

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Философия</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Формирование представления о философском мировоззрении как альтернативы обыденно и религиозному мировоззрениям.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения рационально формулировать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способы их разрешения;</li> <li>- сформировать представление о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира;</li> <li>- сформировать представление об основных разделах современного философского знания;</li> <li>- ознакомление с философскими проблемами и методами их исследования;</li> <li>- овладение базовыми принципами и приемами философского познания;</li> <li>- введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блок Б базовой части учебного плана		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-1- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- исторические типы философствования, их характерные проблемы и методы решения; содержание современных философских дискуссий и сопутствующие им философские направления; становление и проблематику основных разделов философского мировоззрения онтологии, гносеологии, антропологии, социальной философии, этики, логики.		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать проблемы, возникающие при развитии знания, веры и нравственности как духовных способностей,</li> <li>- определять причины этих проблем и исторически сложившиеся способы их решения;</li> <li>- использовать преимущества рационального освоения реальности;</li> </ul>		

- критически оценивать и анализировать сложившиеся критерии успешности в организационно-управленческой и производственно-технологической профессиональной деятельности.

**владеть:**

- навыками восприятия и анализа текстов, предполагающих философское содержание;
- методологией системного подхода к исследованию проблем;
- умением выбирать и аргументировано изложить свою точку зрения в решении научных социальных, политических, моральных и профессиональных проблем,
- потребностью и способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень.

**Аннотация**

Наименование дисциплины	<b>История</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>овладение систематизированными знаниями об истории России и мира с древнейших времён до наших дней; формирование у студентов способности понимать важнейшие характеристики российского исторического процесса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать умение ориентироваться в концепциях объясняющих единство и многообразие исторического процесса;</li> <li>- раскрывать органическую взаимосвязь отечественной и мировой истории, выявляя при этом общее и особенное в российской и западноевропейской истории.</li> </ul>		

### Задачи дисциплины

- показать место и значение истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- раскрыть современную историографическую ситуацию, как в отечественной, так и мировой исторической науке;
- выявить узловые проблемы, по которым ведутся сегодня споры и дискуссии,
- проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России и мире за последние годы;
- связать содержание проблем с конкретными персоналиями, чье влияние на ход истории было особенно значимым; с позиций сегодняшнего дня раскрывать вопросы ментальности, национального характера, эволюцию нравственных ценностей, образа жизни и быта социума.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «История» изучается во 2-м семестре, относится к базовой части дисциплин федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования

Освоение дисциплины «История» базируется на знаниях по дисциплинам «История России» и «Всеобщая история», полученных на предшествующей ступени образования, является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Философия», «Правоведение», «История мировой и отечественной кулинарной культуры»

### Формируемые компетенции

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

основные события отечественной истории в контексте всемирно-исторического развития; особенности российского и мирового исторического процесса, его важнейшие этапы, причинно-следственные связи события, взаимосвязь и логику исторических явлений и процессов.

#### уметь:

использовать полученные знания и умения для критического восприятия общественных процессов и ситуаций с исторической точки зрения.

определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять ее; пользоваться и критически осмысливать массивы печатных и электронных информационных ресурсов по исторической тематике

#### владеть:

информацией об основных историографических подходах в оценке дискуссионных вопросов российской и мировой истории.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Иностранный язык</b>	
Направление подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	
Направленность подготовки	«Ресторанное дело»	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	8	288
Формы контроля	Экзамен/зачет	

### Цели освоения дисциплины

Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности и общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

### Задачи дисциплины

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию•
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана, изучается в 1-4 семестрах обучения, имеет практико-ориентированный характер и построена с учетом междисциплинарных связей, в первую очередь, знаний и умений, приобретаемых студентами в ходе изучения социальных дисциплин.

Дисциплина является предшествующей по отношению к курсу иностранного языка в рамках магистратуры

### Формируемые компетенции

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- фонетические, лексические, грамматические основы речи изучаемого иностранного языка для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия,
- суть содержания понятий «официальная / неофициальная ситуация устного и письменного общения»;
- социокультурные особенности и правила ведения межкультурного диалога для решения задач профессионального взаимодействия,
- об информационно-коммуникативных технологиях, используемых в официальной и неофициальной коммуникации;
- основы культуры мышления, анализа и восприятия информации;
- основные принципы самоорганизации и самоанализа собственной деятельности и пути ее совершенствования.

#### уметь:

- воспринимать и понимать устную и письменную речь на иностранном языке с учетом социокультурных особенностей;
- выбирать необходимые вербальные и невербальные средства общения для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

- создавать высказывания официального / неофициального характера устного и письменного общения для достижения целей межличностной коммуникации,
- грамотно употреблять в речи изученный фонетический, лексический, грамматический материал на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных и профессиональных задач;
- воспринимать и обобщать информацию, ставить цель и выбирать пути достижения её решения, извлекать и анализировать полученную информацию;
- определять и применять ИКТ и различные типы словарей и энциклопедий при работе с текстовым материалом;
- выстраивать перспективную линию своей деятельности и пути ее совершенствования.

**владеть:**

- способностью осуществлять, оценивать и при необходимости корректировать коммуникативно-когнитивное поведение в условиях устной коммуникации на иностранном языке;
- способностью выбирать на иностранном языке вербальные и невербальные средства для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в официальных и неофициальных ситуациях;
- навыками диалогической и монологической речи для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в ситуациях официального и неофициального общения;
- навыками использования информационно-коммуникационных технологий и электронных образовательных ресурсов при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на иностранном языке;
- навыками перевода профессионально-значимых текстов с иностранного языка на русский язык.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Экономика</b>	
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 студентами фундаментальной экономико-теоретической базы для свободной ориентации в проблемах экономики и для дальнейшего изучения прикладных и самостоятельных экономических наук в рамках своей специальности.

### Задачи дисциплины

заложить прочные основы экономических знаний, отражающих развитие производительных сил и многообразие производственных отношений в рыночной экономике, сформировать навыки экономических расчетов и анализа экономических процессов

### Место дисциплины в структуре

Дисциплина относится блоку Б. 1 базовой части учебного плана. Изучается в 4 семестре обучения.

### Формируемые компетенции

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;  
ПК-30: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### **знать:**

основные понятия, категории и инструменты экономической теории;  
основные принципы функционирования рыночной экономики;  
сущность основных экономических категорий и процессов.

#### **уметь:**

анализировать во взаимосвязи экономические явления и процессы на микро- и макроуровне.

#### **владеть :**

методологией экономического исследования; современными методами сбора, обработки и анализа экономических данных; навыками самостоятельной работы; навыками экономических расчетов

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Правоведение</b>	
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 получение освоения дисциплины

обучающимися теоретических знаний в области основ теории государства и права, конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного, гражданского и экологического права, о правовых явлениях с последующим применением в профессиональной сфере и практических навыков (формирование) по обеспечению способности использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности; дать представление об особенностях правового регулирования будущей профессиональной деятельности. У студентов должны выработаться уважение к законодательству и соблюдение правомерного поведения в обществе.

### Задачи дисциплины

выработка у студентов понимания особенностей правовой системы Российской Федерации;  
значения и функции права в формировании правового государства, укрепления законности и правопорядка в стране;  
умения разбираться в законах и подзаконных актах, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения в соответствии с законом;  
умение анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в законодательстве и в специальной литературе, и на основе полученных знаний решать конкретные проблемы, возникающие в практической деятельности.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Правоведение» Б1 .Б.5 в учебном плане находится в базовой части блока «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: философия, история, иностранный язык, экология, физическая культура и др  
Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: безопасность жизнедеятельности, социология труда и управление персоналом, организация хозяйственных связей, охрана труда на предприятиях общественного питания и др.

### Формируемые компетенции

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знания в различных сферах деятельности.

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

### Требования освоения содержания дисциплины:

**знать:**

- основные понятия, категории, институты и термины юриспруденции;
- структуру системы российского права и законодательства, особенности правовых норм и их виды,

систему нормативных правовых актов свои права и обязанности как человека и гражданина своей страны;

- основания и виды юридической ответственности;
- основы важнейших отраслей российского права;

**уметь:**

использовать нормативные правовые акты, юридические документы в своей профессиональной деятельности;

понимать смысл нормативных правовых актов, сопоставлять с другими актами; анализировать и интерпретировать нормы права применительно к конкретным ситуациям в области продаж продукции производства и услуг;

анализировать и систематизировать разнообразную правовую информацию для достижения целей профессиональной деятельности в области продаж продукции производства и услуг.

**владеть:**

- юридической терминологией в сфере своей профессиональной деятельности;
- методиками сбора и обработки правовой информации;
- навыками работы с правовыми актами;
- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Русский язык и культура речи</b>	
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

Совершенствовать речевую культуру обучающихся, способствовать развитию профессиональной речевой компетенции

### Задачи дисциплины

- развивать способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском языке, — формировать навыки владения основами профессиональной этики и речевой культуры; дать общее представление о современном состоянии русского литературного языка, основных законах и направлениях его функционирования и развития, актуальных проблемах языковой культуры общества; познакомить с системой норм современного русского языка на уровне произношения, морфологии, синтаксиса, словоупотребления, объяснить закономерности их формирования и развития; совершенствовать владение нормами современного русского литературного языка и культуры речи; показать многообразие стилистических возможностей русского языка в разных функциональных стилях (прежде всего в научной и официально-деловой речи), а также специфику устной и письменной форм существования русского литературного языка; расширить активный словарный запас обучающихся, раскрыть богатство русской лексики, фразеологии, познакомить с различными словарями и справочниками, отражающими взаимодействие языка и культуры; формировать навыки практической грамотности на материале текстов различных жанров

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится блоку Б.1 . базовой части учебного плана.

### Формируемые компетенции

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

основные теоретические понятия: национальный язык, литературный язык, языковая норма;

— основные современные нормы русского литературного языка; общие понятия риторики; основы профессиональной этики и речевой культуры;

#### уметь:

— владеть современными нормами русского литературного языка; точно, правильно использовать выразительные возможности языка; грамотно, с учетом современных тенденций выбирать языковой вариант, адекватный конкретным условиям контекста;

— использовать знания о русском языке и культуре речи в профессиональной деятельности.

**Владеть:**

навыками грамотного письма и устной речи; основами профессиональной этики и речевой культуры; способностью к коммуникации в профессиональной деятельности; навыками использования знаний о русском языке и культуре речи в профессиональной деятельности.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Культурология</b>	
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 способность использовать основы культурологического знания для актуализации и формирования собственной мировоззренческой позиции, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. Сформировать способности к самообразованию в контексте анализа основных этапов и закономерностей культурно-исторического развития общества.

### Задачи дисциплины

1. Познакомить с историей культурологической мысли, категориальным аппаратом культурологии;
2. Раскрыть суть основных проблем современной культурологии;
3. Дать представление о специфике и закономерностях развития мировых культур;
4. Проследить становление и развитие понятий «культура» и «цивилизация»; 5. Рассмотреть взгляды на место культуры в социуме;
6. Познакомить с основными методами культурологического анализа;
7. Формирование общей культуры, развитие потребности в постоянном обновлении знаний о мировых культурных традициях, знаний о великих творцах мировой культуры;
8. Выделить доминирующие в той или иной культуре ценности, значения и смыслы, составляющие ее основу.

### Место дисциплины в структуре ООП

Б1.Б.7. Входит в цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин базовой части учебного плана, изучается в 1 семестре, 1 курс, согласно учебному плану очной формы

### Формируемые компетенции

ОК-6. Способность к самоорганизации и самообразованию.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

**знать:** Основные понятия культурологии; ценности и нормы культуры; закономерности развития мировых культур; особенности социокультурной динамики; типологию культур; способы приобретения, хранения и передачи социального опыта; структуру и состав современного культурологического знания.

**уметь:** Объяснить феномен культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности; выявлять существенные признаки культуры. Применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления историкокультурных процессов.

**владеть:** Способностью оценивать достижения культуры на основе знания исторического

контекста; навыком ведения диалога как способа отношения к культуре и обществу исходя из принципов культурной, расовой и религиозной терпимости.

Способностью к постановке целей, задач и выбору способов их достижения; технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных, социальных и естественнонаучных знаний. Систематизацией историко-культурного материала; методами философских, исторических и культурологических исследований, приемами и методами анализа актуальных проблем общества; культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Физическая культура и спорт</b>	
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 физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности

### Задачи дисциплины

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности
- знание естественно-научных основ физической культуры и здорового образа жизни, формирование мотивационно - целостного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б1 к базовой части учебного плана. Изучается в 1-4 семестрах обучения,

### Формируемые компетенции

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### **знать:**

естественно-научные основы двигательной активности, влияние физических упражнений на различные системы организма, основы гигиенической оценки различных видов спорта и систем упражнений, основы здорового образа жизни, основы организации самостоятельных занятий

#### **уметь:**

оценивать уровень физического развития, проводить доступные функциональные пробы и оценивать их результаты, планировать самостоятельные занятия в избранном виде физических упражнений

#### **владеть:**

методами физического воспитания для укрепления здоровья и достижения высокого уровня эффективности профессиональной деятельности

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Безопасность жизнедеятельности</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
сформировать у студентов культуру безопасности, рискориентированное мышление и ценностные ориентации, при котором вопросы безопасности рассматриваются в качестве важнейших приоритетов в жизни и деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, системы контроля и управления условиями жизнеобеспечения;</li> <li>- изучить теоретические основы безопасности, взаимодействия человека со средой обитания, последствия воздействия на человека опасных, вредных и поражающих факторов среды обитания в обычных условиях и в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- изучить методы защиты работающих и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и от применения современных средств поражения,</li> <li>- изучить приемы оказания первой помощи пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б. к дисциплинам базовой части учебного плана, изучается в 1 семестре обучения		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p>ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях,</p> <p>ПК- 18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		

- основные природные и техносферные опасности в условиях чрезвычайных ситуаций их свойства и характеристики;
- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
- законодательные нормативно-правовые основы в области охраны труда
- методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности

**уметь:**

- идентифицировать основные опасности среды (аварии, катастрофы, стихийные)
- идентифицировать основные опасности среды, оценивать риск их реализации;
- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в

области безопасности

- выбирать методы защиты от опасностей в условиях чрезвычайных ситуаций;

**владеть:**

- законодательными и правовыми основами в области безопасности;
- правилами техники пожарной безопасности
- приемами организации эвакуационных мероприятий при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
- приемами оказания первой помощи пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций;

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Математика</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	8	288
Формы контроля	Экзамен / зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студента способности применения знаний по математике при изучении последующих дисциплин, готовности распознавать возможности применения полученных знаний, умений и навыков		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• воспитание достаточно высокой математической культуры: умение логически мыслить оперировать абстрактными объектами;</li><li>• привитие навыков современных видов математического мышления;</li><li>• привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности</li></ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина «Математика» относится блок Б 1 базовой части учебного плана.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
Основные понятия и методы базовых разделов математики: аналитической геометрии, векторной и линейной алгебры, дифференциального и интегрального исчисления, дифференциальных уравнений, функций нескольких переменных, рядов.		
<b>уметь:</b>		
Применять изученные теоретические факты для решения учебных задач, осуществлять математические постановки прикладных задач, выбирать методы их решения и интерпретировать полученные результаты, самостоятельно углублять свои математические знания, применять вычислительную технику для решения прикладных задач		
<b>владеть:</b>		
Базовыми математическими знаниями, необходимыми для усвоения дисциплин профильного и естественнонаучного циклов, методами решения математических задач и навыками их применения в профессиональных задачах; навыками работы с учебной и учебно-методической литературой; навыками употребления математической символики для выражения количественных и качественных отношений объектов; навыками		

символьных преобразований математических выражений; навыками построения графиков элементарных функций; навыками использования графиков, таблиц при решении задачи и проведении анализа найденного решения.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Физика</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	7	252
Формы контроля	Экзамен, зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• фундаментальная подготовка по физике, как база для изучения технических дисциплин;</li> <li>• продемонстрировать физику как рациональный метод познания окружающего мира; формирование общего физического мировоззрения и развитие физического мышления.</li> </ul>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сообщить основные принципы и законы физики и их математическое содержание;</li> <li>• ознакомить с основными физическими явлениями, методами их наблюдения и экспериментального исследования, с методами измерения физических величин, методами обработки результатов эксперимента и основными физическими приборами;</li> <li>• сформировать определенные навыки экспериментальной работы, научить количественно формулировать и решать физические задачи.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ОП</b>		
Дисциплина входит в базовый блок Б I		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		

- современные информационные источники  
- основные физические явления и основные законы физики; границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях;  
- основные методы физического исследования, в том числе фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки;  
- назначение и принципы действия важнейших физических приборов, средств измерений и контроля;  
- методы решения физических задач, соответствующих элементам профессиональной деятельности.

**уметь:**

- пользоваться информационными ресурсами и анализировать полученную информацию  
- анализировать и объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций физических взаимодействий,  
- работать с приборами и оборудованием в современной физической лаборатории,

интерпретировать результаты и делать выводы;

- применять методы физико-математического анализа к решению конкретных прикладных естественнонаучных и технических проблем.

**владеть:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию навыками использования основных общезначимых законов и принципов в важнейших практических приложениях, методами решения типовых задач;  
- основными методами физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач;  
- навыками правильной эксплуатации основных приборов и оборудования современной физической лаборатории;  
- методами обработки и интерпретирования результатов физического эксперимента;  
- приемами использования методов физического моделирования в производственной практике.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Химия</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Экзамен / Экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>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</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<p>— 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</p> <p>— приобретение навыков постановки и проведения лабораторных исследований, умения описывать результаты опытов и делать выводы; умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста</p>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится блоку Б.1 к дисциплинам базовой части		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</p> <p>ПК-1 — способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<p>— теоретические основы дисциплины; основные свойства неорганических и органических веществ, источники получения информации (учебно-методическая литература, библиотечные онлайн-системы, интернет);</p> <p>— простейшее лабораторное оборудование и правила работы с ним</p>		
<b>уметь:</b>		

- использовать лабораторное оборудование для проведения исследований в области общей, неорганической и органической химии;  
— составлять отчеты по лабораторным работам;  
— определять область поиска информации; пользоваться библиотечными фондами и другими источниками получения информации при подготовке докладов и рефератов,  
— использовать компьютерные технологии и подготовке презентаций

**владеть:**

- способностью применять теоретические знания дисциплины в решении конкретных задач,  
- способностью использовать технические средства для проведения исследовательских задач;  
- способностью анализировать и обобщать полученную информацию,  
- способностью делать аргументированные выводы по результатам практических и теоретических исследований  
- способностью критически оценивать достоверность информации, поступающей из различных источников;  
- навыками работы на компьютере при подготовке презентаций

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Грудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	

### Цели освоения дисциплины

- формирование целостного представления об информационном обеспечении и его роли в развитии общества
- формирование умения целенаправленно работать с информацией, используя ее для решения профессиональных вопросов
- изучение возможности современных технических и программных средств

### Задачи дисциплины

Сформировать у студентов умение целенаправленно работать с информацией, используя ее для решения профессиональных вопросов  
Изучить возможности современных технических и программных средств информационных систем деловой сферы деятельности

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана. Изучается в 1 семестре обучения.

### Формируемые компетенции

способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)  
способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК- 1);

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

### Требования к уровню освоения дисциплины

#### **знать:**

современные компьютерные технологии поиска информации для решения поставленной задачи, критического анализа этой информации и обоснования принятых идей и подходов к решению

#### **уметь:**

оформлять полученные рабочие результаты в виде презентаций, научно-технических отчетов, статей и докладов на научно-технических конференциях; работать с базами данных; использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области.
<b>владеть:</b>
владением широкой общей подготовкой (базовыми знаниями) для решения практических задач в области информационных систем и технологий навыками работы с пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Физико-химические методы исследования</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
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 состав		
<b>Задачи дисциплины</b>		
— ознакомиться с основными видами инструментального анализа и экспертизы потребительских товаров, воспроизводить методику выполнения измерений нормируемых компонентов при наличии ГОСТ и инструкций по эксплуатации прибора, — умение применять теоретические знания в профессиональной и практической деятельности специалиста.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится блок Б.1 к дисциплинам базовой части учебного плана.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-1 — способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ОПК-1 — способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

**знать:**

- Теоретические основы, изучаемой дисциплины, организацию работы в лабораториях аналитической химии и физико-химических методов анализа, правила техники безопасности
- Источники получения научно-технической информации в области качественного, количественного анализа и физико-химических методов анализа

**уметь:**

- Проводить несложные исследования по заданной методике в области качественного, количественного анализа и физико-химических методов анализа, для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
- Проводить: самостоятельный поиск информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета).

**владеть:**

- принципами анализа и обработки полученных результатов эксперимента
- способностью анализировать полученную информацию, представлять ее в требуемом о мате с использованием различных технологии

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	7	252
Формы контроля	Экзамен Зачет КП	

### Цели освоения дисциплины

изучение теоретических положений, свойственных всем товарам, изучение основных категорий товароведения и экспертизы товаров, приобретение первичных умений применять отдельные методы товароведения, определять основополагающие характеристики товаров, приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров

### Задачи дисциплины

- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров,
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров
- оценка и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров,
- формирование и управление ассортиментом
- контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации)
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей

### Место дисциплины в структуре ООП

Б1. базовая часть

### Формируемые компетенции

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

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам; виды, свойства, показатели ассортимента; основополагающие характеристики товаров; товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификация ассортимента, нормативные документы, регламентирующие качество товаров, методы контроля качества товаров, маркировку товаров, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров.

#### уметь:

распознавать классификационные группы товаров, анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров; систематизировать и обобщать информацию о товаре, его свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества различных товаров; применять методы контроля качества; обрабатывать результаты контроля; устанавливать соответствие содержания маркировки упаковки установленным требованиям; использовать знания в области защиты прав потребителей.

**владеть:**

терминологией и понятиями в соответствии с требованиями стандартов; навыками работы с нормативной документацией и законодательными актами; методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Методы и средства исследования</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Изучение общих принципов организации научных исследований		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- освоить методики получения и обработки информации по результатам экспериментальных исследований технологических процессов		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
<p>Дисциплина относится блоку Б. 1 к дисциплинам базовой части учебного плана.</p> <p>Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Товароведение продовольственных товаров.</p> <p>Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Технология продукции общественного питания, научно-исследовательская работа, Проектирование предприятий общественного питания, Управление и контроль качества продукции, учебные и производственные практики.</p>		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационные источники</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться информационными ресурсами и анализировать полученную информацию</li> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к самоорганизации и самообразованию</li> <li>- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</li> </ul>		

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия</b>	
Направление подготовки	19.03 04 Технология продукция и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	зачет	

### Цели освоения дисциплины

формирование теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.

### Задачи дисциплины

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- изучение основ метрологии;
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения процедуры подтверждения соответствия;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедуры подтверждения соответствия.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б 1 Б базовой части учебного плана. Изучается в 5 семестре обучения.

### Формируемые компетенции

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

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования, основные цели и принципы стандартизации, теоретические основы метрологии, подтверждения соответствия

#### уметь:

работать с правовой и нормативной документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров, 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 сырья, полуфабрикатов, сравнительной оценкой показателей качества с нормативными данными, навыками работы с нормативной документацией и законодательными актами, навыками проведения оценки качества и экспертизы показателей качества материалов и изделий легкой промышленности,

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Проектирование предприятий общественного питания</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Экзамен / Зачет, курсовая работа	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Получение теоретических знаний и практических навыков в области проектирования предприятий общественного питания		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение методик расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования и предприятия в целом, с учетом планирования внедрения инновации в производство</li> <li>- научить оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта и вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б. 1 к дисциплинам базовой части учебного плана.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию		
ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		
ПК-29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационные источники</li> <li>- основную нормативно-техническую документацию по вопросам проектирования предприятий индустрии питания,</li> <li>- основные методики технологических расчетов и принципы рационального размещения предприятий индустрии питания;</li> <li>- современные тенденции оснащения рабочих мест новыми видами технологического оборудования;</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		

- пользоваться информационными ресурсами и анализировать полученную информацию
- способностью 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:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию
- 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	<b>Социология труда и управление персоналом</b>	
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 у студентов представлений о социальных аспектах трудовой деятельности, освоение ими фундаментальных теорий и методов анализа процессов, протекающих в социально-трудовой сфере, необходимых для принятия решений в области управления трудом, овладение ими системой знаний о сущности, особенностях, этапах становления и развития системы управления персоналом, а также приобретение навыков применения различных методик управления персоналом на практике

### Задачи дисциплины

- получение базовых представлений об основных тенденциях развития социологии труда и управления персоналом;
- формирование системного представления о закономерностях социально-трудовой сферы и принципах управления персоналом в организации;
- овладение навыками анализа социальных механизмов и регуляции трудового и экономического поведения,
- овладение навыками социальной организации труда;
- ознакомление с технологиями организационного проектирования, планирования и управления персоналом, прогнозирования как динамических, так и сложноорганизованных кадровых процессов,
- освоение методов решения прикладных задач в рамках сферы социологии труда и управления персоналом

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б. 1 базовой части учебного плана.

### Формируемые компетенции

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

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

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

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

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

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области

<p>мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;</p> <p>ПК-21 готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;</p> <p>ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
<p><b>Требования уровню освоения содержания дисциплины:</b></p>
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационные источники особенности управления как социального явления;</li> <li>- специфику социального управления, его элементы и функции,</li> <li>- мотивационные и коммуникационные механизмы взаимодействия;</li> <li>- основные и специализированные методы социальных исследований в области управления;</li> <li>- принципы качественных и количественных стратегий социологического анализа организационно-управленческой среды</li> </ul>
<p><b>уметь:</b></p> <p>пользоваться информационными ресурсами и анализировать полученную информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать влияние социальных закономерностей на управленческую деятельность; эффективно использовать социологические методы сбора социальной информации для разработки управленческих задач; применять теоретические принципы социального управления на практике; планировать, проводить и оценивать социологические исследования организационно-управленческой среды</li> </ul>
<p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к самоорганизации и самообразованию опытом и навыками диагностики и анализа организационно-управленческих проблем; знаниями о способах управленческой деятельности и видах управленческих отношений, навыками использования методов социальной диагностики и социологического анализа в решении управленческих задач</li> </ul>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Технология продукции общественного питания</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	12	432
Формы контроля	Зачет - 4, 5, экзамен - 6, 7, курсовая работа	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование у студентов знаний о технологических процессах, умений и навыков обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности</p>		

### Задачи дисциплины

- иметь представление об обеспечении качества и безопасности кулинарной продукции;
- ознакомить с традиционными и современными технологиями приготовления кулинарной продукции; и трудовыми процессами 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

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б1 к дисциплинам базовой части учебного плана, Изучается в 4,5,6,7 семестрах обучения.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Стандартизация, метрология и средства измерения, химия, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, товароведение продовольственных товаров

Основой для изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания», служат знания, приобретенные студентами при изучении смежных дисциплин и ряда смежных технических и специальных

### Формируемые компетенции

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

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

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

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### **знать:**

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

- технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения - способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

#### **уметь:**

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции

- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

- организовывать оперативное планирование ресурсосберегающего производства

#### **владеть:**

- навыками совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- навыками организации технологического процесса производства продукции питания
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	11	396
Формы контроля	Зачет, зачет, экзамен, зачет, курсовая работа	

### Цели освоения дисциплины

формирование у студентов знаний, умений и навыков по организации деятельности предприятия общественного питания и обеспечению спешности его функционирования

### Задачи дисциплины

- дать студентам представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с инновационной деятельностью предприятия питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков саморазвития
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится блоку Б. 1 к дисциплинам базовой части учебного плана.

### Формируемые компетенции

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

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

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

### 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 рабочие места в соответствии с современными требованиями нормативной документации
- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
- анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятием питания в

соответствии с его типом и классом

**владеть:**

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания
- основными методами организации и управления предприятиями общественного питания

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Проектная деятельность</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Курсовой проект	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студентов знаний, умений и навыков в проектной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Научить студента самоорганизации, анализу информации, в области профессиональной деятельности, выбору актуальных проблем для исследований		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б 1 к дисциплинам базовой части учебного плана.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-7 — способностью к самоорганизации и самообразованию ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные направления развития технологий и оборудования в индустрии питания</li> <li>- современные информационные технологии</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать, систематизировать и использовать полученную информацию при планировании и проведении проектных работ</li> <li>- управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к самоорганизации и самообразованию</li> <li>- современными информационными технологиями</li> </ul>		

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Бизнес-планирование и анализ деятельности предприятий</b>	
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 базовых теоретических знаний и основных практических навыков в области бизнес-планирования, развитие способности объективно оценивать результаты и перспективы деятельности хозяйствующих субъектов по данным, отраженным в бизнес-плане

### Задачи дисциплины

- изучение основных теорий планирования бизнеса, методик и нормативно-правовой базы для расчета и анализа финансовых и экономических показателей в сфере бизнес-планирования;
- ознакомление с процедурой разработки основных разделов бизнес-плана;
- формирование навыков анализа и расчета финансовых и экономических показателей в сфере долгосрочного и краткосрочного планирования хозяйственной деятельности организации;
- обучение навыкам презентации инвестиционных проектов

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б1 базовой части учебного плана

### Формируемые компетенции

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

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

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

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

ПК-15 — способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию,

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

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- основные категории, законы и механизм функционирования рыночной экономики системы планирования и прогнозирования деятельности организации в рыночной среде;
- возможные источники информации для проведения финансовых и экономических расчетов,

- способы выявления проблем в области исследования и инструменты разработки предложений и мероприятий по их устранению;
- способы оценки финансовой и экономической эффективности проектных мероприятий; - основы финансового управления и финансового анализа; основы обоснования финансово-экономической целесообразности реализации бизнесплана

<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать экономические процессы</li> <li>- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы финансовые и экономические показатели в целях планирования деятельности предприятия;</li> <li>- интерпретировать финансовые и экономические показатели в сфере долгосрочного и краткосрочного бизнес-планирования хозяйственной деятельности организации;</li> <li>- выявлять тенденции изменения показателей в сфере бизнес-планирования хозяйственной деятельности организации;</li> <li>- обосновывать экономическую целесообразность направления развития предприятия, оценивать результаты и перспективы деятельности хозяйствующих субъектов по данным, отраженным в бизнес-плане</li> </ul>	
<b>владеть:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками экономических расчетов</li> <li>- методологией современного экономического исследования;</li> <li>- современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных в сфере финансового планирования,</li> <li>- методикой разработки бизнес-плана применительно конкретной сферы деятельности; - методиками анализа и расчета социально финансовых и экономических показателей в сфере бизнес-планирования хозяйственной деятельности в организации; - навыками презентации бизнес-проектов</li> </ul>	

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Маркетинг и рекламная деятельность</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
подготовка студентов по теоретическим и практическим вопросам в области маркетинга и рекламной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
дать студентам базовый объем знаний о маркетинге как фундаменте и философии современного бизнеса; привить маркетинговое мышление; выработать практические навыки маркетинговой деятельности; согласовать творческую деятельность с маркетинговыми задачами для выработки эффективных коммуникационных решений, эффективного использования инструментов рекламы		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б. базовой части учебного плана.		

## Формируемые компетенции

ОК-3 — способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой

ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

ПК-33 способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

## Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

### **знать:**

основные категории, законы и механизм функционирования рыночной экономики о маркетинге как о философии управления и как наборе ин ментов предпринимателя,

об основных концепциях развития маркетинга и рекламного рынка, основы рекламы и методы планирования маркетинговых мероприятий о целях и задачах отдела продаж на предприятиях питания методы оценки эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок методы маркетинговых исследований

### **уметь:**

анализировать экономические процессы использовать состав комплекса маркетинга, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства на принципах маркетинга; планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции; прогнозировать конъюнктуру рынка, выбирать методы исследования рынка; знать основы товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики; проводить исследования рынка рекламных технологий

### **владеть:**

навыками экономических расчетов навыками проведения первичных исследований рынка; определения целевых групп потребителей для предприятия, навыками анализа информации по результатам продаж; навыками подготовки предложений по развитию товарного ассортимента, ценовой политике, выбору каналов распределения с учетом факторов, влияющих на сбыт продукции питания; владеть навыками разработки мероприятия как в рамках отдельных элементов комплекса маркетинга, так и в целом принципами ценообразования у конкурентов; навыками разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке, навыками разработки маркетинговой стратегии организаций, планирования и осуществления мероприятий, направленных на ее реализацию; навыками проведения маркетинговых исследований в области рекламы и индустрии гостеприимства

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Управление и контроль качества продукции</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>обучение студентов основным понятиям качества как объекта управления, как фактора успеха предприятия в условиях рыночной экономики. Освоение студентами основных методологических принципов и методических приемов управления качеством и мероприятий по обеспечению качества, применение их в практической деятельности на предприятиях и организациях. Ознакомление студентов с теорией и практикой современных стратегий лидерства в качестве. Изучение способов улучшения деятельности предприятия на основе внедрения систем менеджмента качества, совершенствования стратегий развития предприятия, новых стилей и моделей управления, повышающих качество продукции и услуг.</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• формирование систематизированных теоретических знаний и практических навыков по выбору и применению методов повышения эффективности деятельности предприятий и организаций путем применения систем менеджмента качества и различных моделей совершенствования деятельности в области качества;</li> <li>• освоение основных принципов управления качеством продукции и услуг и развитие у студентов знаний об основных процессах управления и их элементах; формирование навыков внедрения процессного подхода на предприятии и разработки системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами ИСО 9000</li> </ul>		

## Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б. Т к дисциплинам базовой части учебного плана.

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах.

Введение в специальность, Теоретические основы товароведения, Товароведение и экспертиза однородных групп товаров, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, Безопасность товаров, Товарный менеджмент, Информационное обеспечение товародвижения, Товарный менеджмент, Товарная экспертиза, учебные и производственные практики.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Информационные технологии в торговле, Квалиметрия, Организация хозяйственных связей, Маркетинг и Рекламная деятельность Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг. Изучение тематики дисциплины формирует компетенции, необходимые п и написании выпускной квалификационной работы.

## Формируемые компетенции

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества п отводимой продукции услуг установленным нормам (ОПК-3)

## Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

### знать:

- 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, 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 качества; 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.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Оборудование предприятий общественного питания</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование у студентов знаний, умений и навыков по технической оснащенности предприятия общественного питания		
<b>Задачи дисциплины</b>		
— дать студентам представление об основных направлениях развития технологического оборудования на предприятиях общественного питания в условиях рыночных отношений; - приобрести знания в области эксплуатации оборудования и особенностей планировочного решения по его установке		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится блоку Б 1 к дисциплинам базовой части учебного плана.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-4 — готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - особенности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования на предприятии общественного питания		
<b>уметь:</b>		
- подбирать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтаж оборудования		
<b>владеть:</b>		
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания - навыками планировки и оснащения предприятий питания		

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Биохимия и основы микробиологии</b>	
Направление подготовки	19.03.04. — Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	8	288
Формы контроля	Зачет / Экзамен. курсовая работа	

### Цели освоения дисциплины

Ознакомление с соответствующей терминологией и литературой, получение новых знаний и умений в области биохимии и микробиологии, формирование знаний теоретических основ формирование навыков проведения биохимического и микробиологического анализов и использования их результатов в профессиональной деятельности

### Задачи дисциплины

ознакомление с основами общей микробиологии: морфологией, физиологией и биохимией микроорганизмов; изучение влияния факторов окружающей среды на микроорганизмы; изучение санитарно-гигиенических требований к персоналу оборудованию, предприятиям, хранению, транспортированию и реализации товаров, изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров; изучение микробиологического контроля качества и гигиенической оценки товаров.

формирование представлений о химическом составе живых организмов и протекании основных процессов, составляющих его обмен 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 Б 1 к вариативной части и является обязательной дисциплиной учебного плана,

### Формируемые компетенции

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

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

— теоретические основы дисциплины; основные закономерности биохимических процессов, лежащие в основе жизнедеятельности живых организмов;

— источники получения информации (учебно-методическая литература, библиотечные онлайн-системы, интернет); основные принципы организации труда и правила техники безопасности работы в лабораториях биохимии и микробиологии;

— простейшее лабораторное оборудование и правила работы с ним

#### уметь:

определять область поиска информации, пользоваться библиотечными фондами и другими источниками получения информации при подготовке докладов и рефератов, использовать компьютерные технологии при подготовке презентаций использовать лабораторное оборудование для проведения исследований в области биохимии и микробиологии; проводить качественный и количественный анализ биологического материала; составлять отчеты по лабораторным работам

**владеть:**

способностью анализировать и обобщать полученную информацию; способностью критически оценивать достоверность информации, поступающей из различных источников; навыками работы на компьютере при подготовке презентаций; способностью применять теоретические знания дисциплины в решении конкретных задач; способностью анализировать различные варианты проведения исследовательских задач и находить пути их решения; способностью делать аргументированные выводы по результатам практических и теоретических исследований

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Основы механики и машиноведения</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	7	252
Формы контроля	Экзамен , Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Освоение принципов работы и конструкции машин, позволяющее проводить исследования по совершенствованию технологических процессов и оборудования, для получения знаний и навыков по его обоснованному выбору и эффективной эксплуатации.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Получение знаний основ механики, функционирования основных механизмов технологических машин. Развитие умения обоснованно применять механические устройства в процессе совершенствования технологического оборудования. Развитие навыков расчета механизмов и обоснованного выбора технологического оборудования		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-4: готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятия питания ПК-27: способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
принципы лежащие в основе функционирования машин и технологического оборудования		
<b>уметь:</b>		
оценивать техническое состояние технологического оборудования; обоснованно применять механические устройства технологического оборудования в процессе совершенствования технологического оборудования.		
<b>владеть:</b>		
методами расчетов механизмов входящих в состав технологического оборудования		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
обучение теоретическим основам аудита качества и получение практических навыков организации аудита		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование систематизированных теоретических знаний и практических навыков по проведению аудита;</li> <li>- формирование у студентов системного подхода к определению значения различных видов и форм аудита деятельности предприятия по качеству;</li> <li>- формирование умений по организации и методологии аудиторской деятельности</li> <li>- получение практических навыков и использования приемов проведения аудита качества, выбора оценочных показателей предприятия по качеству и форм их регламентации во внутрифирменных документах</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
<p>Дисциплина относится блоку Б.1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана.</p> <p>Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: История, Введение в специальность, Теоретические основы товароведения, Мерчендайзинг, Товарная экспертиза, Безопасность товаров и учебной практике.</p> <p>Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Товарный менеджмент, Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг, Организация и управление торговым предприятием, Бизнес-планирование и анализ деятельности предприятий, Информационное обеспечение товародвижения, Товарный менеджмент, Управление, модели и контроль качества продукции, подготовка и защита выпускной квалификационной работы</p>		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>ПК-22 способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия и категории в области аудита деятельности по качеству, типовую структуру работ аудита по качеству; процедуры, регламентирующие организацию на предприятии аудита по качеству; специфику требований к формам и методам внутреннего и внешнего аудита деятельности по качеству; сущность используемых приемов аудиторами и анализе и диагностике результатов деятельности</li> </ul>		

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:**

- 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; навыками оформления рабочей документации аудитора, аудиторской отчетности; навыками использования компьютерной техники для решения задач аудита качества

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Основы экономической деятельности предприятия</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование у студентов комплекса знаний и умений в области экономической деятельности предприятия; изучение методов рационального использования ресурсов предприятия, системы взаимосвязи факторов, влияющих на его функционирование, экономического обоснования путей повышения эффективности деятельности; приобретение практических навыков расчета и анализа основных технико-экономических показателей деятельности организации</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основных понятий, системы знаний о предприятии и его среде; овладение экономической терминологией, умением применять ее в профессиональной деятельности;</li> <li>- освоение основных экономических законов для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений; получение знаний о ресурсах предприятия, механизме их создания, приобретения и рационального использования; формирование умения определять, анализировать и планировать основные результирующие показатели деятельности предприятия;</li> <li>- развитие навыков подготовки аналитического заключения по результатам анализа;</li> <li>- приобретение навыков экономического прогнозирования на основе выявления тенденций в социально-экономических процессах для принятия обоснованных экономических решений</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б.1, к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана, изучается в 6 семестре		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ПК-6 — способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>ПК-14 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие производственно-хозяйственную, финансово-экономическую деятельность организации,</li> <li>- сущность организации как основного звена экономики отраслей;</li> <li>- основные принципы построения экономической системы организации;</li> <li>- принципы и методы управления основными и оборотными средствами, методы оценки эффективности их использования;</li> <li>- состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации, показатели их эффективного использования</li> </ul>		

- методы организации документооборота по производству на предприятии питания использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания,
- механизмы ценообразования;
- основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета; методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля

**уметь:**

- применять экономическую терминологию и лексику;
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- использовать методы организации документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять методы проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля;
- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты

**владеть:**

- экономической терминологией, лексикой и основными экономическими категориями; методами организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
- практическими навыками решения конкретных технико-экономических вопросов;
- навыками технико-экономического обоснования методами проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Санитария и гигиена</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Изучение требований санитарного законодательства по проведению производственного контроля и санитарно-противоэпидемических мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, благоустройства, оборудования, содержания предприятий и профилактики инфекций и пищевых отравлений в сфере общественного питания		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		

<p>Дисциплина относится к блоку Б.1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана.</p> <p>Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Поведение потребителя, Биохимия и основы микробиологии, Химия, Физика,</p> <p>Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин. Охрана труда, Технология продукции общественного питания, научно-исследовательская работа, Проектирование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебные и производственные</p>	
<p><b>Формируемые компетенции</b></p> <p>ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>	
<p><b>Требования уровню освоения содержания дисциплины:</b></p>	
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила производственной санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания</li> <li>- факторы, оказывающие влияние на здоровье и безопасность труда персонала на предприятии</li> </ul>	
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять и оценивания производственные параметры, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние производственного процесса и предприятия общественного питания</li> <li>- обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</li> </ul>	
<p><b>владеть:</b></p> <p>правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда навыками анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области санитарно-гигиенической безопасности труда и здоровья персонала</p>	

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Ресторанное и барное дело</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	6	216
Формы контроля	Экзамен / зачет	
<p><b>Цели освоения дисциплины</b></p> <p>формирование у обучающихся практических навыков в области организации работы ресторана и бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.</p>		

### Задачи дисциплины

- изучение специальных определений, терминов и классификации ресторанов и баров, ассортимента продукции ресторанов и способов приготовления напитков в винных барах, коктейль-баре, безалкогольном баре, лаунж-баре, пул-баре, диско-баре, лобби-баре;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров и материально-технической оснащённости баров;
- ознакомление со способами и методами приготовления и техникой подачи напитков барменским «флейрингом»

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б.1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при освоении таких их дисциплин, как «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания предприятий общественного питания», «Менеджмент», «Оборудование предприятий общественного питания» и др.

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении данной дисциплины, используются при изучении специальных дисциплин и выполнении выпускной

### Формируемые компетенции

- ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

#### уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания

#### владеть:

- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости его сезонности
- способностью принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Физиология питания</b>	
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 у будущего специалиста — технолога общественного питания научного мировоззрения о физиологических процессах пищеварения в организме, о здоровом питании и средствах его обеспечения

### Задачи дисциплины

Задачами дисциплины является изучение:

- морфологии органов пищеварения и их функций;
- процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- токсических и защитных компонентов пищи и их влияния на организм человека; - количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б.1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана.

### Формируемые компетенции

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;  
ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- строение и функции органов пищеварения;
- основы физиологии и биохимии питания;
- физиологическую роль основных веществ пищи;
- влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма;
- пищевую и биологическую ценность продуктов питания;
- требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека;
- основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания.

#### уметь:

- провести физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения
- осуществить контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;
- составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания

#### владеть:

методикой составления рационов питания для различных групп населения

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Этикет в общественном питании</b>	
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 / зачет	

### 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 входит в перечень дисциплин вариативной части учебного плана, обязательная дисциплина.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами базовой части Русский язык и культура речи, Культурология, История мировой и отечественной кулинарной культуры, История виноделия

### Формируемые компетенции

- ПК-20 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;
- ПК-30 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- Знать основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий, классификацию услуг и общие требования к ним,
- Предметы сервировки, виды и правила сервировки стола;
- Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания;
- Основы сертификации услуг общественного питания

#### уметь:

- Осуществлять выбор и использование новой информации для совершенствования обслуживания на предприятиях общественного питания и развития индустрии питания;
- Проявлять коммуникативные умения для организации процесса обслуживания, мотивации и стимулирования работников;
- Обеспечить организацию процесса обслуживания на предприятиях общественного питания на высоком культурном уровне,
- уметь применять полученные знания в области организации общественного питания на предприятиях общественного питания

**владеть:**

Владеть основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Товароведение продовольственных товаров</b>	
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, экзамен	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование знаний об основополагающих характеристиках продовольственных товаров, составляющих их потребительскую ценность ;изучение свойств и показателей ассортимента продовольственных товаров и готовность применять эти знания в профессиональной деятельности</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний об ассортименте продовольственных товаров</li> <li>- приобретение опыта товароведной оценки качества отечественных и импортных продовольственных товаров</li> <li>- развитие навыков по диагностике дефектов продовольственных товаров и причин их возникновения</li> <li>- развитие навыков по предупреждению реализации некачественных продовольственных товаров</li> </ul>		

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится блоку Б 1к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана. Изучается в 3 и 4 семестре обучения (очная форма), 4 и 5 семестре (заочная форма)

Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах.

«Физика» и «Химия» дают общие сведения о строении, свойствах и пищевой ценности продуктов; Знания "Биохимии и основ микробиологии" необходимы для правильного выбора режимов производства, транспортирования и хранения пищевых продуктов.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин:

- Связь товароведения продовольственных товаров с дисциплинами «Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг», «Современные технологии хранения пищевых продуктов», позволяет правильно организовать движение и учет товаров продовольственных товаров, определять потребность населения в них. Знания дисциплины необходимы для успешного освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания», а также учебных и производственных практик

### Формируемые компетенции

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

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

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

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- Показатели качества продовольственных товаров
- основные свойства сырья, полуфабрикатов, параметры технологических процессов, влияющие на качество продовольственных товаров
- приоритеты в сфере производства продукции питания, продовольственных товаров

#### уметь:

- Оценить соответствие фактических значений показателей качества продовольственных товаров нормам НТД
- Оценивать и выявлять основные свойства сырья, полуфабрикатов, параметры технологических процессов, влияющие на качество продовольственных товаров
- выбирать экологичные технологии производства продовольственных товаров

#### владеть:

- 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 технологии продовольственных товаров

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Современные технологии хранения пищевых продуктов</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование теоретических знаний и практических навыков в области современных методов хранения пищевых продуктов.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение условий и особенностей хранения продуктов питания</li> <li>- изучение оборудования, применяемого для увеличения сроков хранения пищевых продуктов</li> <li>- формирование навыков разработки мероприятий по соответствию нормам НТД и совершенствованию технологических процессов производства и хранения продуктов</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
<p>Дисциплина относится блоку Б. 1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана.</p> <p>Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена, Товароведение продовольственных товаров, Безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин. Технология продукции общественного питания, научно-исследовательская работа, Проектирование предприятий общественного питания, Управление и контроль качества продукции, учебные и производственные практики.</p>		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения,</p> <p>ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологические процессы производства и условия хранения продуктов питания</li> <li>- Технологическое оборудование и современные методы для хранения продуктов питания</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценить соответствие фактических условий технологических процессов производства и условий хранения продуктов питания нормам НТД</li> <li>- Анализировать отечественный и зарубежный опыт по увеличению сроков хранения продуктов питания</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемами разработки мероприятий по соответствию нормам НТД и совершенствованию технологических процессов производства и хранения продуктов питания</li> <li>- Методами принятия обоснованных решений при оснащении предприятий технологическим оборудованием для хранения продуктов питания</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Организация хозяйственных связей</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Освоение теоретических знаний в области методологии и организации хозяйственных связей, приобретение умений использования этих знаний в профессиональной деятельности и формировании необходимых компетенций.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение теоретических основ осуществления коммерческих операций“;</li> <li>- овладение методиками расчета показателей результативности сбытовой и закупочной деятельности предприятий;</li> <li>- организация коммерческих связей в хозяйственной деятельности и осуществление коммерческо-посреднической деятельности.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Относится к вариативной части блока Б. 1 учебного плана		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ПК-10. Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.</p> <p>ПК-14. Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля.</p> <p>ПК-19. Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности; государственное регулирование коммерческой деятельности; инфраструктуру, средства, методы коммерции; организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию; услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные; правила торговли;</li> <li>- основы мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания,</li> <li>- нормативно-правовую баз в области продаж продукции предприятий питания.</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать коммерческие связи, заключать договоры и контролировать их выполнение; управлять товарными запасами и потоками; оказывать услуги розничной торговли с соблюдением правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли; устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли;</li> <li>- проводить мониторинг и анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать</li> </ul>		

решения по результатам контроля, применять нормативно-правовую базу в области продаж продукции предприятий питания.

**владеть:**

- навыками составления договоров; установления коммерческих связей; соблюдения правил торговли; выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;
- навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; оценки финансового состояния предприятия питания и принятия решения по результатам контроля;
- навыками применения нормативно-правовой базы в области продаж продукции предприятий питания.

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Менеджмент</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>формирование у студентов теоретических знаний в области менеджмента; приобретение студентами практических навыков выполнения основных функций менеджмента; овладение методами менеджмента; ознакомление студентов с механизмом принятия решений и оценкой их эффективности</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- получение студентами представления о менеджменте и основах стратегического управления организацией;</li> <li>- получение знаний основных принципов формирования организационных структур;</li> <li>- изучение методов мотивации деятельности в менеджменте и управленческого контроля;</li> <li>- изучение основных теорий руководства, лидерства, влияния и власти;</li> <li>- изучение основ коммуникаций, конфликтов и стрессов в менеджменте</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
<p>Дисциплина относится к блоку Б. 1 к обязательным дисциплинам вариативной части учебного плана. Изучается в 6 семестре.</p>		

<p><b>Формируемые компетенции</b></p> <p>ПК-11 — способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;</p> <p>ПК-12 — способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды,</p> <p>ПК-14 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;</p> <p>ПК-15 — способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;</p> <p>ПК-23 — способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
<p><b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b></p>
<p><b>знать:</b></p> <p>сущность менеджмента, особенности российского менеджмента, функции и методы менеджмента, основы стратегического управления организацией, особенности мотивации и контроля в менеджменте, типы руководства, лидерства, влияния и власти в организации, особенности коммуникаций в менеджменте, формы управления конфликтами и стрессами</p>
<p><b>уметь</b></p> <p>адаптировать методы и приемы управления коллективом для решения конкретных задач, выбирать способы использования основных теорий лидерства и мотивации; оценивать эффективность организационных отношений в системе менеджмента; использовать на практике понимание форм власти, влияния, основных теорий лидерства и мотивации</p>
<p><b>владеть:</b></p> <p>основными приемами решения стратегических управленческих задач, прогнозировать развитие событий, управлять конфликтными ситуациями, стрессами и изменениями в организации, различными способами использования информации в управленческих действиях; основными приемами и методами менеджмента и самоменеджмента</p>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Охрана труда на предприятиях общественного питания</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>Сформировать у студентов комплекс знаний по правовым и организационным вопросам охраны труда для обеспечения неразрывного единства эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности с целью поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания</p>		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучить правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда,</li> <li>• изучить правила техники безопасности для предприятия питания;</li> <li>• научиться измерять и оценивать параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест научиться анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</li> <li>• научиться выбирать методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности персонала предприятия питания</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б 1		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- действующее законодательство в области охраны труда;</li> <li>- инновационные идеи в области обеспечения безопасности и охраны труда</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</li> <li>- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
- методами и средствами защиты от опасностей технических систем и технологических процессов для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
		328
Формы контроля	зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
изучение практического применения разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Освоение на практике методики проведения занятий и правил различных видов спорта. Развитие физических качеств		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б. 1 вариативной части учебного плана, дисциплина по выбору. Изучается с 3 по 6 семестры обучения.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-8 — способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
особенности содержания и направленности различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую эффективность.		
<b>уметь:</b>		
проводить самостоятельные и самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью.		
<b>владеть:</b>		
владеть комплексом упражнений, направленных на укрепление здоровья.		

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Безопасность продовольственных товаров</b>	
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 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 характеристик;
- 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 Б.1 к вариативной части и является дисциплиной по выбору

### Формируемые компетенции

- ОПК-3 - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- ПК-1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- ПК-4 — готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- нормативную документацию, регламентирующую безопасность продовольственных товаров, 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:

- 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:**

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации;
- способностью анализировать и обобщать результаты исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- способность 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	<b>Статистика</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование способности использования математических методов теории вероятностей для моделирования задач, проведения теоретических и экспериментальных исследований, связанных с профессиональной деятельностью с использованием методов математической статистики		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• привитие навыков современных видов математического мышления;</li> <li>• привитие навыков использования математических методов теории вероятностей и основ математической статистики для моделирования задач в практической деятельности</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б.1 к дисциплинам по выбору		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-1 — способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
основы комбинаторики, случайные события, случайные величины, их законы распределения и числовые характеристики, предельные теоремы теории вероятностей и закон больших чисел, элементы математической статистики;		
<b>уметь:</b>		

применять методы теории вероятностей и математической статистики при решении профессиональных задач различной сложности,

**владеть:**

методами построения вероятностных математических моделей профессиональных задач и содержательной интерпретации полученных результатов с использованием элементов математической статистики;

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
изучение понятия конкуренции и конкурентоспособности в структуре экономики, подготовка бакалавров по теоретическим и практическим вопросам в области оценки конкурентоспособности товаров и услуг		
<b>Задачи дисциплины</b>		
усвоение научных знаний в области конкурентоспособности товаров и услуг; изучение и анализ факторов, определяющих конкурентоспособность товаров; овладение едиными методами и приемами оценки конкурентоспособности товаров изучение структуры рынка, сегментация рынка, изучение конкурентов, потребности покупателей, параметров оценки товара; освоение методов оценки уровня конкурентоспособности товаров, применяемых на различных стадиях жизненного цикла продукции (проектирования, изготовления, реализации и эксплуатации); овладение навыками и приемами использования графических, матричных, расчетных и комбинированных методов оценки конкурентоспособности; приобретение опыта расчета интегрального показателя конкурентоспособности.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б. 1 вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору		

## Формируемые компетенции

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

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

ПК-32 готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке

## Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

### знать:

понятия конкуренции и конкурентоспособности; факторы, определяющие конкурентоспособность товаров; основные методы и приемы оценки конкурентоспособности товаров: изучение рынка, конкурентов, потребности покупателей, параметров оценки товара; методы повышения конкурентоспособности товаров на различных потребительских сегментах; методику расчета интегрального показателя конкурентоспособности; принципы обеспечения конкурентоспособности товаров: бенчмаркинг, процессный подход, брэндстратегия, особенности формирования и оценки конкурентоспособности товаров и услуг; методы оценки уровня конкурентоспособности товаров, применяемые на различных стадиях жизненного цикла продукции (проектирования, изготовления, реализации и эксплуатации),

### уметь:

анализировать информацию по мониторингу рынка и принимать решения в области контроля конкурентоспособности; систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах, услугах; работать с нормативной и технической документацией в области пищевой индустрии, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров и услуг (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); формировать и оценивать конкурентоспособность товаров и услуг; проводить анализ и мониторинг динамики рынка товаров; использовать алгоритм формирования конкурентоспособности с целью определения основных направлений формирования эффективной структуры ассортимента; использовать известные методы оценки конкурентоспособности товаров;

### владеть:

методами оценки уровня конкурентоспособности товаров, применяемыми на различных стадиях жизненного цикла продукции (проектирования, изготовления, реализации и эксплуатации), тактикой и стратегией повышения конкурентоспособности товаров на различных потребительских сегментах; методами сегментации потребительского рынка; методами и средствами определения показателей ассортимента товаров

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Речевые коммуникации в сфере общественного питания</b>	
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, обеспечивающих успешность речевой коммуникации в индустрии питания и гостеприимства

### Задачи дисциплины

- изучение особенностей речевого общения;
- обучение приемам активного слушания и умению анализировать получаемые сведения, - эффективно усваивать прочитанную информацию;
- ознакомление с тактиками и уловками, используемых в речевой коммуникации;
- изучение приёмов успешной самопрезентации и эффективного общения.

### Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б. 1 к дисциплинам по выбору

### Формируемые компетенции

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

ПК-29 — готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

### Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

#### знать:

- основные единицы речевого общения, организацию вербального и невербального взаимодействия, принципы и механизма речевой коммуникации, функциональные стили русского языка
- приёмы успешной самопрезентации и эффективного общения

#### уметь:

- организовывать вербальное и невербальное взаимодействие с окружающими
- вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования

#### владеть:

- способностью проявлять коммуникативные умения
- тактиками и уловками, используемыми в речевой коммуникации

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>ЭЛЕКТРОТЕХНИКА, ОСНОВЫ ЭЛЕКТРОНИКИ И АВТОМАТИКИ</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
научить собирать на практике электрические схемы и анализировать их неисправности, познакомить с методами расчёта электрических цепей, научить выбирать электротехническое оборудование для практической реализации схем электроустановок		
<b>Задачи дисциплины</b>		
усвоение студентами теоретических и практических знаний в области в области электротехники, электроники и автоматики.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина Б.1.В.ДВ 3.1 относится к вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору. Изучается в 4 семестре очной формы обучения, в 5 семестре заочной формы обучения.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-4 — готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; ПК-27- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- основные электротехнические законы и методы анализа электрических, магнитных и электронных цепей,</li><li>- принципы действия, области применения электроизмерительных приборов;</li><li>- основы схемотехники электрических цепей;</li><li>- способы автоматизации технологических процессов.</li></ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- создавать электротехнические проекты предприятий общественного питания;</li><li>- создавать системы автоматического управления технологическими процессами;</li><li>- правильно использовать контрольно-измерительные приборы для измерения основных электрических величин.</li></ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- навыками работы с нормативными документами и справочной литературой;</li><li>- навыками эксплуатации и ремонта различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями правил техники безопасности.</li></ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Средства и методы управления качеством</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
подготовка высококвалифицированного специалиста, обладающего теоретическими знаниями и практическими навыками в области средств и методов управления качеством.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Углубить знания в области управления качеством на различных этапах жизненного цикла продукции.</li> <li>• Овладеть статистическими методами, применяемыми при контроле качества продукции</li> <li>• Изучить методы статистического регулирования технологических процессов. Освоить методы оперативного управления качеством</li> <li>• Ознакомиться с основными методами, применяемыми при планировании качества продукции. Изучить зарубежный опыт управления качеством на основе применения различных форм организации персонала.</li> <li>• Ознакомиться с возможностями управления качеством на основе применения компьютерной техники</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится блоку Б.1 к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.		
Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Безопасность продовольственных товаров, Поведение потребителя, Статистика, История мировой и отечественной кулинарной культуры, Экология, Санитария и гигиена, учебная практика,		
Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Методы и средства исследования, Социология труда и управление персоналом, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Бизнес-планирование и анализ деятельности предприятий, Управление и контроль качества продукции. Изучение тематики дисциплины формирует компетенции, необходимые при написании выпускной квалификационной работы.		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		
ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
основные виды нормативных и правовых документов необходимых для проведения статистического приемочного контроля и регулирования технологических процессов; методы обеспечения качества; методы оперативного управления качеством;		

зарубежный опыт управления качеством на основе применения различных форм организации персонала

**уметь:**

осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; использовать методы обеспечения качества для улучшения качества продукции; разрабатывать контрольные карты и проводить их анализ; использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

**владеть:**

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам ; навыками организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских пищевой продукции; навыками применения основных методов оценки качества продукции; навыками реализации процесса приемки товаров на основе комплекса стандартов по статистическому приемочному контролю; работы с нормативно-технической документацией, стандартами в области качества.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Информационное обеспечение</b>	
Направление подготовки	19.03.04Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование знаний по видам, функциям, формам и средствам информационного обеспечения,		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение требований к информационному обеспечению;</li> <li>- изучение видов, форм, функции и средств товарной информации, а также требований, предъявляемые к ней;</li> <li>- изучение особенностей разработки локальных классификаторов и справочников торгового предприятия изучение и формирование практических навыков распознавания информационных знаков</li> <li>- применение ЭВМ и сетевых технологий для разработки и ведения информационного обеспечения товароведения и экспертизы</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Б1. вариативная часть дисциплины по выбору		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
виды, функции, формы информационного обеспечения; нормативно-правовую базу и требования, предъявляемые к информационному обеспечению; основы разработки информационного обеспечения; особенности разработки локальных классификаторов и справочников торгового предприятия; требования к маркировке товаров,		
<b>уметь:</b>		
распознавать маркировку товаров; использовать литературу, классификаторы и справочники; использовать стандарты и нормативно-правовые документы; использовать информационно-поисковые системы,		
<b>владеть:</b>		
навыками разработки маркировки различных товаров; навыками получения информации о товаре из всех средств информационного обеспечения; умением оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих; оформлять товарно-сопроводительные документы;		

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Правовое регулирование профессиональной деятельности</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование теоретических знаний и практических навыков, обеспечивающих нормативно правовое регулирование деятельности в индустрии питания и гостеприимства		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Получение теоретических знаний и практических навыков, обеспечивающих нормативно — правовое регулирование деятельности в индустрии питания и гостеприимства		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б.1 к дисциплинам по выбору		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-4 — способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		
ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
- правовые основы государственного регулирования профессиональной деятельности - нормативно- правовую базу в области продаж продукции производства и услуг		
<b>уметь:</b>		
использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства		
<b>владеть:</b>		
- навыками анализа нормативно-правовых документов - нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг		

# Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции</b>	
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

- 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 проектом.

## Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина относится к блоку Б1.В.ДВ, вариативная часть дисциплины по выбору

## Формируемые компетенции

ПК-30 готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

ПК-31 способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

## Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

### знать:

- основные понятия и определения дизайна; дизайн в цикле производства и потребления, дизайн в системе продаж; 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 эргономических
- подход к решению задач дизайн-проектирования, семантические аспекты
- дизайн-проектирования, актуальные проблемы дизайна: противоречия,
- стратегии, перспективы.

### уметь:

- 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;
- креативным мышлением при создании, развитии и продвижении творческих идей в дизайне, рекламе и маркетинговых коммуникациях

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Организация туристической деятельности и питания при гостиницах</b>	
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, зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование теоретических знаний и практических навыков в области организации туристической деятельности и питания п и гостиницах		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- дать теоретические знания и практические навыки в области организации туристической деятельности и питания при гостиницах</li> <li>- изучить работу службы питания при гостиницах и классификацию предприятий питания в гостиничном сервисе</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блок Б.1 к дисциплинам по выбору		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ПК-7 способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p> <p>ПК-30 — готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные направления в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> <li>- работу службы питания при гостиницах, классификацию предприятий питания в гостиничном сервисе и особенности формирования ресторанного сервиса при гостиницах</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> <li>- организовывать в гостиницах и туристских комплексах работу по обеспечению проживающих питанием</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства</li> <li>- способностью проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>История мировой и отечественной кулинарной культуры</b>	
Направление подготовки	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Направленность «Ресторанное дело»	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Зачет, курсовая работа	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Способствовать овладению заданными профессиональными компетенциями; представить кулинарную мировую и отечественную кулинарную культуру в контексте общечеловеческой культуры		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомить с основными этапами развития мировой и отечественной кулинарной культуры;</li> <li>- Научить находить, анализировать и использовать информацию, необходимую в профессиональной деятельности.</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к вариативной части учебного плана дисциплины по выбору. Изучается в 2, 3 семестрах обучения. Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: «История». Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в общественном питании», «Товароведение продовольственных продуктов».		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОК-2 — Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</p> <p>ПК-15 — Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные этапы развития мировой и отечественной кулинарной культуры в контексте общего исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</li> <li>• Новую информацию в области развития потребительского рынка в контексте общей мировой и отечественной кулинарной культуры;</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определять основные закономерности развития мировой и отечественной кулинарной культуры в контексте общей культуры и основных исторических этапов развития общества;</li> <li>• Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации, систематизировать и обобщать ее.</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Методами анализа этапов и закономерностей развития мировой и отечественной кулинарной культуры в контексте общего исторического развития гражданского общества,</li> <li>• Методами поиска, систематизации и обобщения необходимой информации.</li> </ul>		

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>История виноделия</b>	
Направление подготовки	«19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания»	
Направленность подготовки	Направленность «Ресторанное дело»	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	4	144
Формы контроля	Зачет, курсовая работа	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Научить обучающегося воспринимать искусство виноделия в контексте общей мировой культуры, что будет способствовать овладению им общекультурными компетенциями,		
<b>Задачи дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомить с основными этапами развития виноделия;</li> <li>- Показать специфику наиболее значимых школ виноделия;</li> </ul>		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к вариативной части учебного плана дисциплины по выбору. Изучается в 2, 3 семестрах обучения. Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: «История» и является основой для освоения последующих дисциплин/практик: «Ресторанное и барное дело», «Этикет в общественном питании» «Товароведение продовольственных продуктов»		
<b>Формируемые компетенции</b>		
<p>ОК-2 - Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</p> <p>ПК-7 — Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные этапы развития виноделия в контексте исторического развития общества для формирования гражданской позиции;</li> <li>- Новую информацию о виноделии в контексте развития индустрии питания и гостеприимства</li> </ul>		
<b>уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализировать основные этапы и закономерности развития виноделия в контексте общей культуры и основных исторических этапов развития общества;</li> <li>- Использовать полученные знания по истории виноделия для анализа и оценивания результативности системы контроля деятельности производства в области виноделия</li> </ul>		
<b>владеть:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методом анализа основных этапов развития виноделия в контексте закономерностей развития общества;</li> <li>- Основными принципами и методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>		

## Аннотация

Наименование дисциплины	<b>Поведение потребителя</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Изучение теоретико-методологических оснований поведения потребителей, методов управления поведением потребителей на рынке товаров/услуг в современных условиях.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Приобретение теоретического и практического опыта работы с различными группами потребителей, воздействия на них с помощью средств маркетинговых коммуникаций. Разработка методологии и методики исследования поведения потребителей, использование адекватных методов анализа и интерпретации их результатов.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б.1 вариативной части учебного плана и является дисциплиной по выбору		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию		
ПК-30 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
основные методы исследования поведения потребителей, модели принятия решений о покупке потребителем, основы анализа поведения потребителей; теоретические основы, современные концепции, модели поведения потребителей; комплекс внешних и внутренних факторов, влияющих на поведение потребителей;		
<b>уметь:</b>		
проводить исследования и анализ специфики поведения потребителей в условиях развития рыночных отношений в России; определять, кто принимает решение, какие существуют типы решений о покупке и этапы процесса принятия решения в области развития индустрии питания и гостеприимства; проводить маркетинговые исследования поведения потребителей, проводить анализ поведения потребителей,		
<b>владеть:</b>		

навыками разработки методологии и методики исследования поведения потребителей  
 навыками решения конкретных маркетинговых задач в части поиска, выбора и  
 использования новой информации в области развития потребительского рынка;  
 навыками использования адекватных методов анализа и интерпретации их результатов.

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Психология рекламы</b>	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность подготовки	Ресторанное дело	
Трудоёмкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	3	108
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
формирование системных знаний о накопленных в сфере научной и практической деятельности психологии и креативных технологиях рекламной деятельности		
<b>Задачи дисциплины</b>		
Изучение психологии рекламы, развитие творческого потенциала студентов; согласованность творческой деятельности с маркетинговыми задачами для выработки эффективных коммуникационных решений, эффективного использования инструментов рекламы		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится блоку Б. 1 вариативной части учебного плана, дисциплина по выбору		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		
ПК-31 способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		
о социально-психологических аспектах функционирования рекламы основываясь на принципах межличностного и межкультурного взаимодействия;		
о понятиях, сущности и задачах рекламы;		
о классификации рекламных средств и условиях их применения;		
об общих принципах потребительского восприятия;		
о методах творческого мышления и анализа, основах работы с клиентской базой		
<b>уметь:</b>		
критически оценивать эстетические и стилистические достоинства рекламы как важнейшего структурного средства формирования предметно-пространственной среды человека;		
определять факторы, влияющие на коммуникативную и коммерческую эффективность рекламного продукта;		
анализировать основные тенденции и формы современной рекламной продукции;		
определять семантику рекламных образов		

ориентироваться в особенностях потребительского восприятия креативных приемах и методах визуализации информации;

**владеть:**

тактикой раскрепощения творческого сознания;  
ассоциативного видения и креативного мышления при создании, развитии и продвижении «рекламного образа»  
навыками генерирования творческих идей и оценки их эффективности в сфере рекламного бизнеса,  
навыками работы с различными информационными источниками;  
отбора, комплексной интерпретации источников и практического освоения критериев современной атрибуции рекламы как социокультурного явления;  
культурно-исторической оценки явлений в сфере рекламного бизнеса;  
работы со средствами печатно-графического и фотографического искусства при создании различных продуктов рекламы (фирменный стиль, товарный знак, плакат и др.)

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Мерчендайзинг</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
Освоение теоретических знаний, принципов и методологии мерчендайзинга. Умение применять их в профессиональной деятельности. Формирование компетенций, необходимых специалисту в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- изучение основных понятий в области мерчендайзинга, назначения и целесообразности внедрения в организациях общественного питания; - рассмотрение и применение инструментов мерчендайзинга в сфере предприятий общественного питания.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к блоку Б1.В ДВ 8.1 дисциплина по выбору. Изучается в 4 семестре		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОПК-5- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов ПК-30- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания		
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>		
<b>знать:</b>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- современное состояние и особенности развития мерчендайзинга в России и за рубежом;</li> <li>- терминологию, сущность и значение внедрения мерчендайзинга;</li> <li>- технологическое проектирование предприятий общественного питания;</li> <li>- применение рекламных и POS- материалов.</li> </ul>
<b>уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять теоретические знания на практике реализации плана мерчендайзинга;</li> <li>- обосновать эффективность применения элементов мерчендайзинга в индустрии питания</li> </ul>
<b>владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками креативной работы и коммерческой предприимчивости в сфере реализации программ мерчендайзинга;</li> <li>- владеть основными операционными категориями и методиками оценки эффективности этапов мерчендайзинговой деятельности.</li> </ul>

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Защита интеллектуальной собственности</b>	
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	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентования, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности,		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентования		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится блоку Б.1 учебного плана, к дисциплинам по выбору		
Изучение дисциплины основывается на ранее освоенных дисциплинах: Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Товароведение продовольственных товаров.		
Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин: Технология продукции общественного питания, Формирование и оценка конкурентоспособности товаров и услуг Современные технологии хранения пищевых продуктов, Ресторанное и барное дело		
<b>Формируемые компетенции</b>		
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности		
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий		
ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства		

<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>знать:</b>	
-	законодательную базу в области защиты интеллектуальной собственности и патентования
-	возможности информационных, компьютерных и сетевых технологий
-	системы контроля деятельности производства в области развития индустрии питания и гостеприимства
<b>уметь:</b>	
-	использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности 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
-	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
<b>владеть:</b>	
-	навыками применения
-	навыками обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
-	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Противодействие распространению идеологии экстремизма и терроризма и профилактика аддиктивного поведения в молодежной среде</b>	
Направление подготовки	Дисциплина относится к факультативным дисциплинам учебного плана,	
Направленность подготовки	Изучается на всех направлениях/направленностях бакалавриата	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
сформировать у обучающихся готовность противодействовать распространению идеологии экстремизма, терроризма, ксенофобии и вовлечению студенческой молодежи в экстремистскую и террористическую деятельность, сформировать способность осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддиктивного поведения в молодежной среде.		
<b>Задачи дисциплины</b>		
- формирование знаний об основных рисках и угрозах национальной безопасности современной России, о последствиях и влиянии аддиктивного поведения на образ жизни человека;		
- развитие умений критически оценивать информацию, отражающую проявления экстремизма, терроризма в России и мире;		
- формирование у обучающихся готовности проявлять альтернативную аддиктивному поведению социальную активность;		
- приобретение опыта осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддиктивного поведения в молодежной среде		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Изучается, согласно учебного плана		

<b>Формируемые компетенции</b>	
КС- 1 Способен осуществлять профилактику экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде	
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность понятий: «экстремизм», «терроризм», «аддиктивное поведение», «профилактика»;</li> <li>- признаки и последствия экстремистского и аддиктивного поведения;</li> <li>- основные нормативно-правовые документы, связанные с реализацией государственной политики в сфере противодействия идеологии экстремизма и терроризма, борьбы с наркоманией, алкоголизмом и другими негативными проявлениями;</li> <li>- особенности осуществления профилактической деятельности в молодежной среде на основе научно обоснованных подходов, сложившихся в России и за рубежом.</li> </ul>	
<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять ранние поведенческие признаки экстремистского и аддиктивного поведения;</li> <li>- противодействовать идеологии терроризма и экстремизма, осуществлять профилактическую деятельность по предупреждению аддиктивного поведения среди обучающихся;</li> <li>- проектировать и реализовывать профилактические программы и мероприятия;</li> <li>- организовывать свободное время в соответствии с требованиями, предъявляемыми к здоровому образу жизни</li> </ul>	
<b>владеть:</b>	
- основами осуществления первичной профилактики экстремизма, терроризма и аддитивного поведения в молодежной среде.	

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Цифровая экономика Российской Федерации</b>	
Направление подготовки/ Направленность подготовки	Изучается, согласно, учебного плана.	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цель освоения дисциплины</b>		
Обеспечить подготовку выпускников университета с ключевыми компетенциями цифровой экономики.		
<b>Задача дисциплины</b>		
Сформировать у выпускников КГУ ряд ключевых компетенций цифровой экономики, необходимые для решения человеком поставленной задачи или достижения заданного результата деятельности в условиях глобальной цифровизации общественных и бизнес-процессов.		
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>		
Дисциплина относится к факультативным дисциплинам		

<b>Формируемые компетенции</b>	
<p>КС-1ЦЭ Коммуникация и кооперация в цифровой среде. Компетенция предполагает способность человека в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.</p> <p>КС-2ЦЭ Саморазвитие в условиях неопределенности. Компетенция предполагает способность человека ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций.</p> <p>КС-4ЦЭ Управление информацией и данными, компетенция предполагает способность человека искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач.</p>	
<b>Требования к уровню освоения содержания дисциплины:</b>	
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- цифровые средства для взаимодействия в цифровой среде;</li> <li>- здоровьесберегающие образовательные технологии;</li> <li>- источники информации, в том числе источниках больших данных, их назначении и использовании.</li> </ul>	
<b>уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться цифровыми средствами;</li> <li>- провести самодиагностику для определения траектории саморазвития и самореализации;</li> <li>- пользоваться результатами анализа информации, в том числе, больших данных.</li> </ul>	
<b>владеть:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками применения цифровых средств для взаимодействия в цифровой среде и целенаправленного использования мессенджеров, соцсетей, информационных порталов, в том числе, порталов государственных служб; - приемами самоорганизации в цифровом пространстве;</li> <li>- приемами интерпретации полученной информации и корректного применения результатов анализа данных,</li> </ul>	

<b>Аннотация</b>		
Наименование дисциплины	<b>Патриотизм и гражданственность в исторической памяти</b>	
Направление подготовки/ Направленность подготовки	Изучается, согласно, учебного плана.	
Трудоемкость дисциплины	Зачетные единицы	Часы
	2	72
Формы контроля	Зачет	
<b>Цели освоения дисциплины</b>		
<p>Формирование патриотических и гражданских качеств и чувств студенческой молодежи, обладающей независимым мышлением, созидательным мировоззрением, профессиональными знаниями, демонстрирующей высокую культуру, в том числе культуру межнационального общения, ответственность и способность принимать самостоятельные решения, нацеленные на повышение благосостояния страны, народа и своей семьи .</p>		

## Задача дисциплины

- 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

КС - 32 Способность к гражданской и национальной самоидентификации, основанная 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.

## Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

### знать:

Способность к гражданской и национальной самоидентификации, основанная на осознании ценности исторического и культурного наследия своей страны; готовность противостоять фальсификации истории, манипулированию исторической памятью и национальным самосознанием

### уметь:

- 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:**

- 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.