

Аннотация		
Наименование дисциплины	Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	экзамен (очная форма), зачет (заочная)	
Цели освоения дисциплины		
обучение теоретическим основам аудита качества и получение практических навыков организации аудита		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> ● формирование систематизированных теоретических знаний и практических навыков по проведению аудита; ● формирование у студентов системного подхода к определению значения различных видов и форм аудита деятельности предприятия по качеству; ● формирование умений по организации и методологии аудиторской деятельности ● получение практических навыков и использования приемов проведения аудита качества, выбора оценочных показателей предприятия по качеству и форм их регламентации во внутрифирменных документах 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
-способен разрабатывать мероприятия по внедрению стандартов системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основываясь на актуальных нормативных документах (ПК-4)		
знать:		
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.		
уметь:		
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;		
владеть:		

Аннотация		
Наименование дисциплины	Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачет, экзамен	
Цели освоения дисциплины		
формирование знаний о принципах инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> • Получение знаний о принципах функционирования современного технологического оборудования на предприятиях общественного питания; • Развитие навыков применения основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; • Получение знаний о инженерных процессах при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; • Развитие навыков управления и контроля технологических процессов производства продукции питания. 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания		
уметь:		
Умеет использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания		
владеть:		
современными трендами в области автоматизации и цифровизации ресторанного бизнеса		
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		

Аннотация		
Наименование дисциплины	Безопасность жизнедеятельности	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
Цели освоения дисциплины		
сформировать у студентов культуру безопасности, рискоориентированное мышление и ценностные ориентации, при котором вопросы безопасности рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности.		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> • изучить правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, системы контроля и управления условиями жизнеобеспечения; • 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; • изучить методы защиты в чрезвычайных ситуациях, в том числе в условиях ведения военных действий, и при ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; • изучить приемы оказания первой помощи пострадавшему. 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
<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>		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
<ul style="list-style-type: none"> – основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; – правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, системы контроля и управления условиями жизнеобеспечения; – характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; 		

– правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
уметь:
– 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
владеть:
– методами защиты при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта;
– приемами оказания первой помощи пострадавшему.

Аннотация	
Наименование дисциплины	Безопасность продовольственных товаров
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность подготовки	Ресторанное дело
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы
	4
Часы	Часы
	144
Формы контроля	Очная форма: Экзамен – курс 2 семестр 3 Заочная форма: Экзамен – курс 3 сессия 7
Цели освоения дисциплины	
Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания	
Задачи дисциплины	
– 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	
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:	
знать:	
– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
– нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственных товаров;	

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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Делопроизводство	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет – очная и заочная формы	
Цели освоения дисциплины		
приобретение студентами теоретических и практических знаний к оформлению и составлению организационно-распорядительных документов как базовому процессу в реализации всех управленческих функций.		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – познакомить студентов с системой современного государственного регулирования делопроизводства; – изучить особенности оформления различных видов документов делового общения; – выработать практические навыки для оформления организационно-распорядительных документов и написания деловых писем. 		
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:		

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

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

- 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	Защита интеллектуально собственности	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
Цели освоения дисциплины		
приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.		
Задачи дисциплины		
приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения.		
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-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:		
<ul style="list-style-type: none"> - знать современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации; - законодательную базу в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения - возможности информационных, компьютерных и сетевых технологий 		
уметь:		
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации для разработки перспективных проектов предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации		
владеть:		
- навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.		

Аннотация		
Наименование дисциплины	История виноделия	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы 6	Часы 216
Формы контроля	Зачет, экзамен	
Цели освоения дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> • 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; 		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомить с основными этапами развития виноделия; - Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности, в области развития потребительского рынка. 		
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-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:		
<ul style="list-style-type: none"> • Основные этапы развития виноделия; • Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной культуры виноделия; 		
уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> • Определять основные закономерности развития мирового и отечественного виноделия в рамках развития потребительского рынка; • Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов. 		
владеть:		
<ul style="list-style-type: none"> • Методами анализа этапов и закономерностей развития виноделия с целью продвижения перспективных проектов; • Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка. 		

Аннотация	
Наименование дисциплины	История мировой и отечественной кулинарной культуры

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы 6	Часы 216
Формы контроля	Зачет, экзамен	
Цели освоения дисциплины		
□ 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;		
Задачи дисциплины		
- 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.		
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-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:		
<ul style="list-style-type: none"> • Основные этапы развития мировой и отечественной кулинарной культуры; • Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной кулинарной культуры; 		
уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> • Определять основные закономерности развития мировой и отечественной кулинарной культуры в рамках развития потребительского рынка; • Использовать полученную новую информацию в целях продвижения перспективных проектов. 		
владеть:		
<ul style="list-style-type: none"> • Методами анализа этапов и закономерностей развития мировой и отечественной кулинарной культуры с целью продвижения перспективных проектов; • Методами поиска и использования новой информации в области развития потребительского рынка. 		

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

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

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

Цели освоения дисциплины	
формирование у обучающихся способности восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте	
Задачи дисциплины	
<ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся навыков поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - 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; - 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; - формирование у обучающихся практического опыта анализа исторических фактов. 	
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.	
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:	
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.	

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

<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>Задачи дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); - 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); - 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); - формирование у обучающихся умений коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на одном из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента); - формирование у обучающихся компетенций перевода академических текстов с одного из иностранных языков (английский, немецкий, французский по выбору студента) на государственный язык.
<p>Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.</p>
<p>Формируемые компетенции</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>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</p>
<p>Индикаторы освоения компетенций:</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>

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

подготовки		
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Форма контроля	Зачет – 7 семестр	
Цели освоения дисциплины		
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.		
Задачи дисциплины		
– 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.		
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		
КС-42 Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности, используя современные и цифровые технологии.		
Индикаторы		
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.		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
42.1.4 Знает основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		
уметь:		
42.2.4 Умеет применять основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		
владеть:		
42.3.4 Владеет навыками применения современных технологий представления результатов своей деятельности в области дизайна интерьеров и изделий на основе натуральных материалов.		

Аннотация	
Наименование дисциплины	Культурология и межкультурное взаимодействие
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся способности восприятия межкультурное разнообразие общества, в т.ч. в социально-историческом и этическом контекстах		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся навыков поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - 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; - 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; - формирование у обучающихся практического опыта оценки явлений культуры. 		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
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:		
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.		

Аннотация	
Наименование дисциплины	Математика
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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)	
Цели освоения дисциплины		
формирование у студента способности применения знаний по математике при изучении последующих дисциплин, готовности распознавать возможности применения полученных знаний, умений и навыков		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> ● воспитание достаточно высокой математической культуры: умение логически мыслить, оперировать абстрактными объектами; ● привитие навыков современных видов математического мышления; ● привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности. 		
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:		
знать:		
Основные понятия и методы базовых разделов математики: аналитической геометрии, векторной и линейной алгебры, дифференциального и интегрального исчисления, дифференциальных уравнений, функций нескольких переменных, рядов.		
уметь:		
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		
владеть:		
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.		

Аннотация	
Наименование дисциплины	Методология внедрения принципов ХАССП на предприятии общественного питания

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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Маркетинговая деятельность и бизнес-планирование	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачеты, курсовая работа	
Цели освоения дисциплины		
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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Мерчендайзинг	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
Цели освоения дисциплины		
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.		

Задачи дисциплины	
<ul style="list-style-type: none"> – изучение основных понятий, назначения и принципов мерчендайзинга; – обоснование целесообразности внедрения инструментов мерчендайзинга в организациях общественного питания; – рассмотрение и применение методологии мерчендайзинга в сфере предприятий общественного 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-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:	
<ul style="list-style-type: none"> – понятие, назначение, принципы, объекты и субъекты мерчендайзинга, методологию его применения в организациях общественного питания; – современные тенденции мерчендайзинга в контексте развития потребительского рынка и его сегментации; – психологические аспекты поведения потребителей; – методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. 	
уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать и применять принципы и методологию мерчендайзинга для продвижения продукции и увеличения продаж на предприятиях общественного питания; – анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания; – осуществлять стратегическое и тактическое планирование техник «выкладки», разрабатывать перспективные идеи для стимуляции импульсивных покупок и увеличения среднего чека на предприятиях питания. 	
владеть:	
<ul style="list-style-type: none"> – навыками выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; – способностью изучать и прогнозировать спрос потребителей на продукцию; – навыками творческого мышления при реализации и продвижении товарно-выставочных материалов. 	

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

- освоение методик выполнения статистических расчетов при оценке свойств исследуемых товаров
Задачи дисциплины
- 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.
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:
знать:
основные законы, методы и средства исследований естественных наук и прикладных задач
уметь:
применять основные законы естественных наук для решения задач проф.деятельности в области продовольственных товаров
владеть:
способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

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

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	Основы интернет-маркетинга и продвижения товара	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет – 7 семестр	
Цели освоения дисциплины		
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.		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - познакомить студентов с задачами маркетинга, успешно решаемыми посредством интернета; - раскрытие сущности интернет маркетинга и особенностей применения его инструментов; - 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; - познакомить с видами и технологиями рекламы в интернете; - научить основам анализа корпоративных сайтов и разработки мер по их совершенствованию в целях маркетинга; - обучение приемам и методам формирования и использования информационных ресурсов в маркетинговой деятельности предприятия. - формирование основных навыков подготовки и анализа маркетинговых решений в области продвижения продукции. 		
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
КС-42. Способность представлять результаты своей профессиональной деятельности используя современные и цифровые технологии.
Индикаторы
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.
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:
знать:
42.1.1 Знает основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области интернет-маркетинга и продвижения товара.
уметь:
42.2.1 Умеет применять основные принципы и современные технологии представления результатов своей деятельности в области интернет-маркетинга и продвижения товара.
владеть:
42.3.1 Владеет навыками применения современных технологий представления результатов своей деятельности в области интернет-маркетинга и продвижения товара.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Основы проектной деятельности	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности		
Задачи дисциплины		
Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
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		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- современные направления развития технологий и оборудования в индустрии питания		

- современные информационные технологии - действующие правовые нормы
уметь: - 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
владеть: - способностью решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений - современными информационными технологиями

Аннотация		
Наименование дисциплины	Оборудование предприятий общественного питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	экзамен	
Цели освоения дисциплины		
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		
Задачи дисциплины		
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.		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку дисциплин обязательной части, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении современных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- 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"> - назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов для производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; - методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов, особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для ресторанного сервиса;
уметь:
<ul style="list-style-type: none"> - при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям производства; - подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства предназначенных для организации ресторанного сервиса; - обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования предназначенного для организации ресторанного сервиса; - анализировать условия и регулировать режимы технологического оборудования, предназначенного для организации ресторанного сервиса.
владеть:
<ul style="list-style-type: none"> - навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования; - навыками управления технологическим оборудованием с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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.	
Цели освоения дисциплины		
формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации деятельности предприятия общественного питания и обеспечению успешности его функциональности.		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в современных условиях рыночных отношений; – выработать навыки самостоятельного принятия решения по организации предприятия общественного питания; – обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей; – овладение методическими инструментами организации производственных процессов; 		
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:

- 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	Охрана труда	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
<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>		
Задача дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - содействовать формированию у студентов целостного мировоззрения, российской идентичности, уважения к своей семье, обществу, государству - 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 - рассмотреть примеры нравственных идеалов общества, трудовой и воинской доблести и героизма людей в контексте исторической памяти - воспитывать осознание ценностно-деятельностной природы патриотизма и гражданственности, которое проявляется в стремлении данные ценности отстаивать, защищать и приумножать и сохранять - 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 - углубить знания студентов о событиях, ставших основой государственных праздников и памятных дат России и Костромского края; - 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 - содействовать пониманию исторической памяти как значимого фактора формирования национального самосознания и гражданской идентичности - расширить представления студентов об объектах национальной исторической памяти, способах ее формирования, переосмысления, механизмов утраты, забвения, замены объектов памяти 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к факультативным дисциплинам		
Формируемые компетенции		
<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>		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
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
уметь:
<ul style="list-style-type: none"> - объяснять смысл понятий «историческая память», «коллективная память», «места памяти», «политика памяти» - 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 - проводить исследовательскую работу, создавать исторические источники посредством методов «устной истории» с целью сохранения исторической памяти, использовать различные способы презентации своих исследований - высказывать обоснованные суждения по спорным, «трудным», противоречивым, «чувствительным» вопросам отечественной истории в открытых дебатах, основанных на честном отстаивании своих позиций
владеть:
<ul style="list-style-type: none"> - опытом противодействия фальсификациям и манипулирования исторической памятью, патриотическими чувствами и национальным самосознанием - опытом участия в различных социальных акциях, проектах, направленных на формирование бережного отношения и охрану памятников истории и культуры Костромского края - навыками сотрудничества, коллективной работы, межкультурного взаимодействия в локальном, региональном, национальном и мировом уровнях - информационными технологиями обучения.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Проектная деятельность	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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	
Цели освоения дисциплины		
Формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности		
Задачи дисциплины		
Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку дисциплин, формируемых образовательной организацией, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
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	Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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	Психология личности и группы	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Поведение потребителя	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет – очная и заочная формы обучения	
Цели освоения дисциплины		
Изучение теоретико-методологических оснований поведения потребителей, методов управления поведением потребителей на рынке товаров / услуг в современных условиях.		
Задачи дисциплины		
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.		
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-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:		
<ul style="list-style-type: none"> - современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации; - принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания 		
уметь:		

- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации

владеть:

- навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов

Аннотация

Наименование дисциплины	Проектирование предприятий общественного питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Очная форма обучения - зачет, курсовая работа Заочная форма обучения – экзамен, зачет, курсовая работа	

Цели освоения дисциплины

Получение теоретических знаний и практических навыков в области проектирования предприятий общественного питания

Задачи дисциплины

Освоение методики расчета производственных мощностей и эффективности работы современного технологического оборудования предприятий общественного питания

Место дисциплины в структуре ООП

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

Формируемые компетенции

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

знать:

- технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания
- основную нормативно-техническую документацию по вопросам проектирования предприятий индустрии питания.
- основные методики технологических расчетов и принципы рационального размещения предприятий индустрии питания.
- современные тенденции оснащения рабочих мест новыми видами технологического оборудования.

уметь:

- использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, читать чертежи;

- оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.
владеть:
- 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.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Психология рекламы	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет – очная и заочная формы обучения	
Цели освоения дисциплины		
- формирование системных знаний о процессах воздействия и восприятия рекламы;		
- выработка навыков использования социально-психологических аспектов рекламы		
Задачи дисциплины		
- изучение психологии рекламы, развитие творческого потенциала студентов;		
- согласованность творческой деятельности с маркетинговыми задачами для выработки эффективных коммуникационных решений, эффективного использования инструментов рекламы.		
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-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:		
- современные тенденции развития потребительского рынка и его сегментации;		
- принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания		
уметь:		
- осуществлять стратегическое и тактическое планирование, разрабатывать перспективные проекты предприятий питания с учетом потребительского рынка и его сегментации		
владеть:		

- навыками творческого мышления при реализации и продвижении перспективных проектов

Аннотация

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

- 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.

Аннотация

Наименование дисциплины	Ресторанное и барное дело	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Экзамен – очная и заочная формы	
Цели освоения дисциплины		
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.		
Задачи дисциплины		
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.		
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		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
<ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания и этапы процесса обслуживания; - 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 		

- 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.

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

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

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

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

- 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.

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

- 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	Современные технологии хранения пищевых продуктов	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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

уметь:
- организовывать и контролировать процесс хранения пищевых продуктов - анализировать отечественный и зарубежный опыт по увеличению сроков хранения продуктов питания
владеть:
- 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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	11	396
Формы контроля	Зачёты, экзамены	
Цели освоения дисциплины		
-формирование у студентов знаний о технологических процессах , умений и навыков обработки сырья, приготовления , оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности		
Задачи дисциплины		
–иметь представление об обеспечении качества и безопасности кулинарной продукции ; – ознакомить с традиционными и современными технологиями приготовления кулинарной продукции; и трудовых процессов на предприятиях общественного питания; – выработать навыки выпуска кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания ; – обучить современным кулинарным тенденциям в индустрии ; - обучить использовать малоотходные и безотходные технологии приготовления кулинарной продукции, максимальной механизации и автоматизации производства.		
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		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
- современные способы приготовления продуктов питания		
уметь:		
- осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания		
владеть:		
-навыками приготовления продуктов питания; -осуществлять проектирование технологического процесса производства продуктов питания		

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

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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Технология урегулирования конфликтов на предприятиях питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	зачет	
Цели освоения дисциплины		
Освоить технологии урегулирование конфликтов на предприятиях питания		
Задачи дисциплины		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Освоить технологии диагностики и анализа конфликтных ситуаций на предприятиях питания; 2. Освоить технологии профилактики и предупреждения возникновения конфликтов на предприятиях питания; 3. Освоить технологии управления конфликтными ситуациями на предприятиях питания. 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, 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 ее результатам.		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
<ul style="list-style-type: none"> - причины возникновения, сущность и структуру конфликтной ситуации; - понимать вопросы динамики конфликта; - специфику конфликтных ситуаций на предприятиях питания - принципы управления конфликтными ситуациями на предприятиях питания 		
уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> - диагностировать состояние и выявлять структуру конфликтных ситуаций на предприятиях питания; - использовать коммуникативные технологии в управлении конфликтами на предприятиях питания; - применять конструктивные стратегии поведения в конфликтных ситуациях, возникающих на предприятиях питания 		
владеть:		
<ul style="list-style-type: none"> - технологией диагностики и анализа конфликтной ситуации; 		

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

Аннотация		
Наименование дисциплины	Управление и контроль качества продукции	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	5	180
Формы контроля	Зачет, экзамен (очная форма); экзамен, зачет (заочная форма)	
Цели освоения дисциплины		
<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>		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • освоение основных принципов управления качеством продукции и услуг и развитие у студентов знаний об основных процессах управления и их элементах; • формирование навыков внедрения процессного подхода на предприятии и разработки системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ИСО 9000 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
ОПК-5- способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		

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	Философия	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Экзамен	
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся способности восприятия межкультурное разнообразие общества в философском контексте		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - формирование у обучающихся навыков поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - 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; - 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; - формирование у обучающихся практического опыта анализа философских фактов. 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с		

учебным планом направления.
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:
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.

Аннотация		
Наименование дисциплины	Элективный курс по физической культуре и спорту	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
		328
Формы контроля		
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Задачи дисциплины		
- 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.		
Формируемые компетенции		
УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		

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	Физическая культура и спорт	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	1, 2 семестры - зачет	
Цели освоения дисциплины		
формирование у обучающихся способности поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
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	Физиология и основы рационального питания	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	

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

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

- 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	Физико-химические методы исследования	
Направление подготовки	19.03.04. – Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
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	Химия
-------------------------	--------------

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Очная форма: экзамен , экзамен Заочная форма: зачет, экзамен	
Цели освоения дисциплины		
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		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> – освоение знаний о химической составляющей естественнонаучной картины мира, важнейших химических понятиях, законах и теориях; – овладение умениями применять полученные знания для объяснения разнообразных химических явлений и свойств веществ; – приобретение навыков постановки и проведения лабораторных исследований, умения описывать результаты опытов и делать выводы; – 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:		
<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.		
знать:		
<ul style="list-style-type: none"> – номенклатуру основных классов неорганических и органических соединений; – теоретические основы органической и неорганической химии; – классификацию и свойства химических элементов, веществ и соединений; – правила техники безопасности работы в химической лаборатории 		
уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> – грамотно составлять отчеты по лабораторным работам, – ясно и аргументированно излагать свои мысли при защите лабораторных работ и презентаций докладов; – проводить несложные эксперименты в области химии в соответствии с методическими указаниями и правилами техники безопасности; – решать расчетные задачи по изученным темам 		
владеть:		
<ul style="list-style-type: none"> – химическими терминами; – навыками подготовки научных докладов в соответствии с требованиями; – способностью анализировать полученные результаты, делать аргументированные выводы и применять методы математического анализа для прогнозирования возможности протекания химических процессов 		

Аннотация		
Наименование дисциплины	Цифровая экономика ведения бизнеса	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
<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>		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - овладение экономической, цифровой и бизнес-терминологией, умением применять ее в профессиональной деятельности; - получение знаний о ресурсах организации, результатах и путях улучшения их использования; - формирование понимания роли аналоговой и цифровой экономики для решения задач бизнеса и повышения его эффективности; - изучение особенностей ведения бизнеса в условиях цифровой экономики; - развитие навыков планирования, анализа и оценки результирующих показателей бизнес-проектов 		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
Индикаторы освоенности компетенций:		
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		

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

Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
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.		
Задачи дисциплины		
<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>		
Место дисциплины в структуре ООП		
Дисциплина относится к блоку обязательных дисциплин, изучается в соответствии с учебным планом направления.		
Формируемые компетенции		
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
Индикаторы освоения компетенций:		
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		

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

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.

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

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

- 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	Психология общения и коммуникативный тренинг	
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	Тайм-менеджмент	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
Цели освоения дисциплины		
Формирование у студентов готовности применять принципы и методы управления временем, использовать временной ресурс для более успешного осуществления профессиональной деятельности.		
Задачи дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - развитие профессионально важных качеств личности; - освоение основных концепций тайм - менеджмента; - владение навыками контроля за использованием собственного рабочего времени и рабочего времени персонала организации; - мотивация стремления к личностному и профессиональному саморазвитию. 		
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.		
Требования к уровню освоения содержания дисциплины:		
знать:		
<ul style="list-style-type: none"> - сущность понятий «тайм-менеджмент», «личная система тайм-менеджмента», «временные ресурсы», «временная компетентность менеджера»; - цели и функции тайм-менеджмента; - исторически сложившиеся и современные отечественные и зарубежные концепции управления временем; - инструменты тайм-менеджмента; - корпоративные стандарты тайм-менеджмента. 		
уметь:		
<ul style="list-style-type: none"> - оценивать свои реальные резервы времени и рационально их использовать; - формулировать стратегические и тактические цели в соответствии с критериями SMART; - делегировать дела с низким уровнем приоритета; - выделять временные резервы рабочего времени под новые задачи или проекты; - планировать и высвобождать время для отдыха и восстановления своих сил. 		
владеть:		
<ul style="list-style-type: none"> - знаниями и определенными навыками планирования и целеполагания; - знаниями и определенными навыками эффективного использования рабочего времени; - осознанным выбором способов и методов тайм-менеджмента; - знаниями и определенными умениями в разработке личной системы тайм-менеджмента. 		

Аннотация		
Наименование дисциплины	ВЕБ-РАЗРАБОТКА	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108

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

знать:
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;
уметь:
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;
владеть:
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.

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

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.