурной сферах;
- формирование представления о психологии делового общения и приёмов психологического воздействия на адресата;
- формирование навыков продуцирования правильно построенных монологических и диалогических текстов, соответствующих различным коммуникативным намерениям говорящего и коммуникативным ожиданиям адресата.

### **Место дисциплины в структуре ООП**

Элективная дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 5 семестре обучения.

Дисциплинами, предшествующими курсу «Психология творчества и общения», являются «История», «Философия», «Социология», «Иностранный язык», «Рисунок», «Живопись», «Композиция», «Культурология и межкультурное взаимодействие», «Деловые коммуникации», «Системный подход и критическое мышление», «Возрастная анатомия, физиология и гигиена», «Общая педагогика», «Правовые и этические основы педагогической деятельности», «Общая психология», «Социальная психология», «Возрастная и педагогическая психология», «Психология личности и группы», «Психолого-педагогические технологии в системе образования», «Методика обучения русскому языку», «Инженерная и компьютерная графика», «Основы композиции и цветоведение», «Технологии и стили в изделиях ювелирно-художественных производств»

### **Формируемые компетенции**

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

ИУК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы.

ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- Знать:
- теоретические основы психологии творчества и делового общения;
- важнейшие достижения в психологии творчества и в коммуникативистике, сформировавшиеся к началу XXI века;
- структуру и природу творческих способностей;
- проблемы творчества в контексте общепсихологического изучения психических явлений;
- о влиянии нестандартных ситуаций на творческий потенциал человека;
- взаимосвязь между проявлением креативности и условиями времени при выполнении творческих задач;
- действующие в речевой коммуникации психологические и логические приёмы воздействия на адресата;
- специфику межличностной и межкультурной коммуникации в трудовом коллективе;
- принципы и методы психологии творчества и развития креативности;
- приёмы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала;
- критерии качества результатов деятельности команды в сфере избранной профессиональной деятельности;
- о структуре трудового коллектива и особенностях общения в нём;
- приёмы руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, критерии толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;
- о принципах и способах воздействия на формирование целей команды профессионалов, социально-психологический климат в ней;
- критерии оценки качества результатов деятельности трудового коллектива

#### уметь:

- логически мыслить, вести научные дискуссии;
- работать с разноплановыми источниками;
- осуществлять эффективный поиск информации и критики источников;
- получать, обрабатывать и сохранять источники информации;
- преобразовывать информацию в знание, осмысливать природу и сущность явлений и процессов, происходящих в творчестве в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности;
- формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам психологии творчества и общения;
- соотносить общие закономерности психологии творчества и общения и их отдельные акты;
- выявлять существенные черты процессов творчества и профессиональной коммуникации;
- осуществлять психологический анализ творчества и общения как в межличностных отношениях, так и в трудовом коллективе;
- прогнозировать время и результат процессов профессионального творчества и общения, вести поиск и находить возможные пути решения творческих проблем и преодоления коммуникативных барьеров;
- применять знания по психологии творчества в профессиональной деятельности, в т.ч. в руководстве коллективом;
- уметь строить психологические модели личности в аспекте ее творческого потенциала и

развития;

- креативно осуществлять профессиональную деятельность с учётом инноваций современного рынка;

- стимулировать в коллективе заинтересованность в профессиональном и личном росте, в научно-исследовательской деятельности;

- выявлять и учитывать при руководстве коллективом социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия между его членами;

- анализировать качество результатов деятельности команды профессионалов относительно заданной цели трудового творчества;

- действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

ориентироваться в ситуациях делового общения: анализировать и контролировать все виды своей речевой деятельности с точки зрения языковой нормативности, речевого этикета и этики общения, кросскультурной составляющей;

- оказывать воздействие на адресата с помощью приёмов убеждения;

- определять порядок этапов речевого контакта в зависимости от своих мотивов и целей;

- использовать знание психологии общения и коммуникативные навыки в профессиональной деятельности.

**владеть:**

- понятийным аппаратом психологии творчества и общения, важнейшими категориями науки (становление, время, пространство, причинность, научный закон, детерминизм, обоснование, рационализирование, объяснение, предсказание, понимание);

- навыками работы с научными публикациями по психологии творчества и общения;

- навыками поиска и использования необходимой информации для осуществления психолого-коммуникативного анализа в творчестве и общении современного трудового коллектива;

навыками продуцирования правильно построенных монологических и диалогических текстов, соответствующих различным коммуникативным намерениям говорящего и коммуникативным ожиданиям адресата;

приёмами ведения дискуссии и полемики;

- приёмами гармонизирующего общения;

- методами практического осуществления всех стадий творческого процесса своей профессиональной деятельности, в т.ч. при руководстве коллективом или в нестандартных ситуациях.

- методами развития креативности, методикой саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала;

- приёмами применения знаний о законах высшей нервной деятельности на каждом этапе творчества;

- навыками толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий в процессе трудового общения;

- навыками межличностной и межкультурной коммуникации с учётом типов личностей коллег (типов их темпераментов, эго-состояний, коммуникабельности) и их кросскультурных различий;

- практическими приёмами корректировки общения с учётом типа темперамента, вида коммуникабельности, эго-состояния собеседника, его психотипа;

- приёмами грамотных трансактов с партнёрами;

- практическими приёмами нейтрализации манипулятивных воздействий и устранения барьеров при ведении межличностных и групповых деловых переговоров;

- методами и креативными подходами в управлении коллективом и в формировании необходимого социально-психологического климата в нём для достижения общих рабочих целей;

- общими навыками руководства коллективом в сфере своей профессиональной

деятельности;

- методами оценки и развития творческого и личностного потенциала как своего, так и членов своей профессиональной команды;
- методами оценивания качества результатов деятельности трудового коллектива;
- этикой и навыками межличностной и межкультурной коммуникации;
- опытом психологических и коммуникативных приёмов, которые помогают использовать творческий потенциал в управлении своим временем, в саморазвитии, действовать в нестандартных ситуациях, грамотно руководить коллективом.

### Аннотация

Наименование дисциплины	Социология семьи	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	

#### Цели освоения дисциплины

**Цель дисциплины** – ознакомить студентов с проблемами возникновения, становления, эволюции, функционирования и перспективами семьи важнейшего социального института и малой социальной группы.

#### Задачи дисциплины

**Задачи дисциплины** заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков:

Изучить место и роль семьи в истории социологии семьи;

Познакомить студентов с историей становления и современным состоянием социологии семьи как науки;

Определить цели, задачи, механизмы государственной политики и отношении семьи;

Анализ типологии и функций семьи; характеристика внутрисемейных отношений и процессов социализации;

Ввести студента в круг основных понятий социологии семьи, познакомить с основными направлениями и теориями в рамках социологии семьи, объяснить сравнительные возможности этих теорий;

воспитание нравственности, морали, толерантности;

понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;

навыки социологической аналитики: способность на основе социологического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности;

умение логически мыслить, вести научные дискуссии;

творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к мировому культурному наследию, его сохранению и преумножению.

#### Место дисциплины в структуре ООП

Элективная дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 5 семестре обучения.

Дисциплинами, предшествующими «Социологии семьи», являются «История», «Психология», «Педагогика».



Изучение дисциплины «Социология» обеспечивает социально-гуманитарную основу для изучения дисциплин профессионального цикла.

#### **Формируемые компетенции**

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

ИУК- 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы.

ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

#### **Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

##### **знать:**

- .Знать:

историю становления и развития социологии семьи; содержание и особенности социологической мысли XIX – XX века и специфику социологии семьи в современный период ее развития;  
теорию социальных институтов; особенности экономики, политики, социальной сферы; социологическое учение о семье, ее структуры, формы регуляции социального поведения; основные направления, проблемы, теории и методы социологии семьи;  
важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе развития общества.

##### **уметь:**

логически мыслить, вести научные дискуссии;  
работать с разноплановыми источниками;  
осуществлять эффективный поиск информации и критики источников;  
получать, обрабатывать и сохранять источники информации;  
преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности;  
формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам социологии семьи;  
соотносить общие социальные процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты общественных процессов, явлений и событий;  
осуществлять социологический анализ социальной действительности, социальных проблем современного общества;  
прогнозировать развитие социальных процессов и явлений, вести поиск и находить возможные пути решения социальных противоречий.

##### **владеть:**

Понятийным аппаратом социологии семьи, важнейшими категориями науки  
Навыками работы со статистическими данными, социологическими исследованиями и научными публикациями по социологии семьи  
Навыками поиска и использования необходимой для осуществления социологического анализа современных процессов в обществе;  
Приемами ведения дискуссии и полемики.

## **Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>Тайм-менеджмент</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование у студентов готовности применять принципы и методы управления временем, использовать временной ресурс для более успешного осуществления профессиональной деятельности.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие профессионально важных качеств личности;</li> <li>- освоение основных концепций тайм - менеджмента;</li> <li>- владение навыками контроля за использованием собственного рабочего времени и рабочего времени персонала организации;</li> <li>- мотивация стремления к личностному и профессиональному саморазвитию.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 5 семестре обучения.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность понятий «тайм-менеджмент», «личная система тайм-менеджмента», «временные ресурсы», «временная компетентность менеджера»;</li> <li>- цели и функции тайм-менеджмента;</li> <li>- исторически сложившиеся и современные отечественные и зарубежные концепции управления временем;</li> <li>- инструменты тайм-менеджмента;</li> <li>- корпоративные стандарты тайм-менеджмента.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать;</li> <li>- формулировать стратегические и тактические цели в соответствии с критериями SMART;</li> <li>- делегировать дела с низким уровнем приоритета;</li> <li>- выделять временные резервы рабочего времени под новые задачи или проекты;</li> <li>- планировать и высвобождать время для отдыха и восстановления своих сил.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями и определенными навыками планирования и целеполагания;</li> <li>- знаниями и определенными навыками эффективного использования рабочего времени;</li> <li>- осознанным выбором способов и методов тайм-менеджмента;</li> <li>- знаниями и определенными умениями в разработке личной системы тайм-менеджмента.</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>ВЕБ-РАЗРАБОТКА</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108

Формы контроля	зачет
<b>Цели освоения дисциплины</b>	
<p><i>Модуль 1 (для начинающих):</i> обучение созданию сайтов с нуля без навыков программирования, включая методы анализа, проектирования, создания контента для веб-ресурсов, оптимизации и продвижения сайтов.</p> <p><i>Модуль 2 (для профильных специальностей):</i> обучение технологиям и методам для поэтапной практической разработки браузерных игр на JavaScript</p>	
<b>Задачи дисциплины</b>	
<p><i>Модуль 1 (для начинающих):</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. изучение методов проектирования интернет-ориентированных программных продуктов;</li> <li>2. формирование базовых навыков веб-разработки с помощью CMS и онлайн-конструкторов;</li> <li>3. развитие навыков создания контента для веб-ресурсов и работы с тестовым и реальным хостингом;</li> <li>4. формирование практических навыков оптимизации сайта под поисковые системы и продвижения сайтов в интернете;</li> <li>5. развитие навыков создания пользовательской документации к веб-сайту.</li> </ol> <p><i>Модуль 2 (для профильных специальностей):</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. изучение основ языка Java Script;</li> <li>2. изучение базовых понятий игрового цикла;</li> <li>3. формирование практических навыков по загрузке, обработке и отображению игровой карты;</li> <li>4. изучение технологии эффективной загрузки изображений для визуального представления объектов игры;</li> <li>6. развитие навыков взаимодействия с пользователем, обработки событий игровых приложений, полученных от клавиатуры и мыши;</li> <li>7. формирование практических навыков реализации физики поведения объектов игр;</li> <li>8. формирование навыков по управлению звуком в браузерных играх;</li> <li>9. формирование умений построение менеджера игрового приложения, который объединяет в себе управление всеми его элементами.</li> </ol>	
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>	
Дисциплина относится к элективным дисциплинам. Входит в часть, формируемую участниками образовательного процесса, Блока 1. Изучается в 5 семестре.	
<b>Формируемые компетенции</b>	
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов здоровьесбережения) образования в течение всей жизни	
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>знать:</b>	
<p><i>Модуль 1 (для начинающих):</i> основные понятия разработки моделей для веб-разработки, основные приемы документирования при создании, оптимизации и продвижении сайтов</p> <p><i>Модуль 2 (для профильных специальностей):</i> основные понятия Java Script, основные приемы проектирования ,разработки, документирования браузерных игр, включая технологии работы с игровой картой, эффективной загрузки изображений, управления звуком, реализации логики работы, построения менеджера игр.</p>	
<b>уметь:</b>	
<p><i>Модуль 1 (для начинающих):</i> разрабатывать архитектуру, прототипы, макеты для веб-ресурсов</p> <p><i>Модуль 2 (для профильных специальностей):</i> разрабатывать архитектуру, прототип браузерной игры, организовывать взаимодействие с</p>	

пользователем, включая обработку событий, полученных от клавиатуры и мыши.

**владеть:**

*Модуль 1 (для начинающих):*

инструментами создания пользовательской документации для веб-ресурсов, инструментами создания контента, инструментами веб-разработки посредством CMS и онлайн-конструкторов, технологиями оптимизации и продвижения сайтов.

*Модуль 2 (для профильных специальностей):*

инструментами создания пользовательской документации для браузерных игр, инструментами реализации игровых механик, технологиями реализации менеджера игрового приложения.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>История мировых религий</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	

### Цели освоения дисциплины

Сформировать способности к восприятию межконфессионального разнообразия в контексте анализа основных этапов и закономерностей культурно-исторического развития общества, толерантно рассматривая социально-исторические, этические и философско-религиозные различия в практико-ориентированном поле профессиональной деятельности.

### Задачи дисциплины

1. Сформировать общее представление о закономерностях мирового и отечественного историко-культурного и религиозно-философского развития, проанализировать особенности функционирования мировых религий в конкретных исторических условиях;
2. Сформировать представление о многообразии культурно-исторических типов в сакральных измерениях культуры, проанализировать специфику межконфессионального взаимодействия в ретроспективе культурно-мифологического ландшафта;
3. Систематизировать и осмыслить историческое место и значение религии в истории человеческой цивилизации, сформировать представление об архаичных, национальных и мировых религиях;
4. Исследовать феномен межконфессионального взаимодействия как культурно-историческое явление, выявить сущность, значение и особенности исторических модификаций межконфессионального диалога в совокупности его функционального и динамического аспектов, в социально-историческом, этическом и философском пространстве мировой цивилизации;
5. Сформировать навыки религиозоведческого анализа, его методологический инструментарий на основе специфики историко-богословского и религиозно-философского поиска;
6. Оперировать информацией об основных религиозных центрах регионов мира, а также – способах приобретения, хранения и передачи их онтологических и сакральных ценностей, сформировать навыки осознанного прочтения культурфилософской и сакральной легенды в интеллектуальном пространстве мировой культуры;
7. Выявить и проанализировать фундаментальное единство в противоположности всех религиозных традиций и духовных практик, принципиальную возможность их восполнения и нового творческого прочтения в осмыслении религиозоведческого дискурса прошлого и настоящего мировой цивилизации.

### Место дисциплины в структуре ООП

Элективная дисциплина относится к обязательной части учебного плана. Изучается в 5 с

### Формируемые компетенции

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

ИУК- 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы.

ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

<b>знать:</b>
Принципы и методологический инструментарий религиозных технологий в культурно-историческом дискурсе межконфессионального взаимодействия; основные тенденции в историко-культурной ретроспективе мировых, национальных и архаических религий; религиозно-мифологические модели структуризации межконфессионального взаимодействия; синхронический и диахронический методы анализа межконфессионального диалога; технологии духовных практик в этическом пространстве межконфессионального взаимодействия; прикладные методы религиозного дискурса в профессиональной деятельности;
<b>уметь:</b>
Моделировать в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления духовных практик в контексте межкультурного взаимодействия; актуализировать религиозную и этно-национальную проблематику в контексте межконфессионального диалога; выявлять механизмы взаимовлияния планетарной среды, культурно-исторического пространства и природного ландшафта в сфере религиозной парадигмы; синтезировать междисциплинарные связи в контексте основных тенденций межконфессиональной коммуникации в общемировом, национальном и региональном пространстве; превентивно преодолевать религиозные конфликты, выстраивая логику межконфессионального диалога, основанного на поиске консенсуса и принципах гуманизма; рефлексировать свою интеллектуальную деятельность в контексте многообразия религиозных традиций; актуализировать мировое и национальное культурное наследие в технологиях профессиональной деятельности в контексте межконфессионального взаимодействия современного мира;
<b>владеть:</b>
Базовыми элементами, составляющими язык сакральных текстов культурно-исторического многообразия мировой цивилизации; коммуникативными технологиями толерантного поведения в контексте выстраивания диалога с представителями иных этно-национальных и конфессиональных традиций; методологией анализа и структурирования мировых, национальных и региональных тенденций в конфессиональной сфере социума; систематизацией историко-культурного материала в контексте своеобразия национальных и региональных религиозных культур; навыками инновационных профессиональных технологий в аспекте межконфессионального взаимодействия.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Цифровой дизайн в презентации</b>	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет 5-м семестре	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование практических навыков подготовки цифровых презентаций, подбора и редактирования текстового, иллюстративного и инфографического материала к проектам, создаваемым в контексте профессиональной деятельности.		
<b>Задачи дисциплины</b>		

Изучение возможностей цифрового дизайна в сфере представления научно-исследовательских и проектных результатов работы;  
Получение навыков создания презентационной графики, визуального представления моделей процессов, объектов и систем;  
Приобретение опыта визуального представления результатов проекта.

Изучается в 5-м семестре в соответствии с учебным планом.

#### **Формируемые компетенции**

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

#### **Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

##### **Индикаторы освоения дисциплины:**

ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.