



УТВЕРЖДАЮ:

Директор

д.э.н., проф. Пасечко Л.А.

« 25 » июня 2020г.

**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) Технология и организация
производства продукции общественного питания**

Индекс	Дисциплины	Аннотации
Б1.00	Дисциплины (модули)	подготовки
Б1.Б.00	Базовая часть	
Б1.Б.01	Философия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</p> <p>Содержание Мировоззрение, его сущность, структура и основные типы. Философское мировоззрение, предпосылки его возникновения и отличие от иных форм мировоззрения. Сущность философских проблем. Функции философии. Место философии в системе культуры. Исходные понятия и движущие силы историко-философского процесса. Гегелевская, марксистская и экзистенциально-персоналистическая Концепции философии. Сущность философского плюрализма как: попытка синтеза трех концепций. От мифа к логосу. Основные этапы развития античной философии. Досократовский период развития древнегреческой философии. Сократ: поиски достоверного знания. Платон и Аристотель - систематизаторы древнегреческой философии. Основные принципы религиозно - философского мировоззрения. Учение А. Аврелия. Философия Фомы Аквинского. Основные черты мировоззрения человека эпохи Возрождения. Философия природы К. Кузанского и Дж. Бруно. Английский материализм XVII века – Бэкон, Локк. Философский рационализм XVII века Р. Декарт, Б. Спиноза, Г.В. Лейбниц Английский эмпиризм: Д. Локк, Д. Беркли, Д. Юнг. Рационализм как важнейшая характеристика. Материализм и сенсуализм Нового времени. Философия французского Просвещения. Главные особенности немецкой классической философии.</p>

Начало немецкой классической философии. Кант. Теория познания Канта.
Система и метод Гегеля. Антропологический материализм Фейербаха .Формирование философских взглядов К. Маркса и Ф. Энгельса. Материализм и материалистическая диалектика. Материалистическое понимание истории. Материалистическое учение о практике и истине. Философия Советского периода. Русская философия XIX века. П.А. Чаадаев. Западники и славянофилы. Философия всеединства Вл. Соловьева. Философия свободы Бердяева. Философия русского космизма. Понятие бытия. Основные формы бытия.
Проблема субстанции в философии.
Понятие движения.
Пространство и время как философские категории.
Сознание, его происхождение и сущность.
Проблема единства мира.
Проблема познаваемости мира.
Субъект и объект познания. Чувственное и рациональное познание.
Истина.
Научное познание, его специфика. Метод и методология.
Понятие общества как системы.
Типы деятельности и подсистемы общества .
Общество и история. Философия истории.
Общественное сознание и его структура.
Соотношение природного и социального в историческом и индивидуальном развитии человека.
Проблема необходимости и свободы личности.
Предназначение человека. Проблема жизни и смерти.
Философское понимание ценности.
Переоценка ценностей.
Культура как объект философского исследования.
Феноменология.
Позитивизм.
Прагматизм.
Постпозитивизм.
Критический рационализм Иррационализм.
Неокантианство.
Экзистенциализм.
Персонализм.
Герменевтика.
Постструктуралистско-постмодернистский комплекс.
Деконструктивизм.
Происхождение и сущность глобальных проблем.
Гуманизм как ценностная основа решения глобальных проблем современности.
Глобальные проблемы и перспективы развития человека.

Форма контроля
Экзамен (устно)

Б1.Б.02	История	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; выработка систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции</p> <p>Содержание Возникновение государственности у восточных славян. Теории происхождения древнерусского государства. Киевская Русь: тенденции становления, развития, особенности социально-политического развития. Деятельность первых киевских князей. Принятие христианства, его значение. Феодальная раздробленность Монголо-татарское иго, его социально-экономические и политические последствия для русских княжеств. Московское государство XII- XVвв. Иван IV Грозный. Политика Избранной Рады. Складывание сословно-представительной монархии. Боярская дума и Земские соборы. Реформы 50-х гг. XVI в. Опричнина, ее причины и последствия. Смутное время в России: причины, сущность, проявления. Борьба русского народа за национальную независимость. Начало правления Романовых Нарастание кризисных явлений в СССР в 70-е-первой половине 80-х гг. М.С. Горбачев и начало политики перестройки.</p>
---------	---------	---

«Новое политическое мышление» и изменение геополитического положения СССР.
Попытка государственного переворота в 1991 г. и ее провал.
Распад СССР.
Наращение кризисных явлений в стране в середине 60-80х годах.
Либеральная концепция перемен в России.
Переход к рыночной экономике: трудности и противоречия.
Конституционный кризис. События 3-4 октября 1993 г. и их противоречивая оценка в обществе.
Советский Союз в 1985-1991 гг.: перестройка и ее основные этапы.
Распад СССР и Беловежские соглашения.
Становление новой российской государственности.
Политическая ситуация и социально-экономические реформы начала XXI века.
Современный этап в развитии экономической и социальной политики государства.
Внешиполитическая деятельность России в условиях новой геополитической ситуации.
Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства.
Место истории в системе наук.
Сущность, формы, функции исторического знания.
Методология и теория исторической науки.
История России – неотъемлемая часть всемирной истории.
Международная обстановка и внешняя политика Советского государства.
Борьба СССР за создание системы коллективной безопасности.
Советско-германские договоры и их политические оценки.
Международные отношения в 20 - 30-е гг. Проблемы войны и мира.
Политические условия появления фашизма и его опасность для мировой цивилизации.
Начало второй мировой войны (1939-1941 гг.)
Великая Отечественная война советского народа: характер, основные этапы военных действий.
Начальный период Великой Отечественной войны, его особенности и последствия.
Основные события Великой отечественной войны, их значение.
Единство фронта и тыла в годы Великой Отечественной войны.
Партизанское и подпольное движение в годы Великой Отечественной войны.
Примеры героизма.
Антигитлеровская коалиция в годы Второй мировой войны.
Освобождение Европы от нацизма.
Решающая роль Советского государства в разгроме фашистской Германии. Цена победы.
Итоги и уроки Великой Отечественной и второй мировой войн.
СССР в политической системе послевоенного мира.
Начало «оттепели» во внутренней и внешней политике. Н.С. Хрущев.
XX съезд КПСС. Разоблачение культа личности И.В. Сталина.
Мирное сосуществование: успехи и противоречия.
Социально-экономические реформы 1957-1964 гг.: достижения и просчеты.
Кризис политики “военного коммунизма”.
Образование СССР: условия создания и тенденции развития
НЭП: истоки, сущность, значение, итоги.
Влияние идейной борьбы на НЭП.

Противоречия и трудности социально - экономического и политического развития страны.
Индустриализация и коллективизация.
Политика ликвидации кулачества как класса.
Образование СССР: условия создания и тенденции развития.
Формирование и усиление режима личной власти и культа личности И.В. Сталина.
Массовые репрессии и их трактовка в современной историографии.
Исторические портреты личностей.
Политическое развитие страны, формирование командно-административной системы в СССР.
Формирование командно-административной системы – закономерность развития однопартийной политической системы в СССР.
Противоречия и трудности социально - экономического и политического развития страны.
Индустриализация страны. План ГОЭЛРО.
Коллективизация. Политика ликвидации кулачества как класса.
Первые пятилетки: успехи и противоречия.
Культурная жизнь страны.
Социально-политический кризис в России в начале XX в.
Политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика.
Истоки многопартийности в России.
Деятельность Государственной думы.
Развитие кооперативного движения начале XX в.
Социально-политический кризис в России в начале XX в.
Революция 1905-1907 гг.: расстановка политических сил, ее основные этапы, характер, особенности, итоги и последствия.
Реформы П.А. Столыпина.
Россия в Первой Мировой войне.
Февральская буржуазно-демократическая революция 1917 г.: причины и последствия.
Падение монархии.
Сущность двоевластия.
Россия в период между февралем и октябрём 1917 г.: альтернативы развития.
Рост радикальных настроений в российском обществе летом-осенью 1917 г.
План В.И Ленина и его осуществление.
Октябрьская революция как победа леворадикальных сил.
Октябрь 1917 г.: итоги, оценки.
Влияние на ход Отечественной и мировой истории.
Формирование советской государственно-политической системы.
Исторические портреты личностей.
Гражданская война: причины, характер, хронологические рамки, основные этапы, политические лагеря.
Белый и красный террор.
Судьба царской семьи.
Политика «военного коммунизма».
Итоги Гражданской войны.
Исторические портреты личностей.
Роль XIX века в мировой истории.
Россия в первой половине XIX в.: основные тенденции социально-экономического и политического развития.,
Внешняя политика России в начале XIX века.
Отечественная война 1812 года, её значение и последствия.

		<p>Особенности развития капитализма в России. Реформы Александра II, их буржуазный характер и значение. Особенности пореформенного развития России. Реформы С. Ю. Витте. Восстание декабристов. Исторические судьбы участников. Либеральные движения 40-х гг.: славянофилы и западники. Возникновение революционно - демократической идеологии. Теория русского общинного социализма. Революционные демократы 60-х гг. Народничество, его основные течения. Развитие рабочего движения. Роль Г.В. Плеханова в распространении марксизма в России. Российская социал-демократия. Русская культура XIX века и ее вклад в мировую культуру. Россия во второй половине XVIIв.– тенденции становления абсолютизма. Реформы Петра I, их объективная необходимость, сущность и значение. Оформление абсолютной монархии. Российская империя после Петра I. «Эпоха дворцовых переворотов». Правление Екатерины II «Просвещенный абсолютизм». Внешняя политика Русская культура XVIII вв. Проблема крепостного права и социальные конфликты в XVIII в., Пётр I: эпоха модернизации России. Реформы Петра I, их объективная необходимость, сущность и значение. Внешняя политика Петра I. Создание империи. Оформление абсолютной монархии. Российская империя после Петра I. Эпоха «дворцовых переворотов». Правление Екатерины II. Политика «Просвещенного абсолютизма». Внешняя политика Русская культура XVIII вв. Проблема крепостного права и социальные конфликты в XVIII в.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.03	Экономическая теория	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в области экономического мышления на основе изучения наиболее общих законов и закономерностей функционирования экономической системы на микро и макроуровнях.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>Содержание Рынок труда. Рынок капитала. Подходы к категории "процент". Рынок земли. Земельная рента, ее виды. Аренда земли.</p>

Землевладение и землепользование.
Характеристика основных моделей рынка. Равновесие фирмы в модели совершенной конкуренции. Равновесие фирмы в монопольной модели рынка
Равновесие фирмы в модели олигополии. Основные теории олигополии. Равновесие фирмы в модели монополистической конкуренции.
Сущность и основные виды издержек. Динамика издержек производства в краткосрочном периоде. Динамика издержек производства в долгосрочном периоде.
Спрос и факторы, на него влияющие. Закон спроса. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность.
Предложение и факторы, на него влияющие. Эластичность предложения. Рыночное равновесие.
Типы денежных систем. Структура денежной массы. Кредит: сущность, функции, формы. Структура кредитно-денежной системы
Инструменты кредитно-денежной политики Центробанка и ее формы.
Сущность финансов. Структура финансовой системы. Госбюджет и проблемы его дефицита и профицита. Налоги: виды, функции. Кривая Лаффера.
Воздействие фискальной политики государства на функционирование экономики.
Объективные условия и противоречия экономического развития. Товар и деньги в экономической системе.
Закон денежного обращения. Инфляция: формы, виды и социально-экономические последствия .
Понятие собственности. Многообразие форм собственности как закономерность экономической системы.
Характеристика основных форм собственности. Организационно-правовые формы предпринимательства в России.
Предмет и функции экономической теории.
Экономическая система и ее структура. Характеристика общественного воспроизводства.
Модель «AD-AS» и варианты макроэкономического равновесия. Цикличность как закономерность движения рыночной экономики.
Экономический цикл и его фазы. Основные виды циклов.
Макроэкономика как объект исследования. Субъекты и структура макроэкономики.
Система национальных счетов и ее важнейшие показатели.

Форма контроля
Зачет

Б1.Б.04	Правоведение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Обеспечение профессионального образования, осознание социальной значимости своей будущей профессии, способности к обобщению, анализу и восприятию информации, востребованности на рынке труда, успешной карьеры. Подготовка бакалавра к применению системы правовых знаний о государственно-правовых явлениях.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</p> <p>Содержание Понятие и признаки государства. Государство – организация публичной власти. Общие закономерности возникновения государства. Теории происхождения государства. Общее и особенное в происхождении государства у различных народов. Обусловленность процесса возникновения государственности конкретными историческими, социально-экономическими, военно-политическими, демографическими, национальными, религиозными и иными факторами. Функции и формы государства. Обусловленность функций государства его сущностью и социальным назначением. Понятие и элементы форм государства. Общая характеристика монархий и республик. Форма национально-государственного и административно-территориального устройства. Унитарное государство, федерация и конфедерация. Форма государственного правления в России и ее развитие в современных условиях. Правовое государство: понятие и основные признаки. Соотношение правового государства с гражданским обществом. Социальные задачи правового государства.</p>
---------	--------------	--

Сущность права: понятие, принципы, функции. Право в общесоциальном смысле. Право в социально-юридическом смысле. Общеправовые принципы права. Межотраслевые принципы. Отраслевые принципы. Общесоциальные функции: экономическая, политическая, воспитательная. Специально-юридические функции. Регулятивная функция, охранительная функция.

Структура российского права: нормы, институты, отрасли. Структурные элементы системы права. Норма права. Институт права. Подотрасль права. Отрасль права. Предмет и метод правового регулирования как основание деления права на отрасли и институты.

Формы (источники) права. Классификация форм права: нормативный акт, правовой обычай, юридический прецедент, нормативный договор. Система нормативных актов в России. Конституция как основной закон государства. Законы, их понятие, признаки, виды. Подзаконные нормативные акты.

Основные отрасли российского права. Частное право как область свободы, частной инициативы. Публичное право, как сфера власти и подчинения.

Понятие Конституции, ее сущность. Конституция и государство. Определение Конституции и ее содержание. Прямое действие Конституции. Социальная природа российского конституционного права.

Структура и содержание Конституции РФ. Структура Конституции РФ. Разделы Конституции. Правовые институты конституционного права.

Конституционный строй и его основы. Понятие конституционного строя. Человек, его права и свободы. Демократическое государство. Суверенное государство. Правовое государство. Федеративное государство. Республиканская форма правления. Социальное государство. Светское государство.

Охрана Конституции. Толкование Конституции. Порядок изменения. Пересмотр Конституции. Поправки к Конституции.

Принцип разделения законодательной, исполнительной и судебной власти. Система государственных органов РФ. Система «сдержек» и противовесов.

Конституционно-правовой статус Президента РФ. Положение Президента РФ в системе органов государственной власти. Порядок избрания Президента РФ. Прекращение его обязанностей.

Органы законодательной (представительной) власти. Федеральные и региональные. Федеральное Собрание – парламент РФ. Государственная Дума и Совет Федерации: порядок формирования и компетенция. Порядок формирования представительных и законодательных органов субъектов РФ.

Правительство Российской Федерации. Общая характеристика роли исполнительной власти. Правительство РФ в системе органов государственной власти. Состав, формирование и отставка Правительства. Компетенция и порядок деятельности Правительства РФ. Акты Правительства РФ.

Судебная власть. Общая характеристика организации и деятельности судебной власти. Конституционно-правовой статус судей. Конституционный Суд РФ. Верховный Суд РФ. Высший Арбитражный суд РФ.

Понятие, принципы и законодательство гражданского права. Понятие гражданского права. Система гражданского права. Гражданское законодательство и его система. Действие гражданского законодательства.

Гражданское правоотношение. Понятие гражданского правоотношения и его особенности. Содержание и форма гражданского

правоотношения. Субъекты и объекты гражданского правоотношения. Виды гражданских правоотношений, их основания. Сделки и представительство. Понятие сделки. Действительность и недействительность сделок. Понятие и виды представительства. Доверенность.

Понятие и содержание права собственности. Собственность и право собственности. Частная собственность. Государственная собственность. Муниципальная собственность. Виды и подвиды права собственности. Общая совместная собственность.

Основания возникновения и прекращения права собственности. Возникновение права собственности. Первоначальные и производные способы. Изготовление и создание вещи. Приобретение права собственности на бесхозное имущество. Приватизация. Прекращение права собственности. Принудительное обращение взыскания на имущество собственника. Принудительное обращение взыскания на имущество собственников. Реквизиция и конфискация.

Право собственности граждан и юридических лиц. Правовой режим объектов права собственности граждан. Право собственности отдельных видов юридических лиц.

Понятие и значение обязательств.

Понятие обязательств. Система обязательств. Виды обязательств.

Основания возникновения обязательств. Формы обязательств. Договоры. Односторонние сделки. Административные акты. Причинение вреда (деликты) и другие неправомерные действия. События.

Понятие и принципы исполнения обязательств. Понятие «исполнение обязательств». Принципы исполнения обязательств. Субъекты исполнения обязательств. Долевые, солидарные и субсидиарные обязательства. Перемена лиц в обязательстве. Способ, место и срок исполнения обязательств.

Способы обеспечения исполнения обязательств: неустойка, залог, задаток, поручительство, удержание, банковская гарантия.

Общие положения о наследовании. Понятие и значение наследования. Основные понятия наследственного права. Законодательство о наследовании.

Наследование по завещанию. Содержание завещания. Форма завещания. Особые завещательные распоряжения завещателя. Недействительность завещания.

Наследование по закону. Наследники по закону и порядок призвания их к наследованию. Необходимые наследники. Выморочное имущество.

Приобретение наследства. Принятие наследства. Отказ от наследства. Раздел наследства. Свидетельство о праве на наследство. Охрана наследственных прав.

Общая характеристика семейного законодательства. Предмет и метод семейного права. Принципы семейного права. Система и источники семейного права. Осуществление и защита семейных прав.

Основания возникновения брачно-семейных правоотношений, их содержание. Субъекты семейных правоотношений. Понятие брака по семейному праву. Стороны в браке. Условия заключения брака. Препятствия к заключению брака. Медицинское обследование вступающих в брак. Порядок заключения брака. Недействительный брак. Понятие, основания и порядок расторжения брака.

Личные имущественные и неимущественные отношения между супругами: понятие, значение, виды. Общие положения об имущественных отношениях супругов. Режим имущества супругов: совместная собственность, собственность каждого из супругов. Договорный режим имущества: понятие, формы и содержание. Брачный контракт. Ответственность супругов по обязательствам. Алиментные обязательства членов семьи.

Понятие, значение и порядок заключения трудового договора. Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Виды трудовых договоров. Особенности отдельных видов договоров.

Перевод на другую работу, его виды. Понятие перевода. Признаки перевода. Значение перевода. Виды переводов. Перевод на другую постоянную работу. Временный перевод. Юридические гарантии при переводе.

Основания прекращения трудовых договоров. Классификация прекращения трудового договора. Отстранение работника от работы. Увольнение. Основания и порядок увольнения по инициативе работника. Основания увольнения по инициативе администрации. Дополнительные основания увольнения некоторых категорий работников. Оформление увольнения. Выходное пособие. Правовые последствия восстановления неправильно уволенного работника.

Трудовая дисциплина. Дисциплинарная ответственность. Понятие и значение дисциплины труда, методы ее обеспечения. Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка. Основные обязанности работника и администрации. Меры поощрения и порядок их применения. Дисциплинарная ответственность и ее виды. Дисциплинарный проступок.

Общественные отношения, регулируемые административным правом. Предмет административного права. Метод административного права. Функции административного права. Организационно-структурные и конфликтно-охранительные принципы административного права. Принцип разделения властей. Принцип федерализма. Принцип законности. Принцип гласности. Принцип ответственности.

Субъекты административного права. Административная правоспособность. Административная дееспособность. Индивидуальные субъекты административного права. Коллективный субъект административного права.

Административное правонарушение. Понятие и признаки административного правонарушения. Юридический состав административного правонарушения. Виды административных правонарушений. Отграничение административного правонарушения от преступления.

Административная ответственность. Понятие и основные черты административной ответственности. Освобождение от административной ответственности. Административная ответственность юридических лиц. Административные взыскания: понятие и цели. Виды административных взысканий. Наложение административного взыскания.

Уголовное право как отрасль российского права. Понятие уголовного права. Задачи и функции уголовного права. Принципы уголовного права. Принцип законности. Принцип справедливости. Принцип равенства. Принцип гуманизма. Система уголовного законодательства. Действие уголовного закона во времени и пространстве.

Понятие, признаки и состав преступления. Уголовное право о понятии преступления. Признаки преступления. Общественная опасность. Уголовная противоправность. Наказуемость. Классификация преступлений. Состав преступления.

Уголовная ответственность и ее основания. Социальная и правовая ответственность. Понятие уголовной ответственности. Основания уголовной ответственности.

Система и виды наказания. Понятие и признаки уголовного наказания. Система наказания. Виды наказаний. Штраф. Обязательные работы. Исправительные работы. Конфискация имущества. Арест. Лишение свободы на определенный срок. Пожизненное лишение свободы.

Понятие и формы проявления экологического права. Предмет экологического права. Понятие и сущность экологической концепции. Принципы экологического права. Система экологического права.

Источники экологического права. Понятие и особенности источников экологического права. Закон как источник экологического права. Указы Президента, постановления Правительства, нормативные акты министерства и ведомств. Нормативно-правовые акты субъектов РФ.

Объекты экологического права. Окружающая природная среда как объект экологического права. Понятие и функции природного объекта. Природные объекты, природные ресурсы, природные комплексы. Экологические права человека как объект охраны экологического права.

Экологическая ответственность.

Понятие, сущность и функции экологической ответственности. Формы экологической ответственности. Понятие и состав экологического правонарушения. Классификация экологических правонарушений. Причины экологических правонарушений.

Понятие, признаки и структура информации. Предмет информационного права. Информация как объект права. Информация с ограниченным доступом. Обязательные признаки права на информацию. Структура информации.

		<p>Государственная и коммерческая тайна. Основные источники права о государственной тайне. Объект правоотношений. Перечень сведений, составляющих государственную и коммерческую тайну. Субъекты правоотношений в сфере государственной и коммерческой тайны. Допуск к государственной и коммерческой тайне. Защита прав на коммерческую тайну. Банковская тайна. Объекты и субъекты права на банковскую тайну. Правовая охрана прав на банковскую тайну. Режим банковской тайны. Защита прав на банковскую тайну. Служебная и профессиональная тайна. Объекты и субъекты права на служебную и профессиональную тайну. Врачебная тайна. Тайна усыновления. Защита права на служебную и профессиональную тайну.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.Б.05	Иностранный язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) 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 при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Содержание Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме; - понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, научно-популярные, просветительские ролики и фильмы) о путешествиях и организации продуктивного досуга молодежи; Чтение: -детальное понимание информации (общественно - политические, учебные тексты) по вышеуказанной тематике. Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме; - понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, научно-популярные, просветительские ролики и фильмы) о путешествиях и организации продуктивного досуга молодежи; Чтение: -детальное понимание информации (общественно - политические, учебные тексты) по вышеуказанной тематике. Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам и жизненным приоритетам современной молодежи; - понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика); - детальное понимание информации (общественно-политические, прагматически тексты) по проблеме субкультур. Чтение: - чтение текстов с извлечением основной информации по проблемам молодежи в окружающем мире. Говорение: - монолог-мнение о роли молодежи; - диалог-дискуссия о современных субкультурах. Письмо:</p>

		<p>- проектная деятельность (презентации, стенгазеты) по проблемам социализации молодежи в окружающем мире.</p> <p>Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам трудоустройства;</p> <p>- понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, справочники, рекламные сообщения, объявления о вакансиях, образцы собеседований);</p> <p>- легальное понимание информации по проблемам трудоустройства.</p> <p>Чтение: чтение текстов с извлечением нужной или интересующей информации.</p> <p>Говорение: - монолог-мнение, - диалог-дискуссия о проблемах современной молодежи., Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации;</p> <p>Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике;</p> <p>Говорение: монолог-описание, диалог-расспрос.</p> <p>Письмо: электронные письма личного характера.</p> <p>Этикетно-речевые нормы: знакомство, приветствие, представление, прощание., Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации;</p> <p>Чтение: понимание основного содержания рассказов/писем зарубежных студентов о своих вузах; Говорение: - монолог-описание своего вуза, диалог-расспрос о зарубежном вузе и системе образования; диалог-обмен мнениями об учебе за рубежом.</p> <p>Письмо: запись тезисов сообщения о своем вузе, запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи.</p> <p>Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление.</p> <p>Аудирование: - сообщения/тексты о стране изучаемого языка.</p> <p>Чтение: детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации;</p> <p>Говорение: - монолог-описание фактов и реалий страны изучаемого языка; монолог-сообщение о событиях, открытиях, персоналиях, диалог-расспрос о поездке за рубеж.</p> <p>Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; понимание текстов общественно-политического, публицистического характера;</p> <p>Чтение: - поисковое чтение (извлечение необходимой информации из аутентичных текстов по обозначенной тематике);</p> <p>Говорение: - монолог описание опыта общения с представителем другой культуры;</p> <p>- монолог высказывание мнения по теме;</p> <p>Письмо: - запись тезисов сообщения по обозначенной тематике ;</p> <p>- проектная деятельность (подготовка презентаций).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет, Зачет, Зачет</p>
Б1.Б.06	Культура речи и деловое общение	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов устойчивой языковой и речевой компетенции в разных областях и ситуациях использования литературного языка.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p>

		<p>ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Содержание Культура речи. Языковая (литературная) норма. Источники языковой нормы. Виды языковых норм. Нормативный, коммуникативный, этический аспекты культуры речи. Коммуникативные качества культурной речи: правильность, богатство, выразительность, чистота, точность, логичность, доступность, уместность, действенность. , Этикет. Речевой этикет. Речевой этикет в процессе общения: начало общения, продолжение разговора, завершение общения. Дистанционное общение (общение по телефону, общение в сети Интернет). Национальная специфика речевого этикета, Языковая норма. Источники языковой нормы. Типы языковых норм. Лексические нормы. Типы лексических ошибок. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Разделы орфоэпии. Акцентологические нормы. Нормы постановки ударения в различных частях речи. Морфология. Морфологические нормы. Употребление именных, глагольных и служебных частей речи. Синтаксис. Синтаксические нормы. Синтаксические нормы согласования, управления, примыкания. Синтаксические нормы в простом и сложном предложении. Типичные синтаксические ошибки в современной речи., Система функциональных стилей современного русского литературного языка: определение, жанры, стилевые черты. Книжные стили (научный, официально-деловой, публицистический, художественный) и разговорный стиль. Языковые особенности функциональных стилей. Культура научной и профессиональной речи , Общение. Вербальное и невербальное общение. Деловое общение. Стратегии и тактики делового общения. Виды делового общения: деловая беседа, деловые переговоры, деловые совещания, публичные выступления., Риторика как учение о речи. Особенности устной публичной речи. Образ и личность ратора. Изобретение идей и риторическая аргументация. стиль и качества речи. Стиль произношения и язык телодвижений. Ораторика. Требования к оратору.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.07	Менеджмент	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) освоение компетенций, необходимых для успешного решения организационно-управленческих задач в области менеджмента, которые позволят им принимать эффективные управленческие решения в их профессиональной деятельности, а также заложить потенциал интеграции всех знаний, определяющих профессионализм деятельности современного менеджера.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию</p> <p>Содержание Психолого-педагогические основы личности и деятельности: акмеологический аспект. Социально-психологические требования управленческой деятельности Социально-психологические основы совместной деятельности., Совокупность научных подходов к менеджменту: краткое содержание. Школа научного управления. Классическая (административная) школа в управлении. Бихевиоризм в менеджменте. Развитие школы человеческих отношений и поведенческих наук Сущность, классификация и требования, предъявляемые к управленческим решениям</p>

		<p>Процесс подготовки и принятия решений Модели и методы принятия управленческих решений Структура как основа функционирования системы управления. Основные типы структур и их использование предприятиями в условиях рынка. Проектирование структур управления. Должностные инструкции управленческих работников. Принципы построения системы управления персоналом в организации. Формальные и неформальные группы. Факторы эффективной работы группы. Команды в современных организациях. Природа конфликтов и стрессовых ситуаций. Основные типы конфликтов, их роль, причины и методы решения. Управление конфликтами и стрессами. Внутрифирменное планирование Мотивация персонала, Сущность эффективности управления. Общая, внешняя и внутренняя эффективность организаций Понятие социальной эффективности управления предприятием. Экономическая эффективность менеджмента Проблемы повышения эффективности менеджмента Направления совершенствования управления оптимизация кадрового потенциала Форма контроля Зачет</p>
Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, ПК-3 владение 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>Содержание Актуальность изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Аксиома о потенциальной опасности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий .Роль государства в обеспечении безопасности человека. Система, структура и функции государственных органов в сфере обеспечения безопасности личности</p>

		<p>Роль государства в обеспечении безопасности человека. Система, структура и функции государственных органов в сфере обеспечения безопасности личности. Средства управления безопасностью жизнедеятельности Человек и техносфера. Классификация опасных и вредных факторов производства. Основные принципы защиты от опасностей. Системы и методы защиты человека и окружающей среды от основных видов опасного и вредного воздействия природного, антропогенного и техногенного происхождения. Методы защиты от вредных веществ, физических полей, информационных потоков, опасностей биологического и психологического происхождения. Методы контроля и мониторинга опасных и вредных факторов., Термины и определения в области охраны труда. Основные положения трудового права. Правовые основы охраны труда. Государственное управление охраной труда. Государственные нормативные требования охраны труда. Обязанности и ответственность должностных лиц за соблюдение требований охраны труда. Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда, Термины и определения в области трудового права и охраны труда. Правовые основы охраны труда. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения безопасности граждан. Основные положения трудового права. Требования трудового Кодекса РФ в области охраны труда. Государственное управление охраной труда. Обязанности и ответственность работодателя в сфере охраны труда. ,Классификация опасных и вредных факторов производства. Взаимодействие на организм человека пыли, шума, инфра-и ультразвука, вибрации. Методы защиты. Защита от электромагнитных полей, лазерного излучения, ионизирующих излучений. Воздухообмен, вентиляция. Освещенность искусственная и естественная. Инструкция и инструктажи по технике безопасности и охране труда. Производственный травматизм. Несчастные случаи на производстве. Пожарная безопасность. Электробезопасность: основные понятия. Виды электротравм. Факторы влияющие на исход поражения электрическим током. Меры по предупреждению поражения человека электрическим током. Приемы оказания первой помощи пострадавшему от воздействия электрического тока., Несчастные случаи на производстве. Организационные мероприятия по снижению несчастных случаев на производстве. Технические средства снижения воздействия вредных факторов. Санитарно-гигиенические мероприятия на производстве. Производственный травматизм. Расследование несчастных случаев на производстве. Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.09	Информатика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование общей информационной культуры студентов, подготовка их к деятельности, связанной с использованием современных достижений информатики и информационных технологий в профессиональной сфере</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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-2 владение современными информационными технологиями, способность 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>

Содержание

Анализ предметной области и постановка задач исследования. Понятие информационной системы. Модели поиска информации. Введение в информационно-поисковые системы. Эффективность поисковых систем. Современные информационно-поисковые системы. Словарные информационно-поисковые системы. Классификационные информационно-поисковые системы. Метапоисковые системы. , Основные понятия и терминологии по системам управления. Классическая схема системы управления, составных элементов управления; информация как основа управления, ее структурные свойства, принципы ее обработки и обеспечения технологии обработки данных; функциональные и структурные свойства автоматизированных систем управления на базе метода системного анализа;

технологии проектирования, разработки и внедрения АСУ, подсистем АСУ, задачи и процедуры.

Понятие алгоритма, его свойства. Типовые алгоритмические структуры. Способы записи алгоритмов. Основные принципы проектирования алгоритмов. Модульная структура алгоритмов. Построение алгоритмов решения технических задач из базовых алгоритмов., Общие свойства рабочих языков программирования. Основные составляющие любого ЯВУ: алфавит, синтаксис и семантика, типы данных. Языки, как средства описания алгоритмов. Технологии программирования. Пошаговый метод разработки алгоритма. Пример пошаговой разработки с выделением структур, отладка и тестирование алгоритма. Методы отыскания ошибок и безошибочного программирования. Средства программирования.

Общие сведения, возможности и назначение ТП. Режимы отображения документа. Создание, редактирование, форматирование, сохранение и печать документа. Работа с графическими объектами и таблицами. Понятия стиля, шаблона и макроса., Назначение ТП. Режимы отображения. Типы данных. Виды ссылок. Создание, редактирование и форматирование таблиц. Использование формул и функций для расчетов. Мастер функций. Создание диаграмм. Объединение рабочих листов, книг. Использование стилей и шаблонов., Понятие баз данных и систем управления базами данных (СУБД). Классификация БД. Типы связей в БД. Технология работы СУБД. Способы создания базы данных в СУБД. Объекты и их назначение. Особенность СУБД Access Типы и форматы данных. Создание таблиц. Установление межтабличных связей. Организация поиска данных. Сортировка, фильтрация данных. Виды, способы создания и назначение форм, запросов, отчетов. Организация вычислений. Кнопочные формы. Макросы., Понятие гипертекста как способа организации данных. Введение в технологию создания веб-документов средствами HTML. С помощью чего создаются Web-страницы. Заголовки, текст, списки. Вставка изображений и ссылок. Понятие и структура веб-документов., Общие сведения и способы создания презентации. Быстрое создание презентации. Этапы и способы формирования презентации. Первый этап – создание структуры презентации. Второй этап – создание стиля презентации. Третий этап – нанесение на слайды необходимой информации. Четвертый этап - анимация и способы смены слайдов. Пятый этап - произвольные показы., Виды сетей и топологии. Технические средства организации сети (сетевое оборудование). Всемирная компьютерная сеть интернет. Распределенные вычисления., Основы функционирования Интернет. Техническая основа Интернета. Технологическая основа Интернета. Организационная основа Интернета. Символьные адреса или доменные имена. Числовые составные адреса (IP-адреса), Организация компьютерной безопасности и защита информации. Средства защита информации от несанкционированного доступа. Защита информации в компьютерных сетях. Криптографическая защита информации. Электронная цифровая подпись. Защита информации от компьютерных вирусов. , Понятие об информационном обществе. Понятия информации и данных. Свойства информации. Носители, кодирование и структуры данных. Информационный процесс. Предмет и задачи информатики., Архитектура персонального компьютера. Виды программного обеспечения. Системное программное обеспечение. Общая характеристика ОС. Понятие файла и каталога. Создание и обслуживание файловой системы. Архивирование файлов Стандартные приложения ОС. Обмен данными., Программное обеспечение (ПО) ЭВМ. Системное и прикладное ПО. Операционные системы и их функции. Операции над файлами и каталогами. Многозадачная операционная система Windows: характеристика, отличительные свойства и архитектура. Сервисные программы. Интерфейс пользователя. Сетевое ПО. Интерфейсные системы. Прикладное ПО. Решение на ЭВМ технических задач. Основные этапы подготовки и решения на ЭВМ научно-технических задач. Решение задачи на ЭВМ и анализ результатов. Компиляция и интерпретация программ.

Форма контроля

Зачет, Зачет с оценкой

Б1.Б.10	Командообразование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование способности работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия путем освоения знаний, умений, навыков работы с командой как одной из организационных форм коллективного управления человеческим ресурсом организации</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Содержание Понятие команды и командной работы в организации. Принципы и подходы к созданию команды. Основные типы распределения функций в команде. Типы ролевого распределения в команде. Распределение функциональных и командных ролей. Распределение ролей по Р.М. Белбину , Организация и координация работы в команде. Организация взаимодействия между командами или внешними партнерами. Планирование деятельности команды , Теоретические подходы к изучению личности руководителя команды. Личностные особенности руководителя как фактор восприятия его подчиненными. Механизмы влияния руководителя команды, Коммуникационный менеджмент в экономической системе. Понятие процесса коммуникации и его особенность в малых группах (командах). Коммуникационные сети в команде и их характеристика. Вербальные и невербальные коммуникации. Факторы эффективности команды. Элементы и динамика эффективности команды. Оценка компетенции команды, Факторы развития сплоченности коллектива . Особенности мотивации команд. Формирование ценностей и принципов взаимодействия между участниками команды , Классификация конфликтов. Причины конфликтных ситуаций. Функции конфликта в команде: конструктивные и деструктивные. Пути преодоления конфликтных ситуаций в команде</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.Б.11	Математика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) ознакомление студентов с основами математического аппарата, необходимого для решения практических задач, привить студентам умение самостоятельно изучать литературу по математике и её приложениям, развить логическое мышление, повысить общий уровень математической культуры и выработать навыки математического исследования прикладных вопросов.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, 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>

Содержание

Постановка задачи линейного программирования. Сущность графического способа решения задач линейного программирования. Применение графического способа решения задач линейного программирования на максимум и минимум в экономических задачах общепита. Алгоритм преобразования симплекс-таблицы. Решение задачи на максимум (алгоритм). Решение задачи на минимум (алгоритм). Применение симплексного метода в экономических задачах общепита. Формулировка транспортной задачи. Закрытая модель транспортной задачи. Открытая модель транспортной задачи. Понятие динамического программирования. Принцип оптимальности Беллмана. Задача об оптимальном вложении денежных средств. Задача математического программирования. Графический метод нелинейного программирования. Численные методы нелинейного программирования. Понятие множества. Способы задания множеств. Отношения между множествами. Операции над множествами. Алгебра множеств. Теорема о количестве подмножеств конечного множества. Формула включений и исключений. Введение в комбинаторику. Комбинаторные принципы. Сочетания. Перестановки. Размещения. Правила сложения и умножения. Основные понятия теории графов. Свойства графов. Основные элементы сетевого графика. Построение сетевого графика. Ранний возможный срок со-бытия. Поздний допустимый срок события. Критический путь. Минимальный срок выполнения всего комплекса работ. Расчет резервов времени., Предмет теории вероятностей. События. Классификация событий. Сумма и произведение событий. Классическое и статистическое определения вероятности события. Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания. Теоремы сложения вероятностей. Теоремы умножения вероятностей. Формула полной вероятности события. Формула Байеса. Формула Бернулли. Схема Бернулли. Закон Пуассона. Локальная теорема Лапласа. Интегральная теорема Лапласа. Дискретная и непрерывная случайные величины: определения, примеры. За-кон распределения случайной величины, ряд распределения, функция распределения, плотность вероятности. Числовые характеристики случайных величин., Нормальный закон распределения случайной величины как предельный за-кон. Плотность вероятности и функция распределения. Построение кривой Гаусса. Вероятность попадания случай-ной величины в заданный интервал., Понятие о выборке и генеральной совокупности. Вариационный ряд. Числовые характеристики вариационного ряда. Метод произведений для вычисления числовых характеристик вариационного ряда. Статистические оценки параметров распределения (метод максимального правдоподобия). Критерий согласия Пирсон. Определение параметров эмпирических формул методом наименьших квадратов. Графический способ выравнивания. , Понятие о корреляционной зависимости случайных величин. Ковариация. Коэффициент корреляции. Составление прямой линии регрессии на основании преобразования корреляционных таблиц., Задачи, приводящие к уравнениям гиперболического типа. Метод разделения переменных. Уравнения параболического типа: общая характеристика, назначение и сферы применения, задачи. Моделирование с помощью дифференциальных уравнений в частных производных., Задача Коши для волнового уравнения. Энергетическое неравенство. Характеристический конус. Теорема единственности и непрерывной зависимости решений от начальных данных. Основные краевые задачи для уравнения Лапласа., Формулы Грина. Фундаментальное решение оператора Лапласа, его существование. Представление функции в виде суммы трех потенциалов. Функция Грина задачи Дирихле для уравнения Лапласа, ее симметрия. Представление решения задачи Дирихле при помощи функции Грина. , Понятие о дифференциальном уравнении и его решении. Основные определения. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными. Линейные дифференциальные уравнения первого порядка., Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами., Предмет аналитической геометрии. Координаты на прямой, на плоскости, в пространстве. Понятие об уравнениях линий и поверхностей. Расстояние между двумя точками. Деление отрезка в данном отношении. Прямая линия на плоскости, основные уравнения. Построение прямой, угол между двумя прямыми, расстояние от точки до прямой. Основные уравнения плоскости. Построение плоскостей. Угол между двумя плоскостями. Расстояние от точки до плоскости. Уравнения прямой линии в пространстве. Угол между прямой и плоскостью. Взаимное расположение прямой и плоскости., Окружность, эллипс, гипербола, парабола: определения, уравнения, построение., Числовые последовательности и операции над ними. Ограниченные и неограниченные последовательности. Бесконечно большие и бесконечно малые последовательности. Сходимость числовых последовательностей. Предел числовой последовательности. Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке. Одно-сторонние пределы. Два замечательных предела. Исключение неопределенностей. Определение непрерывности функции. Точки разрыва., Задачи, приводящие к понятию произвольной. Определение произвольной. Правила дифференцирования. Таблица основных производных. Произвольная сложной

		<p>функции. Правило Лопиталя. Дифференциал функции: определение, геометрический смысл, применение к приближенным вычислениям. Исследование функций на четность, нечетность, периодичность, точки пересечения с осями координат. Исследование функции на точки разрыва, асимптоты, на монотонность, экстремум. Исследование функции на выпуклость, вогнутость, перегиб., Определение первообразной и неопределенного интеграла. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. Некоторые правила интегрирования. Табличное интегрирование. Метод разложения. Метод подстановки. Метод введения под знак дифференциала. Метод интегрирования по частям., Понятие интегральной суммы. Определение определенного интеграла, его геометрический смысл. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница, вычисление определенного интеграла. Применение определенного интеграла к вычислению площадей, объемов, длины дуги., Понятие функции двух и нескольких переменных. Некоторые виды функций нескольких переменных. Частные производные и полный дифференциал функции двух переменных. Применение дифференциала к приближенным вычислениям. Необходимый и достаточный признаки существования экстремума функции двух переменных. Исследование функции на экстремум. Понятие об определителях 2 и 3 порядков и правила их вычисления. Свойства определителей. Минор, алгебраическое дополнение. Определители высших порядков. Решение систем уравнений по формулам Крамера., Понятие матрицы. Типы матриц. Действия с матрицами. Матричное решение систем линейных уравнений. Алгоритм преобразования расширенной матрицы системы к специальному виду. Правило прямоугольника. Нахождение базисных и частных решений. Различные случаи решений., Понятие вектора. Линейные действия над векторами. Координаты вектора. Длина вектора. Действия над векторами в координатах. Скалярное произведение векторов и его свойства. Векторное произведение векторов и его свойства. Смешанное произведение векторов и его свойства. Линейная зависимость векторов. Базис. Разложение вектора по базису. Размерность пространства.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.12	Физика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование знаний о современных достижениях естественных наук, об основных физических закономерностях и возможности их применения для объяснения свойств и поведения сложных многоатомных систем, включая биологические объекты, для осуществления контроля за соблюдением технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования, использования современных методов исследования, моделирования для повышения использования сырьевых ресурсов, анализа свойств и качества сырья и потребительских товаров на всех этапах их жизненного цикла от производства до потребления, получить необходимые практические навыки в области исследования возможностей и методов решения нестандартных производственных задач.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ядерная модель строения атома. 2. Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Квантовая теория строения атома водорода (по Бору). 3. Понятие о строении многоэлектронных атомов. 4. Атомные и молекулярные спектры излучения, способы возбуждения. Объяснение спектров излучения и поглощения

5. Рентгеновский спектр элементов. Спонтанные и индуцированные переходы. Оптические квантовые генераторы (лазеры) и их применение.
1. Состав, структура и основные свойства атомных ядер. Внутрядерные силы. Модельные представления о структуре ядер.
 2. Радиоактивные ядра и их излучение. Ядерные реакции деления и синтеза. Термоядерные реакции. Ядерный реактор.
 3. Элементарные частицы. Методы наблюдения и регистрации микрочастиц.
 1. Колебательное движение. Гармонический осциллятор.
 2. Дифференциальные уравнения для гармонического и ангармонического осцилляторов.
 3. Колебательный контур с потерями.
 1. Волновые процессы. Продольные и поперечные волны.
 2. Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость.
 3. Волновое уравнение. Принцип суперпозиции. Групповая скорость.
 1. Природа света.
 2. Гипотеза де Бройля.
 3. Явления, подтверждающие волновую и квантовую природу света.
 4. Основные законы геометрической оптики.
 5. Тонкие линзы. Аберрации оптических систем.
 6. Элементы электронной оптики.
 7. Основные фотометрические единицы. Давление света. Поглощение света. Физиологическое действие света.
 1. Интерференция света. Интерференционная спектроскопия. Просветление оптики.
 2. Дифракция света. Принцип Гюйгенса - Френеля. Дифракционные решетки. Разрешающая способность оптических приборов. Дифракционные спектры. Дифракция микрочастиц и волны де Бройля.
 3. Рентгеновская спектроскопия. Электронография. Нейтронография.
 4. Основы голографии.
 5. Дисперсия света. Призмённые спектрографы.
 6. Поляризация света. Поляризационные призмы и поляриды. Поляриметрия.
 1. Дифракция электронов.
 2. Тепловое излучение и его характеристики. Законы излучения. Оптическая пирометрия. Тепловые источники света.
 3. Явление и виды фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна. Фотоэлементы, фоторезисторы. Солнечные батареи.
 4. Люминесценция и ее практическое применение. Законы фотолюминесценции.
- Эффект Комптона. Формула де Бройля.
1. Закон сохранения электрического заряда.
 2. Электростатическое поле и его характеристики.
 3. Теорема Гаусса и ее применение.
 4. Типы диэлектриков. Поляризация диэлектриков.
 5. Проводники в электрическом поле.
 6. Сегнетоэлектрики.
 7. Емкость. Конденсаторы.
 1. Основные характеристики и законы тока.
 2. Законы Ома и Кирхгофа.
 3. Работа и мощность тока.
 4. Тепловое действие тока.,
 1. Электрические цепи и их элементы. Проводниковые и изоляционные материалы.
 2. Элементарная классическая теория электропроводности металлов.
 3. Ионизация газов.
 4. Эмиссионные явления и их применение.
 5. Самостоятельный газовый разряд и его типы

1. Природа и основные характеристики магнитного поля.
2. Взаимодействие параллельных проводников с током.
3. Действие магнитного поля на движущийся заряд.
4. Эффект Холла и его использование.
1. Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея.
2. Индуктивность контура, самоиндукция.
3. Взаимная индукция.
4. Трансформаторы - назначение, основные элементы конструкции, принцип действия и режимы работы. Автотрансформаторы, стабилизаторы.
1. Магнитные моменты электронов и атомов.
2. Диа - и парамагнетики.
3. Намагниченность. Магнитное поле в веществе.
4. Магнитодвижущая сила и магнитное сопротивление. Магнитная проницаемость.
5. Ферромагнетики и их свойства. Природа ферромагнетизма., 1. Колебательный контур. Электрический резонанс.
2. Основы теории Максвелла для электромагнитного поля.
3. Автоколебания. Основы передачи и приема радио - и телевизионной информации.
1. Макроскопические параметры. Уравнение состояния идеального газа Применение газовых законов в товарах народного потребления.
2. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов.
3. Закон Максвелла для распределения молекул газа по скоростям и энергиям теплового движения.
4. Фазовые равновесия и фазовые переходы.
5. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах.
6. Вакуум и методы его получения. Свойства ультраразреженных газов.
1. Закон распределения энергии по степеням свободы молекул.
2. Первое начало термодинамики и его применение к изопроцессам.
3. Адиабатический процесс. Политропный процесс.
4. Круговые процессы. Обратимые и необратимые процессы.
5. Второе начало термодинамики.
6. Тепловые двигатели и тепловые машины. Цикл Карно.
1. Особенности молекулярного строения жидкостей. Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия.
2. Свойства жидкостей. Поверхностное натяжение. Капиллярные явления.
3. Характеристики твердых тел. Механические свойства твердых тел. Дефекты в кристаллах. Дефектоскопия.
4. Тепловое расширение твердых тел. Теплоемкости.
5. Испарение, сублимация, плавление, кристаллизация.
1. Модели в механике. Система отсчета.
2. Основные характеристики поступательного и вращательного движений.
3. Равнопеременное движение.
4. Криволинейное движение.
1. Основные законы динамики.
2. Силы. Силы инерции. Сила трения и центробежная силы, их применение.
3. Законы сохранения.
1. Энергия, работа, мощность.
2. Закон сохранения энергии.
3. Удар абсолютно упругих и неупругих тел.
1. Основной закон динамики вращательного движения твердого тела

		<p>2. Закон сохранения момента импульса. 3. Деформация твердого тела. 1. Давление в жидкости. Закон Паскаля. 2. Уравнение Бернулли. Водоструйный насос. 3. Вязкость жидкостей. Методы определения вязкости.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.13	Органическая химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование современных научных представлений о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения, показать значение химии на современном этапе; формирование системно-структурного подхода для описания, объяснения и прогнозирования свойств веществ и химических процессов, что послужит основой творческого освоения студентами профилирующих дисциплин; приобретение студентами комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в творческом освоении профилирующих дисциплин направления подготовки «Технология продукции и организации общественного питания».</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>Содержание Одноатомные спирты. Определение и классификация. Предельные одноатомные спирты. Гомологический ряд, изомерия и номенклатура. Способы получения спиртов. Физические свойства. Химические свойства. Общая характеристика. Реакция этерификации. Отдельные представители одноатомных спиртов: метиловый, этиловый, цетиловый, бензиловый, циклогексанол. Спирты сивушного масла. Двухатомные спирты. Физические и химические свойства этиленгликоля. Применение этиленгликоля в качестве антифриза. Трехатомные спирты. Физические и химические свойства глицерина. Реакция этерификации. Применение моно- и диглицеридов в качестве эмульгаторов. Понятие о спиртах высшей атомности. Фенолы и нафтолы. Строение, изомерия и номенклатура. Природные источники и способы получения фенолов и нафтолов. Физические и химические свойства. Производные фенола. Применение производных фенола в качестве антиоксидантов. Применение производных фенола в качестве антиоксидантов. Двух- и трехатомные фенолы, их строение, свойства и значение. Применение гидроксисоединений Общая формула. Изомерия. Номенклатура. Способы получения: из спиртов, из галогеналканов. Физические свойства. Химические свойства. Основность. Реакции расщепления. Автоокисление (образование пероксидов и гидроксипероксидов)., Классификация. Получение и реакции тиоспиртов, тиофенолов, тиоэфиров, сульфокислот, Строение, изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Природа карбонильной группы (?- и ?-связь). Получение альдегидов и кетонов: окислением спиртов, пиролизом солей карбоновых кислот, гидролизом дигалогенпроизводных, гидратацией ацетилена и его гомологов. Оксосинтез.</p>

Получение ароматических карбонильных соединений реакциями Фриделя-Крафтса и Гаттермана-Коха.

Физические свойства.

Химические свойства. Общая характеристика. Реакция с нуклеофильными реагентами и их механизм: взаимодействие с синильной кислотой, магниегалогеналкилами, гидросульфитом натрия, пентахлоридом фосфора, аммиаком, гидроксиламином, гидразином и его производными, образование полуацеталей и ацеталей. Восстановление альдегидов и кетонов. Окисление альдегидов и кетонов. Реакции конденсации и полимеризации. Важнейшие представители альдегидов и кетонов: муравьиный альдегид, уксусный альдегид, ацетон, бензойный альдегид, ацетофенон.

Классификация карбоновых кислот по основности, строению углеродного радикала, по характеру связей в радикале., Классификация гидроксикислот.

Алифатические гидроксикислоты. Классификация, изомерия, номенклатура гидроксикислот. Получение гидроксикислот: гидролизомгалогензамещенных кислот, из гидроксинитрилов и по реакции Реформатского. Физические и химические свойства. Особенности гидроксикислот.

Оптическая активность органических соединений. Удельное вращение. Асимметрический атом углерода. Оптические антиподы (энантиомеры), рацематы. Зависимость числа оптических изомеров от числа асимметрических атомов углерода в молекуле. Диастереомеры..

Нитросоединения. Изомерия, классификация и номенклатура нитросоединений. Получение нитросоединений. Нитрование углеводов в газовой фазе. Получение нитросоединений из галогенпроизводных. Нитрование бензольного ядра. Физические свойства нитросоединений. Химические свойства. Восстановление ароматических нитросоединений в нейтральной, щелочной и кислой средах. Действие щелочей на первичные и вторичные нитросоединения. Таутомерия нитросоединений. Конденсация с альдегидами.

Амины. Строение. Изомерия. Классификация. Первичные, вторичные, третичные амины. Получение аминов из галогенпроизводных, амидов кислот, восстановлением нитросоединений и нитрилов. Значение реакции Зинина для развития промышленности органического синтеза. Физические свойства аминов. Химические свойства. Основность аминов. Образование солей, алкилирование, ацилирование, действие азотистой кислоты. , Понятие о металлорганических соединениях. Классификация, номенклатура. Общие понятия о методах получения и свойствах в зависимости от положения элементов в периодической системе Менделеева. Понятие о кремний- и фосфорорганических соединениях, Классификация, изомерия, номенклатура галогенпроизводных углеводов. Общие способы получения. Прямое галогенирование алканов и циклоалканов, алкенов и ароматических углеводов. Особенности получения фторпроизводных. Физические свойства. Химические свойства. Зависимость реакционной способности атома галогена от строения молекулы галогенпроизводного. Механизмы реакций нуклеофильного замещения (и). Отдельные представители галогенпроизводных – хлористый метил, дихлорэтан, хлороформ. Фреоны и их применение. Галогенпроизводные непредельных углеводов. Химические свойства: отличие в поведении галогена, находящегося при углероде, связанном двойной связью. Хлористый винил, трихлорэтилен, трифтор- и тетрафторэтилен. Их значение и применение. Инсектициды, гербициды, фунгициды на основе галогенпроизводных., Изомерия, номенклатура. Понятие о способах получения циклических соединений.

Понятие об особенностях строения и химических свойствах соединений с большими и малыми циклами.

Понятие о конформации циклоалканов.

Понятие ароматичности. Правило Хюккеля. Гомологический ряд бензола. Номенклатура и изомерия. Методы получения. Физические свойства. Химические свойства ароматических углеводов. Реакции электрофильного замещения (алкилирование, галогенирование, нитрование, сульфирование) и их механизмы. Правила замещения в бензольном кольце. Реакции присоединения: водорода, галогенов. Отдельные представители: бензол, толуол, ксилол. Их использование в производстве товаров народного потребления.

Понятие о многоядерных ароматических соединениях, с конденсированными и неконденсированными ядрами. Дифенил, нафталин. Витамин К. Канцерогенные вещества.

Три типа диеновых углеводов. Номенклатура. Углеводы с сопряженными двойными связями: дивинил, изопрен. Способы получения. Природа сопряжения. Передача взаимного влияния атомов по системе сопряженных связей. Химические свойства диенов с сопряженными связями. Полимеризация диенов.

Понятие о высокомолекулярных соединениях, на основе диеновых углеводородов. Натуральный и синтетический каучук. Сополимеры. Резина, ее свойства

Алкины. Получение ацетиленовых углеводородов. Физические и химические свойства. Реакции электрофильного и нуклеофильного присоединения. Полимеризация ацетилена. Полимеры на основе ацетилена: поливинилацетат, поливиниловый спирт, полиакрилонитрил и др. Их использование., Гомологический ряд этиленовых углеводородов. Номенклатура и изомерия. Строение этиленовых углеводородов. Второе валентное состояние атома углерода, sp²-гибридизация. Способы получения алкенов. Физические свойства. Химические свойства алкенов. Электрофильный механизм этих реакций. Полимеризация олефинов: мономеры, олигомеры, полимеры. Радикальная и ионная полимеризация. Механизм. Сополимеризация. Значение полимеров для производства товаров народного потребления. Полиэтилен, полипропилен, полиизобутилен, поливинилхлорид. Использование полимеров, как упаковочных материалов в реализации продуктов общественного питания, Гомологический ряд предельных углеводородов. Номенклатура и изомерия. Заторможенные и заслоненные конформации. Первое валентное состояние атома углерода, sp³-гибридизация. Валентные углы.

Способы получения предельных углеводородов. Физические и химические свойства. Реакции замещения. Радикальный механизм этих реакций.

Нефть и нефтепродукты. Бензин, смазочные масла, получение, свойства, показатели качества и использование..

Классификация основных методов синтеза органических соединений: конструктивные, ведущие к образованию новых связей C–C; деструктивные, ведущие к разрыву определенных связей; методы трансформации функциональных групп. Другие методы синтеза, Понятие о нуклеозидах, нуклеотидах и нуклеиновых кислотах, Определение. Классификация. Номенклатура.

Пятичленные гетероциклические соединения. Строение и взаимные превращения фурана, тиафена и пиррола. Источники их получения. Ароматический характер.

Электрофильное замещение в пирроле, фуране, тиафене: галогенирование, ацилирование, сульфирование и нитрование. Гидрирование и окисление. Фурфурол, особенности химического поведения.

Классификация. Простые и сложные липиды. Жиры и масла. Изомерия, номенклатура. Основные физико-химические характеристики. Химические свойства: омыление, переэтерификация, алкоголиз, ацидолиз, гидрогенизация. Окислительная порча жиров. Высыхающие и невысыхающие масла. Олифа. Понятие о диольных липидах, восках, гликолипидах. Пчелиный воск, ланолин, спермецет. Сложные липиды. Фосфолипиды. Понятие о глико- и сфингофосфолипидах. , Классификация углеводов.

Моносахариды. Строение моносахаридов. Стереохимия моноз; пространственные конфигурации моносахаридов. D- и L-ряды; циклическая структура моносахаридов, характер оксидных колец; таутомерия моносахаридов в растворах; понятие о конформационной изомерии.

Способы получения моносахаридов: гидролиз ди- и полисахаридов; оксинитрильный синтез; распад по Руффу (метод укорачивания цепи).

Физические свойства моносахаридов.

Химические свойства: окисление, реакция серебряного зеркала, взаимодействие с фелинговой жидкостью, восстановление, реакция с синильной кислотой, взаимодействие с фенилгидразином, действие щелочей, алкилирование и ацилирование. Определение размера оксидного кольца моносахаридов методом исчерпывающего метелирования. Брожение гексоз. Дегидратация с циклизацией пентоз и гексоз. Отдельные представители моносахаридов. Понятие о гликозидах и витамине С.

Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза. Целлобиоза. Трегалоза. Лактоза. Сахароза.

Аминокислоты. Определение и классификация. Изомерия и номенклатура. Распространение в природе. Физические и химические свойства. Амфотерная природа аминокислот.

Белки. Строение макромолекул. Элементарный состав. Распространение в природе. Первичная, вторичная и третичная структуры белковых молекул. Типы связей (амидные, дисульфидные, водородные, солевые).

Физические и химические свойства белков. Классификация белков

Коллаген, эластин, ретикулин, казеин, альбумин, кератин, фиброин, серицин. Свойства и применение.

Химические методы идентификации белков. Значение белков в процессе жизнедеятельности.

Электронные представления в органической химии. Природа связей в органических соединениях. Индуктивный эффект.

		<p>Мезомерный эффект (эффект сопряжения). Промежуточные частицы: радикалы, карбокатионы, карбанионы. Классификация органических реакций по характеру химического превращения (замещение, присоединение, отщепление, изомеризация), по способу разрыва связи в исходной молекуле (гомолитический, гетеролитический). Классификация ионных реакций и реагентов (нуклеофильные и электрофильные). Реакционная способность органических соединений. Влияние различных факторов на реакционную способность органических соединений. Понятие о кинетике и термодинамике органических реакций. Катализ. Стереохимия реакций., Предмет органической химии. Теории химического строения органических соединений. Современные методы исследования строения органических соединений: ИК-, УФ-, ЯМР-спектроскопия, рентгеноструктурный анализ. Элементный анализ. Методы выделения и очистки органических соединений. Хроматографический анализ.</p> <p>Классификация органических соединений по структуре углеродного скелета (ациклические, карбоциклические, гетероциклические). Особенности строения каждого ряда соединений. Деление органических соединений на классы в зависимости от функциональных групп. Гомологические ряды. Влияние различных функциональных групп на химические свойства органических соединений.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.14	Неорганическая химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование современных научных представлений на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентированных на ценности бытия, жизни и культуры; обеспечение научного представления о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения; формирование системно-структурного подхода для описания, объяснения и прогнозирования свойств веществ и химических процессов, что послужит основой творческого освоения студентами профилирующих дисциплин и приобретения ими комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в технологиях производства различных продуктов питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>Содержание Предмет и задачи химии. Основные химические понятия и законы. Современная классификация и номенклатура химических соединений. Субатомный уровень организации вещества: ядро и его состав. Понятие о квантовой механике. Характеристика энергетического состояния электрона квантовыми числами. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева. Свойства атомов (размер, энергия ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность). Химическая связь и строение молекул. Строение вещества в конденсированном состоянии, Химическая связь в комплексах. Основные положения координационной теории Вернера. Классификация комплексных соединений. Номенклатура. Изомерия. Квантово-механические теории образования комплексных соединений. Понятие о теории кристаллического поля. Электролитическая диссоциация комплексных соединений. Константа нестойкости и константа устойчивости. Реакции комплексных соединений. Химическая термодинамика. Первый закон термодинамики. Закон Гесса и следствия из него. Энтропия и энергия Гиббса. Второй закон термодинамики. Стандартные термодинамические величины.</p>

		<p>Химико-термодинамические расчеты Скорость химической реакции. Закон действия масс. Катализ. Необратимые и обратимые химические реакции. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье. Общая характеристика растворов. Теория растворов. Растворимость. Способы выражения концентрации растворов. Осмос. Закон Вант-Гоффа. Давление пара растворов. Замерзание и кипение растворов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Современная теория диссоциации кислот и оснований. Произведение растворимости. Диссоциация воды. Водородный показатель. Буферные растворы. Гидролиз солей. Электронная теория окислительно-восстановительных процессов. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Окислители и восстановители. Влияние различных факторов на протекание окислительно-восстановительных процессов. Химические источники электрической энергии. Электродные потенциалы. Уравнения Нернста. Ряд стандартных электродных потенциалов. Электролиз расплавов и растворов электролитов. Законы Фарадея. Виды и механизмы коррозии. Основные методы защиты от коррозии. Общая характеристика неметаллов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Характеристические соединения. Биологическая роль элементов. Общая характеристика металлов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение. Характеристические соединения. Биологическая роль элементов.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.15	Товароведение продовольственных товаров	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций необходимой для профессиональной деятельности по направлению Технология продукции и организация общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>Содержание Потребительские свойства рыбы и рыбных товаров. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение. Соленые, вяленые, сушеные, копченые рыбные продукты. Товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение. Икорные товары. Товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение. Нерыбные продукты. Классификация, ассортимент, качество, хранение. , Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, качество, хранение яиц. Товароведная характеристика, качество, хранение продуктов переработки яиц. , Потребительские свойства мясных товаров. Мясо сельскохозяйственных животных. Классификация, качество, хранение. Мясо птицы. Классификация, качество, хранение.</p>

Субпродукты. Классификация, качество, хранение.
Колбасные изделия. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.
Мясные копчености. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.
Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение мясных консервов.
Мясные полуфабрикаты Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.
Химический состав, потребительские свойства, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение молока и сливок.
Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение кисломолочных продуктов.
Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сыров, масла.
Классификация, ассортимент, качество, хранение молочных консервов и мороженого.
Состояние рынка, потребительские свойства пищевых жиров. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение растительных масел.
Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение животных топленых жиров.
Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение маргарина.
Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение кулинарных жиров.
Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение майонеза
Состояние рынка, потребительские свойства вкусовых товаров. Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения чая.
Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения кофе.
Классификация, товароведная характеристика, оценка качества пряностей и приправ.
Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, безопасность пива и безалкогольных , Потребительские свойства свежих и переработанных плодов, овощей.
Классификация, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения основных видов овощей.
Классификация, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения основных видов плодов.
Классификация, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.
Химический состав, оценка качества условия и сроки хранения свежих и переработанных грибов.
Состояние рынка, потребительские свойства кондитерских изделий.
Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сахаристых кондитерских изделий.
Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение мучных кондитерских изделий.
Состояние рынка, потребительские свойства крахмала, сахара. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сахара-песка, сахара-рафинада.
Товароведная характеристика, ассортимент, качество крахмала и крахмалопродуктов.
Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, качество, хранение меда.
Состояние рынка, потребительские свойства зерномучных товаров. Классификация, ассортимент, качество и безопасность крупы и муки.
Классификация, ассортимент, качество и безопасность хлебобулочных изделий.
Классификация, ассортимент, качество и безопасность макаронных изделий.
Основы хранения продовольственных товаров.
Процессы, происходящие при хранении в пищевых продуктах.
Упаковка продовольственных товаров.
Товарные потери. Пути снижения и учет потерь.
Способы и режимы хранения продовольственных товаров.
Консервирование продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров: понятие, виды, правила, принципы, методы.
Классификаторы продукции: виды, принцип построения, значение в торговой деятельности.
Кодирование товаров: понятие, сущность, цели, задачи, виды, значение в товародвижении.

		<p>Понятие о качестве продовольственных товаров. Факторы формирования и обеспечения качества. Экспертиза и контроль качества продовольственных товаров. Методы исследования качества продовольственных товаров., Состояние потребительского рынка и роль потребительской кооперации в обеспечении населения товарами.</p> <p>Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Принципы и методы товароведения.</p> <p>Объекты и субъекты товароведной деятельности.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.16	Биохимия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) сформировать у студентов современное научное представление об особенностях химического состава живого организма, основных биохимических процессах живой материи, основных путях обмена веществ, показать значение биохимии в создании и совершенствовании технологии пищевой промышленности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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> <p>Содержание Биохимия как наука о химическом составе живых организмов и химических процессах, протекающих в них. Основные проблемы, задачи и методы исследований. Предмет биохимии. Роль структурной организации, обмена веществ, генетической информации, энергетических процессов в явлениях жизни. Характеристика важнейших исторических этапов развития биохимии и ее связь с практикой.</p> <p>, Белковые вещества. Роль белковых веществ в явлениях жизни. Аминокислотный состав белков. Роль аминокислот в обмене веществ и пищевой технологии. Незаменимые аминокислоты. Пути повышения пищевой ценности растительных белков. Пептиды, распространение в природе, участие в обмене веществ. Принципы структурной организации белков. Сильные и слабые взаимодействия в белковой молекуле. Первичная структура белка. Методы расшифровки первичной структуры. Вторичная структура белка. Характеристика α-спирали. Структура складчатого слоя. Третичная и четвертичная структура белковой молекулы. Структурные и функциональные домены. Формирование активного центра белковой молекулы.</p> <p>Физико-химические характеристики белков. Величина и форма белковой молекулы. Денатурация белков. Значение денатурации белков в пищевой технологии. Изоэлектрическая точка. Оптические характеристики. Классификация белков. Методы выделения и определения однородности белков., Ферменты. Работы И.С. Кирхгофа. Химическая природа ферментов. Основные положения теории ферментативного катализа. Кинетика ферментативных реакций. Понятие об активном центре фермента. Число оборотов фермента. Определение начальной скорости ферментативной реакции. Специфичность действия ферментов. Влияние физических и химических факторов на активность ферментов. Лабильность ферментов. Активаторы и ингибиторы. Механизмы ингибирования ферментов. Однокомпонентные и двухкомпонентные ферменты. Классификация. Характеристика классов, отдельные представители классов. Ферментные препараты в пищевых технологиях. Имобилизованные ферменты., История открытия и изучения нуклеиновых кислот. Химический состав нуклеиновых кислот. Характеристика пуриновых и пиримидиновых оснований, входящих в состав нуклеиновых кислот. Минорные основания. b.</p>

		<p>Д-рибофураноза и β, Д-2-дезо-ксирибофураноза в составе нуклеиновых кислот. Два типа нуклеиновых кислот: дезоксирибонуклеиновая (ДНК) и рибонуклеиновая (РНК). Различия между ДНК и РНК по составу азотистых оснований, характеру углевода, молекулярной массе, локализации в клетке и функции.</p> <p>ДНК. Методы ее экстракции из биологического материала. Количественное содержание ДНК в организме и локализация ее в клетке. Молекулярная масса и форма молекул ДНК. Нуклеотидный состав ДНК; правила Е. Чаргаффа. Первичная структура ДНК. Полипуриновые и полипиримидиновые фрагменты в молекулах ДНК. Вторичная структура ДНК (модель Дж. Уотсона и Ф. Крика). Принцип комплементарности пуриновых и пиримидиновых оснований и его реализация в структуре ДНК. . , Витамины. Авитаминозы как болезни пищевой недостаточности. Гипервитаминозы. Открытие витаминов Н.И. Луниным. Классификация. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Роль витаминов в обмене веществ. Аскорбиновая кислота и способы сохранения ее в пищевых продуктах. Антивитамины. Суточная потребность в витаминах. Влияние хранения и способов переработки биологического сырья на сохранность витаминов. Витаминизация пищевых продуктов. , Углеводы и их обмен. Первичное образование органических соединений в растениях. Классификация углеводов. Моносахариды. Важнейшие представители. Продукты окисления и восстановления моносахаридов. Взаимопревращения фосфорных эфиров моносахаридов. Образование пентоз у растений. Гликозиды и дубильные вещества, их роль в пищевой промышленности. Специфичность действия гликозидаз. Глюкозоизомеразы и современные технологии производства сахаристых веществ.</p> <p>Олигосахариды. Важнейшие представители дисахаридов (сахароза, мальтоза, целлобиоза, лактоза) и трисахаридов (рафиноза, мальтотриоза, паноза), их характеристика. Специфичность действия ферментов, гидролизующих олигосахариды. Инверсия сахарозы. Лактоза и ее превращение в организме человека.</p> <p>Полисахариды второго порядка. Общая характеристика. Крахмал и гликоген как запасная форма полисахаридов. Структурная организация. Амилазы – распространение в природе и механизм действия. Роль амилаз в пищевой промышленности. Фосфорилазы. Взаимопревращение крахмала и сахарозы в растениях. Клетчатка и гемицеллюлозы, их свойства и ферментативный гидролиз. Пектиновые вещества, их свойства, ферментативные превращения, роль в пищевых технологиях и в питании человека.</p> <p>План лекции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Биологическая функция углеводов. 2. Строение углеводов. 3. Классификация углеводов. 4. Свойства углеводов и роль в пищевой промышленности. 5. Пищевая ценность. <p>Липиды и их обмен. Классификация липидов. Жиры, их свойства, ферментативный гидролиз. Липазы. Бета-окисление жирных кислот. Коэнзим А и его роль в процессе обмена. Липоксигеназа и ее роль в пищевой промышленности. Прогоркание жиров. Токсичность продуктов окисления жирных кислот. Фосфатидазы, их участие в построении биологических мембран и роль в пищевой промышленности. Биосинтез жиров. Воски, стероиды и растворимые в жирах пигменты. Каротиноиды и эргостерол как провитамины., Общая характеристика процессов диссимиляции. Анаэробная и аэробная диссимиляция углеводов. Взаимосвязь процессов дыхания и брожения. Химизм анаэробной диссимиляции углеводов. Механизм окисления пировиноградной кислоты. Цикл дикарбоновых и трикарбоновых кислот. Окислительное фосфорилирование и синтез АТФ. Энергетический баланс процессов брожения и дыхания., Биологическая фиксация молекулярного азота. Усвоение азотистых соединений растениями. Биосинтез аминокислот. Реакции аминирования и переаминирования. Взаимные превращения аминокислот. Пути биосинтеза протеиногенных аминокислот. Диссимиляция аминокислот. Нарушения аминокислотного обмена. Биосинтез белков и его локализация в живой клетке.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.17	Теория и история потребительской кооперации	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в связи с освоением сущности</p>

потребительской кооперации как социально ориентированной системы, способной улучшить потребление и материальное благосостояние мало- и среднеобеспеченного населения; изучение сущности правовых, организационных, экономических, социальных и нравственных основ создания и деятельности организаций потребительской кооперации; формирование научного представления об основных этапах развития потребительской кооперации, современных тенденциях и исторических перспективах.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули).Базовая часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

Содержание

Изменение условий развития потребительской кооперации после победы Октябрьской социалистической революции (1917г.). Новая экономическая политика и кооперация.

Развитие потребительской кооперации в период завершения социалистических преобразований в экономике и в период Великой отечественной войны.

Потребительская кооперация в период восстановления разрушенного войной хозяйства и его дальнейшего развития.

Потребительская кооперация в годы незавершённых социально-экономических преобразований., Основные периоды истории развития потребительской кооперации.

Становление и развитие потребительской кооперации с 1861 по 1904г.г.

Особенности развития потребительской кооперации с 1905 по 1917г.г.

Масштабы развития потребительской кооперации России в досоветский период, Деятельность кооператоров по созданию правовых основ потребительской кооперации.

Нормальный устав потребительских обществ (1897г.

Положение о Московском союзе потребительских обществ (1898г.)

Значение правового обеспечения для дальнейшего развития потребительской кооперации, Предпосылки создания Московского союза потребительских обществ – МСПО.

Организация Московского союза потребительских обществ.

Всероссийский центральный союз потребительских обществ – Центросоюз РФ (1917г.), Социально-экономические структуры общества на основе самоуправления и взаимопомощи по организации потребления.

Большая артель декабристов.

Развитие потребительской кооперации России после отмены крепостного права.

Зависимые и независимые потребительские общества.

Городские и сельские потребительские общества. Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских обществ в условиях формирования капиталистических отношений

Рочдельское общество справедливых пионеров.

Возникновение и развитие потребительской кооперации в странах Европы и на другом континенте, Пайщики – члены потребительского общества.

Права и обязанности пайщиков потребительского общества.

Принципы создания и деятельности потребительского общества.

Приём граждан и юридических лиц в потребительское общество.

Механизм взаимодействия пайщиков и потребительского общества., Особенности собственности потребительской кооперации.

Имущество потребительского общества. Имущество потребительского союза.

Особенности управления имуществом потребительского общества и потребительского союза, Особенности организационного построения системы потребительской кооперации.

		<p>Органы управления и контроля в потребительских обществах. Органы управления и контроля в потребительских союзах. Взаимоотношения органов кооперативного самоуправления и профессионального менеджмента, Изменение условий развития потребительской кооперации в первые годы кардинальных общественных преобразований. Формирование основ правового регулирования потребительской кооперации после введения Гражданского Кодекса Российской Федерации (1995г.) Содержание и значение Закона РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в РФ» Правовые акты субъектов РФ о потребительской кооперации. Проблемы развития потребительской кооперации. Концепции развития потребительской кооперации, их содержание и значение. Деятельность потребительской кооперации по снижению уровня бедности и безработицы пайщиков и некооперированного населения, Кадры потребительской кооперации, их значение и структура. Подготовка специалистов высшей, средней квалификации и работников массовых профессий в учебных заведениях потребительской кооперации. Кадровая политика потребительской кооперации., Основные направления общественно-массовой деятельности потребительской кооперации. Органы управления и контроля аппарата управления потребительского общества и потребительского союза, осуществляющего общественно-массовую деятельность. Пропаганда среди населения кооперативных ценностей и принципов. Культурно-массовая работа среди пайщиков и населения. Социальная миссия потребительской кооперации. Цели, принципы и задачи потребительской кооперации РФ. Основные социально-экономические отрасли деятельности потребительской кооперации. Особенности развития основных отраслей деятельности. Развитие новых видов деятельности потребительской кооперации, Предмет, цели и задачи дисциплины «Теория и история потребительской кооперации» Классификация потребительских обществ, особенности разных видов Союзы разных территориальных уровней, их значение Организационное построение системы потребительской кооперации., Международный кооперативный альянс (МКА) и потребительская кооперация. Национальные и международные организации потребительской кооперации – члены МКА. Членство потребительской кооперации России в МКА Развитие сотрудничества потребительской кооперации России с международными организациями и национальными кооперативными организациями зарубежных стран., Масштабы развития потребительской кооперации в современном мире. Развитие потребительской кооперации в странах Европы в конце XX - начале XXI века. Развитие потребительской кооперации в странах Америки и Карибского бассейна в конце XX - начале XXI века. Развитие потребительской кооперации в странах Азии и Тихоокеанского региона в конце XX - начале XXI века. Развитие потребительской кооперации в странах Африки в конце XX - начале XXI века. Проблемы и тенденции развития потребительской кооперации в современном мире</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.18	Физическая культура и	

	спорт	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) 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 жизни и профессиональной деятельности</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Специальные беговые упражнения. Кроссовая подготовка. Бег на короткие дистанции. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Бег по дистанции. Финиширование. Низкий старт. Стартовый разбег. Высокий старт и стартовое ускорение. Прыжок в длину с места. Прыжок в длину с разбега. Переменный бег. Повторный бег. Эстафетный бег. , Правила безопасного поведения на занятиях спортивными играми. Официальные правила игры. Исходное положение и перемещения игрока. Верхняя и нижняя передача. Передача мяча в прыжке. Передача мяча за голову. Подача мяча. Планирующая подача мяча. Силовая подача мяча. Прием мяча снизу. Приём мяча сверху. Нападающий удар. Блокирование. , Исходное положение и перемещения игрока. Короткие и длинные передачи мяча. Остановка и передача мяча. Штрафные удары. Удары по воротам. Тактика игры в нападении и защите. , Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения. Перестроения на месте и в движении. Общеразвивающие упражнения. Упражнения в равновесии, в висах и упорах. Упражнения для формирования правильной осанки. , Официальные правила игры. Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Бросок мяча в корзину. Тактика игры в нападении и защите., Официальные правила игры. Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Подача мяча с вращением. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением. , Техника безопасности в походе. Движение по пересечённой местности. Установка и снятие палатки. Техника пешеходного туризма.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.Б.19	Микробиология	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) получение знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания".</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам , ПК-3 владение 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>Содержание</p>

		<p>Биохимические процессы в анаэробных условиях (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое брожение) Биохимические процессы в аэробных условиях (разложение жиров, пектиновых веществ, клетчатки и др.) Роль микроорганизмов в круговороте веществ. Генетика микроорганизмов, Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и функционированию предприятий торговли Санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы Бактерионосительство и гельминтозы Микробиологический контроль качества продуктов, Микробиология объектов окружающей среды и отдельных групп товаров Роль окружающей среды микробиологической безопасности товаров Микробиология отдельных товаров Условия возникновения распространения пищевых заболеваний Источники инфицирования пищевых инфекций. Их общая характеристика Понятие о микроорганизмах История развития науки микробиологии Распространение микроорганизмов в природе Отличие микроорганизмов от всех живых существ на Земле Микроорганизмы и микробиологические процессы на службе пищевой промышленности Строение эукариотической клетки. Отличия от прокариотической Классификация царства грибов. Морфо-функциональные особенности плесневых грибов Дрожжи и дрожжеподобные грибы. Роль в патологии человека Методы исследования грибов Классификация простейших Морфо-функциональные особенности различных типов простейших. Патогенные представители Методы исследования простейших, Химический состав микроорганизмов Ферменты микроорганизмов Конструктивный обмен веществ микроорганизмов Типы питания микроорганизмов Процессы дыхания и брожения , Влияние физических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (влажность, температура, лучистая энергия и др.) Влияние химических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (реакция среды, окислительно-восстановительные условия) Влияние биологических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (метабиоз, симбиоз, антагонизм и др.)</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.20	Профессиональная этика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере деловой этики и служебного этикета, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области культуры делового общения и организации межличностного взаимодействия.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>

		<p>Содержание</p> <p>Понятие "этика"; категории этики; мораль; нравственность; история возникновения учения об этике; профессиональная этика; принципы деловой этики; профессионально-этический кодекс</p> <p>Сущность общения; понятие делового общения; средства общения; функции общения; процессы общения; каналы общения; прямое и косвенное общение; коммуникативные формы; виды общения; типы общения; барьеры общения, Понятие профессиональной этики; сущность профессиональной этики; назначение профессиональной этики; происхождение профессиональной этики; профессиональные виды этики; профессиональные моральные нормы, Понятие этикета; виды этикета; история этикета; возникновение этикета в России; нормы делового этикета; правовые нормы этикета; моральные нормы этикета; национально-культурные нормы этикета; принципы современного делового этикета, Понятие имиджа; виды имиджа; роль имиджа в профессиональной деятельности; позитивный профессиональный имидж; отрицательный имидж; формирование привлекательного имиджа; составляющие привлекательного имиджа; имидж предприятия</p> <p>Компоненты имиджа делового человека; внешний облик служащего; особенности внешнего облика мужчины; деловой костюм мужчины; особенности внешнего облика женщины; деловой костюм женщины, Формулы речевого этикета; приветствие; представление; титулирование; прощание; роль визитной карточки в деловой жизни; виды визитных карточек; правила оформления визитной карточки; особенности вручения визитной карточки; подарки в деловой сфере; сувениры в деловой сфере, Понятие о стилях управления; виды стилей управления коллективом; личные качества руководителя; особенности делового общения между начальником и подчиненным; деловое общение между подчиненным и начальником; деловое общение между лицами, занимающими равное иерархическое положение; особенности этикета руководителя, Кабинет руководителя и служащего; интерьер учреждения; система визуальных коммуникаций учреждения; организация рабочего времени</p> <p>Речевая коммуникация; слова, знак, язык; речевой этикет; формулы речевого этикета; стили речи; официально-деловой стиль; культура речи, Письменная форма коммуникации; организационная документация; распорядительная документация; информационно-справочная документация; языковые формулы; деловое (служебное) письмо; инициативные письма, Сущность невербального общения; кинесика; просодика и экстралингвистика; такесика; проксемика; визуальный контакт, Деловое общение; понятие деловой беседы; подготовка деловой беседы; этапы проведения беседы; приемы начала деловой беседы; ошибки при проведении деловых бесед; деловое собрание и совещание; задачи совещания; подготовка совещания; порядок рассмотрения вопросов на деловом совещании; правила проведения совещания; цели проведения собрания; особенности проведения телефонного разговора; правила приема посетителей, Понятие деловых переговоров; особенности деловых переговоров; этапы проведения переговоров; роль подготовительного этапа в успешности переговоров; приемы ведения переговоров; достижение соглашений; компромиссное, ассиметричное и принципиально новое решение; анализ результатов переговоров, Понятие делового спора; понятие конфликта; особенности дискуссии; уловки в споре; информированность и эрудиция в деловом споре</p> <p>Public Relations (PR), понятие выставки; особенности проведения выставок; ярмарки и торговое шоу; презентация как средство PR; этапы проведения презентации</p> <p>Факторы межкультурного общения; пять измерений культуры Г. Хофстеда; национальные традиции; правила делового общения с партнерами из стран Европы; деловое общение с представителями стран Северной и Южной Америки; деловое общение в партнерами из стран Юго-Восточного региона; особенности общения с представителями мусульманских стран, Особенности деловых контактов с зарубежными партнерами; международный деловой этикет; столовый этикет</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.Б.21	Начертательная геометрия. Инженерная	Цели освоения дисциплины (модуля)

	<p>графика</p>	<p>формирование у студентов профессиональных знаний в области чтения и разработки технических чертежей.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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-27 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>Содержание Предмет, задачи, содержание курса. Проекция центральные. Проекция параллельные. Метод Монжа., Точка на прямой. Следы прямой. Определение натуральной величины отрезка и углов наклона прямой к плоскостям проекций. Построение линии пересечения двух плоскостей., Способы преобразования чертежа. Способ плоскопараллельного перемещения. Способ перемены плоскостей проекций. Способы вращения., Прямая линия. Задание прямой линии на комплексном чертеже. Виды прямых линий. Следы прямой линии. Прямые частного положения. Прямые уровня. Горизонтальные прямые уровня, фронтальные прямые уровня, профильные прямые уровня. Проецирующие прямые. Горизонтально-проецирующие прямые. Фронтально-проецирующие прямые. Профильно-проецирующие прямые. Пересечение плоскостей. Пересечение плоскостей частного положения. Пересечение плоскости частного положения с плоскостью общего положения. Пересечение плоскостей общего положения. Перпендикулярность плоскостей. Построение линии пересечения плоскостей (общий случай). Развертки боковых поверхностей многогранников. Построение разверток поверхностей. Точные и приближенные развертки. , Поверхности. Линейчатые поверхности. Касательные линии и плоскости к поверхности. Винтовые поверхности. , Аксонометрические проекции. Прямоугольная изометрия. Диметрические и триметрические проекции. Углы наклона осей проекции Введение. Понятие о государственных, отраслевых стандартах и стандартах ЕСКД. Нормативы. Конструкторская документация. Текстовая и графическая конструкторская документация. Виды чертежей. Виды графических компьютерных программ. Понятие о компьютерной графике. Основные приемы выполнения чертежей. Простановка размеров. Выполнение надписей. Сохранение файлов., Изображение сборочных единиц. Условности и упрощения, допускаемые стандартом на сборочных чертежах. Сборочный чертеж изделия. Параметры выносных линий на сборочных чертежах. Порядок простановки номеров позиций. Особенности выполнения чертежей общего вида. Технические требования. Спецификации., Требования к выполнению рабочих чертежей деталей. Обозначение шероховатостей, отклонений формы и расположения поверхностей. Допуски размеров. Способы указания допусков размеров на чертежах. Запись конструктивных материалов на чертежах. Виды соединений. Резьбовые соединения. Изображение упрощенного шпилечного и болтового соединений. Виды не разъёмных соединений. Сварные, клеевые, паяные соединения. Эскиз. Последовательность эскизирования. Эскизы корпусных деталей, валов, зубчатых колес., Аксонометрические проекции деталей. Углы наклона осей проекций. Коэффициенты искажения. Приемы построения окружностей в аксонометрических проекциях., Типы сопряжений. Внешнее, внутреннее и смешанное сопряжения. Лекальные кривые. Изображения. Образование и стандартное расположение видов. Изображение и обозначение элементов деталей (фасок, выносных элементов).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.22	Безопасность	

продовольственного сырья и продуктов питания

Цели освоения дисциплины (модуля)

освоение государственных требований к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой к употреблению продукции питания, получение знаний о факторах безопасности полуфабрикатов и готовой к употреблению продовольственной продукции, о средствах и методах повышения безопасности и экологичности технологических процессов производства кулинарной продукции

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули).Базовая часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

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

Содержание

Обеспечение качества и безопасности сырья и продуктов питания – одна из основных задач современного общества.
Предмет и задачи дисциплины.
Общие положения Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Полномочия РФ, её субъектов и органов местного самоуправления в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Механизм государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
Меры ответственности за нарушение ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
Понятие «ксенобиотики», их классификация.
Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
Загрязнение химическими элементами. Токсиколого-гигиеническая характеристика свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди, цинка, олова, железа.
Загрязнение радионуклидами.
Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозосоединения, антибактериальные вещества, гормональные препараты.
Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды.
Диоксины и диоксиноподобные соединения.
Метаболиты микроорганизмов (токсины стафилококков, ботулинический токсин, микотоксины).
Метаболизм чужеродных соединений в организме человека.
Химические компоненты пищевой продукции растительного происхождения, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм человека (ингибиторы ферментов пищеварения, авитамины, гликоалкалоиды, цианогенные гликозиды, токсины растений, грибов, проч.):
– краткая характеристика,
– источники,
– действие на организм человека,
– меры снижения активности.
Химические компоненты марикультуры, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм человека.
– паралитическое отравление токсинами моллюсков и ракообразных;
– отравление тетродоксином,
– галлюциногенами:

		<p>– ихтио-, ихтиокрино- и ихтиохемотоксинами; – интоксикация сигуатера; – скомброидное отравление; – отравление альготоксинами.</p> <p>Понятие генетической модификации организмов, её предпосылки и цели, преимущества и недостатки перед традиционной селекцией. Трансгенные и генетически модифицированные организмы. Методики генетической модификации.</p> <p>Потенциальная опасность использования генно-инженерно-модифицированных источников продовольственного сырья и продуктов питания и пути её предотвращения. Экспертиза пищевой продукции из генно-инженерно-модифицированных источников. Система безопасного получения, использования, передачи и регистрации генно-инженерно-модифицированных организмов в России. Методы идентификации продуктов питания из генно-инженерно-модифицированных источников. Пищевые сальмонеллезы. Пищевые инфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые <i>C. Perfringens</i>, <i>B. Cereus</i> и малоизученными микроорганизмами. Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии, Единые требования к упаковочным материалам, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции. Экологическая характеристика упаковочных материалов. Традиционные, полимерные (целлофан, плёнки из поли-этилена, полипропилена, пластифицированного поливинил-хлорида, типа саран, плиофильм, эскаплен) и комбинированные упаковочные материалы, их достоинства и недостатки, токсиколого-гигиеническая характеристика, область применения. Пищевые, технологические и биологически активные добавки: понятие, назначение, классификация. Система контроля и обеспечения безопасного использования пищевых, технологических и биологически активных добавок. Условия безопасного использования добавок. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Определение генетической, репродуктивной, тератогенной, субхронической и хронической токсичность пищевой добавки. Идентификация пищевой продукции как одна из составляющих обеспечения необходимого уровня качества пищевой продукции. Субъекты идентификации товаров. Виды идентификации: ассортиментная, качественная, партионная. Фальсификация пищевых продуктов и её последствия. Виды фальсификации. Маркировка пищевой продукции как средство обеспечения контроля её качества.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.23	Физиология питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) получение обучающимися необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков по анатомическим, физиологическими, биохимическим основам пищеварения, а также компетенций в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; лечебного, лечебно-профилактического, функционального и других систем питания, принципах их использования в технологии приготовления пищи.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p>

		<p>Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.</p> <p>Содержание</p> <p>Физиология питания и здоровье человека. Эколого-медицинские основы питания современного человека. Основные вопросы общей физиологии человека. Нейрогуморальная система и ее роль в процессах пищеварения. Пищеварительная система и ее роль в физиологии питания. Кровеносная, дыхательная и выделительная системы. Метаболизм (обмен) веществ и энергии. Энергетические затраты организма и методы их определения, Белки, их роль в питании Жиры, их роль в питании Углеводы, их роль в питании Физиологическая роль воды Физиологическая роль минеральных веществ в организме Роль витаминов в питании, Защитные компоненты пищевых продуктов Антиалиментарные компоненты пищи Природные токсические компоненты пищевых продуктов, Пищевая ценность продуктов растительного происхождения Пищевая ценность продуктов животного происхождения, Теории питания. Законы питания. Концепции питания. Рациональное питание и основные физиологические требования к его организации. , Значение биологически активных добавок в питании Нутрицевтики. Парафармацевтики Пробиотики, Потенциальная опасность использования генно-модифицированных источников продовольственного сырья и продуктов питания и пути её предотвращения. Экспертиза пищевой продукции из генно-модифицированных источников. Система безопасного получения, использования, передачи и регистрации генно -модифицированных организмов в России. Методы идентификации продуктов питания из генно-модифицированных источников., Основные принципы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое питание. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Экзамен (устно)</p>
Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, а также качественная профессиональная подготовка</p>

	<p>предприятиях общественного питания</p>	<p>бакалавра, владеющего необходимыми теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в организации деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Функции общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания., Организация продовольственного снабжения Организация материально-технического снабжения, Характеристика складского хозяйства. Характеристика тарного хозяйства. Организация работы складского и тарного хозяйства., Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания. Торговые помещения Торговая мебель. Буфеты Бары Моечная столовой посуды. Кассовый зал. Мебель предприятия общественного питания. Общие требования по организации производства. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кондитерского цеха. Организация работы раздаточных., Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Последовательность и порядок проведения подготовительного этапа, основного и завершающего. Расстановка мебели, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, накрытие столов, сервировка и оформление столов, основные виды и формы складывания салфеток. Сервировка стола для завтрака, ланча, комплексного обеда, обеда и ужина. Досервировка стола в соответствии с заказом. Подготовка персонала к обслуживанию (инструктаж, контроль степени готовности, требования к личной гигиене и внешнему виду персонала)., Требования санитарии и гигиены, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Основные должности и профессия, организация труда обслуживающего персонала. Требования к отдельным должностям и профессиям обслуживающего персонала. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. , Виды предоставляемых услуг, требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам.</p>
--	---	---

		<p>Особенности питания туристов разных стран, формы ускоренного обслуживания, виды расчета иностранных туристов. Организация обслуживания туристов континентальными завтраками, накрытие столов к обеду, ужину, по типу шведского стола. Классификация услуг. Формирование сферы услуг. Новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. ., Социально-ориентированное питание: понятия и значение. Особенности организации питания и обслуживания в социально-ориентированных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях: обслуживаемый контингент, режим питания, оснащение и оформление залов, мебель, столовые посуда, приборы; особенности меню для различных контингентов потребителей, формы обслуживания и расчета. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания. Обслуживание социально незащищенных групп населения. Требования санитарии и гигиены, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Организация труда обслуживающего персонала., Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение, характеристика, оснащение. Взаимосвязь залов производственных и вспомогательных помещений. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятий. Современные направления создания интерьера. Характеристика, виды, назначения и нормы оснащения залов мебелью. Порядок обслуживания. Встреча гостей. Разворачивание салфеток. Подача воды. Подача хлеба. Представление меню. Корректировка сервировки стола . Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций, тематических и культурно-массовых мероприятий; организация обслуживания проживающих в гостиницах.. Составление меню для оказания. различных видов услуг и осуществление сервировки и накрытия столов для обслуживания. Характеристика современных видов услуг: шведский стол, сырная тележка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк., Виды приемов и банкетов, правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов. Особенности комбинированных видов банкетов. Расчет количества столов, посуды, приборов, обслуживающего персонала. Сервировка стола для различных видов банкетов. Особенности подготовки оповещения, понятия и назначения банкета за столом с полным обслуживанием официантами, банкет с частичным обслуживанием официанта, приема фуршета, приема коктейля, банкета чая и комбинированных видов банкетов (коктейль, кофе, коктейль-фуршет-кофе).</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.Б.25	Санитария и гигиена питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) изучение студентами государственных нормативных санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к предприятиям питания, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение необходимых мер по</p>

обеспечению качества и безопасности продукции питания (общий санитарный режим) и принципов их внедрения в практику предприятий общественного питания.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ПК-3 владение 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, ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам , 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

Содержание

1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. История развития гигиены как науки. История гигиены питания.
3. Санитарная нормативно-техническая документация общественного питания.
4. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи. Санитарно-эпидемиологический надзор.
 1. Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека.
 2. Гигиена воздуха. Микроклиматические параметры воздушной среды, их характеристика. Источники загрязнения.
 3. Гигиена воды. Источники водоснабжения и их санитарная охрана. Методы очистки воды. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации.
 4. Гигиена почвы. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов.
 5. Гигиеническое значение естественного освещения, виды и источники искусственного освещения, требования к освещенности помещений предприятия общественного питания.
1. Санитарные требования к содержанию территории и сбору мусора, уборке помещений, уборочному инвентарю.
2. Понятие о дезинфекции и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы. Сани-тарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции.
3. Физические способы дезинфекции, их характеристика и применение.
4. Химический способ дезинфекции, характеристика различных дезинфицирующих средств и правила их применения.
5. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья посуды, приборов. Экспресс-контроль качества мытья посуды.
6. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов, цехов по производству специальных изделий и блюд.
7. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции и дератизации.
8. Правила личной гигиены персонала. Требования к санитарной одежде. Санитарная документация.
 1. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация.
 2. Пищевые отравления микробной природы.
 3. Пищевые отравления немикробной природы.
 4. Кишечные и зоонозные токсикоинфекции и их профилактика на предприятиях общественного питания.
 5. Понятие о гельминтозах, циклы развития гельминтов, пути распространения и меры профилактики.
 1. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования.

2. Гигиенические требования к механическому оборудованию.

3. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.

4. Основные санитарные требования к немеханическому (вспомогательному) оборудованию.

5. Производственный инвентарь: гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.

6. Гигиенические требования к посуде и ее санитарно-гигиеническая оценка.

7. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.

1. Понятие о качестве пищевых продуктов.

2. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации. Гигиеническая сертификация и регистрация.

3. Показатели безопасности пищевых продуктов.

3. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов и ее профилактическое значение.

4. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.

5. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов по микробиологическим и другим показателям безопасности.

6. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.

7. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов.

8. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов и муки. Пороки и показатели безопасности хлеба.

9. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.

10. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.

11. Гигиеническая оценка продуктов, изготовленных из генетически модифицированных источников.

1. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транс-портных средств.

2. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.

3. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.

4. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов.

5. Цели и значение различных видов механической обработки и санитарно-гигиенические требования к ней.

6. Тепловая обработка продуктов, ее санитарно-эпидемиологическое значение и виды. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.

7. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд, блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков.

8. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.

9. Санитарные правила применения пищевых добавок.

1. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков.

2. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественно-го питания.

3. Санитарные правила обслуживания посетителей.

1. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, профтехучилищах, местах летнего отдыха и т.п.

2. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях, диетических столовых.

3. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др.

4. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на железнодорожном и воздушном транспорте.

Форма контроля
Экзамен (устно)

Б1.В.00	Вариативная часть	
Б1.В.01	Технология продукции общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов профессиональных и общепрофессиональных компетенций через освоение знаний об основных способах воздействия на продукты для получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами; овладении навыками и умениями в производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Технологические принципы производства кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания и показатели оценки. Классификация и ассортимент продукции. Тенденции расширения ассортимента продукции. Классификация основных процессов, происходящих в сырье и полуфабрикатах при производстве кулинарной продукции. Физико-химические и массообменные процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Характеристика механических и гидромеханических способов обработки сырья и продуктов. Характеристика массообменных, химических, биохимических и микробиологических способов обработки. Характеристика термических способов обработки продуктов. Способы тепловой обработки и их значение для производства качественной продукции общественного питания., Классификация соусов и их пищевая ценность. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, правила его подготовки. Ассортимент, технология приготовления и кулинарное использование соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Разработка технологической документации на новые и фирменные соусы, Технологическая характеристика сырья Классификация, ассортимент и технология кулинарной продукции из яиц и творога. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд из яиц и творога Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из яиц, яичных продуктов и творога, Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий и ее значение для получения</p>

качественной кулинарной продукции.
Технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, Технологическая характеристика сырья.
Механическая и гидромеханическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий и ее значение для получения качественной кулинарной продукции.
Технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции из круп, бобовых и макаронных изделий
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов
Полуфабрикаты из мяса, их классификация и ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов.
Характеристика операций.
Технологические факторы, влияющие на качество мясных полуфабрикатов.
Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству блюд.
Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовой продукции.
Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд, гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд.
Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из мяса и мясопродуктов
Технологическая характеристика сырья и пищевая ценность мяса рыб, требования к его качеству.
Ассортимент полуфабрикатов. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.
Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.
Пищевая ценность мяса беспозвоночных.
Механическая кулинарная обработка ракообразных, двусторчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.
Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, технология их приготовления.
Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами, их обоснование
Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы.
Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из рыбы и рыбопродуктов, Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.
Пищевая ценность различных видов с.-х. птицы, пернатой дичи, кроликов
Технологические факторы, влияющие на качество с.-х. птицы, пернатой дичи, кроликов
Ассортимент и технология приготовления блюд и кулинарных изделий из с.-х. птицы, пернатой дичи, кроликов. Требования к качеству блюд. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовой продукции.
Условия и сроки хранения и реализации готовых блюд, гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд.
Разработка технологической документации на новые и фирменные блюда из с.-х. птицы, пернатой дичи, кроликов.,
Классификация и характеристика ассортимента супов. Пищевая ценность супов.
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, правила их подготовки.
Технология приготовления супов, требования к их качеству. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов.
Условия и сроки хранения и реализации супов.
Разработка технологической документации на новые и фирменные супы, Классификация и ассортимент холодных закусок.

		<p>Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов.</p> <p>Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения и реализации. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске закусок</p> <p>Технологические факторы, оказывающие влияние на качество готовых холодных блюд и закусок</p> <p>Разработка технологической документации на новые и фирменные холодные блюда и закуски, Ассортимент и классификация горячих напитков.</p> <p>Технологическая характеристика сырья для приготовления горячих напитков.</p> <p>Ассортимент и технологические требования к приготовлению прохладительных напитков.</p> <p>Ассортимент безалкогольных коктейлей. сырье и технология их приготовления.</p> <p>Напитки с добавлением алкоголя: горячие и коктейли. Правила их приготовления и подачи</p> <p>Классификация ассортимента мучных кулинарных изделий.</p> <p>Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопасным способом.</p> <p>Технология приготовления пресного теста.</p> <p>Способы разрыхления теста.</p> <p>Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.</p> <p>Способы тепловой обработки мучных кулинарных изделий.</p> <p>Разработка технологической документации на новые и фирменные мучные кулинарные изделия, Ассортимент охлажденных блюд и технология их производства.</p> <p>Технологическое обеспечение сохранности пищевой и биологической ценности и санитарного благополучия в процессе производства, хранения и реализации.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.</p> <p>Быстрозамороженные блюда, их ассортимент, особенности технологии.</p> <p>Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании</p> <p>Технологическое обеспечение сохранности пищевой ценности быстрозамороженных блюд и их санитарного благополучия.</p> <p>Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.</p> <p>Консервированная кулинарная продукция, ее ассортимент и технология производства.</p> <p>Требования к качеству консервированной продукции, условия и сроки хранения и реализации., Особенности технологии приготовления пищи для детей дошкольного и школьного возраста.</p> <p>Особенности технологии приготовления пищи для студентов средних специальных и высших учебных заведений.</p> <p>Витаминизация блюд и напитков</p> <p>Характеристика рационов питания и лечебных диет.</p> <p>Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся.</p> <p>Виды щажения.</p> <p>Витаминизация блюд и напитков.</p> <p>Характеристика и применение пищевых добавок для лечебного и профилактического питания.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.В.02	Проектирование предприятий общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области проектирования и реконструкции предприятий общественного питания различной технологической направленности и техническим оснащением</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p>

		<p>Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-27 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, ПК-28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p> <p>Содержание Принципы компоновки функциональных групп помещений. Помещения для приема и хранения продуктов: складские помещения и экспедиция. Основные принципы проектирования производственных помещений. Монтажная привязка оборудования. Характеристика помещений для потребителей. Основные принципы проектирования помещений для потребителей. Типовые планировочные решения помещений для потребителей. Основные принципы проектирования служебных, бытовых, и подсобных помещений предприятий общественного питания. Помещения для персонала. Технические помещения. Последовательность разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. Определение численности потребителей. Определение количества блюд. Составление расчетного меню. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственная программа и режим работы цеха. Расчет численности работников предприятий общественного питания. Расчет и подбор механического оборудования. Определение основных параметров для расчета и подбора холодильного оборудования. Технологический расчет и подбор теплового оборудования. Подбор вспомогательного нейтрального оборудования. Расчет оборудования для раздаточных линий. Расчет помещений для потребителей. Служебные, бытовые и технические помещения. Расчет площадей служебных, бытовых и технических помещений.</p> <p>Цель и задачи проектирования. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта. Функциональная структура, Функциональная структура предприятий общественного питания.</p> <p>Технико-экономическое обоснование проекта. Элементы ТЭО. Порядок его разработки. Значение. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружений, при домах отдыха, санаториях, пансионатах.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.03	Оборудование предприятий	Цели освоения дисциплины (модуля)

общественного питания

формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере технологии продукции и организации общественного питания, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области эксплуатации и использования оборудования, предназначенного для выполнения технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при приготовлении кулинарной продукции.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Вариативная часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Содержание

Классификация способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов

Основные узлы и элементы теплового оборудования

Рабочие камеры и поверхности.

Несущие элементы тепловых аппаратов

Средства техники безопасности, контрольно-регулирующие устройства и вспомогательные элементы конструкции,

Технологические требования к варке, классификация варочного оборудования.

Классификация варочных аппаратов.

Аппараты для варки основным способом. Общая характеристика и классификация.

Пищеварочные котлы с непосредственным обогревом.

Арматура пищеварочных котлов.

Системы автоматического управления процессом варки и системы безопасности пищеварочных котлов.

Классификация аппаратов для варки на пару.

Паровые камеры периодического действия.

Паровые камеры непрерывного действия.

Аппараты для приготовления кофе и горячих напитков., Классификация.

Аппараты для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде.

Жарочные и пекарные шкафы.

Печи для пиццы.

Фритюрницы.

Сковороды.

Жарочные поверхности.

Аппараты для двусторонней контактной жарки

Жарочные аппараты непрерывного действия.

Классификация.

Сковороды.

Жарочные поверхности.

Аппараты для двусторонней контактной жарки.

Жарочные аппараты непрерывного действия.
Особенности эксплуатации жарочных аппаратов с непосредственным обогревом.
Особенности сверхвысокочастотного нагрева пищевых продуктов.
Сверхвысокочастотные генераторы.
Сверхвысокочастотные печи.
Особенности эксплуатации аппаратов сверхвысокочастотного нагрева.
Кухонные плиты. Назначение и классификация.
Электрические плиты.
Теплотехнические и энергетические показатели кухонных плит.
Особенности эксплуатации кухонных плит.
Водогрейное оборудование. Назначение и классификация.
Кипятильники.
Водонагреватели.
Особенности эксплуатации водогрейного оборудования.
Мармиты.
Тепловые стойки и витрины.
Тепловые шкафы.
Прессующее оборудование.
Машины для отжатия жидкости.
Машины для формования пластичных и прессования сыпучих материалов.
Дозировочно-формовочное оборудование.
Формовочные машины.
Машины для изготовления пельменей и вареников.
Тестораскаточные машины.
Машины для деления теста и округления порций.
1. Общие положения теории резания
2. Оборудование для нарезания плодов и овощей
Назначение и классификация
Хлеборезки
Слайсеры .
Машины для нарезания гастрономических товаров.
Классификация технологического оборудования.
Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию предприятий общественного питания.
Показатели эффективности машин и тепловых аппаратов.
Специальные сведения о механическом оборудовании., Структура универсальной кухонной машины.
Приводы универсальных кухонных машин.
Основные типы универсальных кухонных машин.
Общие положения.
Просеиватели.
Центробежные мукопросеиватели.

		<p>Центробежные мукопросеиватели со шнековым питателем. Мукопросеиватели вибрационного типа. Способы и схемы мойки. Оборудование для мойки овощей. Посудомоечные машины. Назначение и классификация. Посудомоечные машины периодического действия. Посудомоечные машины непрерывного действия. Жидкие моющие и ополаскивающие средства для промышленных посудомоечных и стаканомоечных машин. Назначение, способы очистки и классификация очистительного оборудования. Картофелеочистительные машины периодического действия. Основные параметры, влияющие на очистку овощей в картофелеочистительных машинах периодического действия. Картофелеочистительные машины непрерывного действия. Приспособление для очистки рыбы от чешуи. Сущность процесса. Назначение и классификация измельчительного оборудования. Размолочные машины и механизмы. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов. Назначение и классификация протирачных машин. Протирачные машины и механизмы. Машины для тонкого измельчения вареных продуктов. Машины для приготовления картофельного пюре в пищеварочных котлах. Мясорубки. Мясорыхлители. Машины и механизмы для нарезания мяса на мелкие кусочки. Куттеры. Пилы для разрезания мясных продуктов. Тестомесильные машины Миксеры Взбиватели Мясорубки. Мясорыхлители.. Куттеры.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.В.04	Нормативная и техническая документация общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов профессиональных и общепрофессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области нормативно-техническом документационном обеспечении деятельности предприятий общественного питания для освоения производственно-технологической и организационно-управленческой сфер деятельности, а так же управления качеством услуг общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам , ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, 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-3 владение 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

Содержание

Цели и задачи дисциплины.
Нормативно-техническое документационное обеспечение производства и обслуживания в сфере общественного питания
Номенклатура действующей нормативной и технологической документации в общественном питании.
Основные положения и область применения федеральных законов в сфере общественного питания.
Правила оказания услуг общественного питания.
Правила продажи отдельных видов товаров.
Государственное регулирование производства, оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.
Техническое регулирование.
Обеспечение единства измерений. Виды государственного метрологического контроля и надзора, сферы его распространения
Правила по сертификации услуг общественного питания
Стандарты для предприятий общественного питания
Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (стп).
Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
Технологические документы на продукцию общественного питания. Сборник рецептур.
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.
Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
Требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания.
Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил.
Санитарные правила, действующие при обеспечении питанием пассажиров воздушного и железнодорожного транспорта; при организации питания различных контингентов.
Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.
Производственные кооперативы.
Федеральные законы об обществах с ограниченной ответственностью и акционерных обществах.
Положения, регулирующие деятельность унитарных предприятий.
Выработка учётной политики предприятий общественного питания.
Калькуляционная карточка
План-меню
Требование в кладовую
Накладная на отпуск товаров
Дневной заборный лист
Требования к обслуживающему персоналу.

		<p>Требования к производственному персоналу. Тарифно-квалификационные характеристики (требования) работников предприятия общественного питания. Примерная форма трудового договора (контракта) с работником. Правила охраны труда на предприятиях общественного питания. Правовые основы охраны труда.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.В.05</p>	<p>Информационные технологии в проектировании</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных технологий (ИТ) в проектировании, подготовке и производстве продуктов питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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-2 владение современными информационными технологиями, способность 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-28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p> <p>Содержание Место автоматизированных систем проектирования в современных подходах к управлению предприятием. Виды и классификационные признаки систем автоматизированного проектирования, Компоненты информационных технологий проектирования. Назначение и типовой состав систем автоматизированного проектирования. Виды подсистем автоматизации инженерного анализа. Компьютерные модели в проектировании пищевых производств. Классификация типов машинной графики. Особенности векторной машинной графики. Система КОМПАС. Система машинного моделирования AutoCAD, Особенности реализации трехмерного моделирования в системе КОМПАС-3D Трехмерное параметрическое моделирование в системе AutoCAD, Роль интеграции подсистем в системах автоматизированного проектирования. CALStехнологии. Интегрированные системы PLM, Методы оценки экономической эффективности информационных систем. Факторы экономической эффективности автоматизированных систем проектирования.</p> <p>Форма контроля</p>

<p>Б1.В.06</p>	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Зачет</p> <p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной разработки и ведения информационного обеспечения в технологии продукции общественного питания с помощью методов и средств современных информационных технологий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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-2 владение современными информационными технологиями, способность 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> <p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Информация. Классификация и свойства. Кодирование информации. 2. Понятие информационной системы и информационной технологии. 3. Роль и место информационных систем в экономике. 4. Классификация экономических информационных систем. Состав и структура ЭИС. 5. Классификация информационных технологий. Сферы применения ИТ. 6. Информационные системы управления экономическими объектами, 1. Программные средства для создания и ИС личных данных. <ol style="list-style-type: none"> 2. Программа MS Outlook. 3. Типы элементов данных в MS Outlook. <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы теории баз данных. 2. СУБД MS Access. 3. Порядок создания баз данных в СУБД MS Access. 4. Основные объекты СУБД MS Access и особенности работы с ними. 1. Назначение и возможности информационных систем для торговых предприятий. 2. Характеристика системы 1С:Предприятие. Принципы работы системы. 3. Прикладные решения системы 1С:Предприятие. 4. Программа 1С: торговля и склад. <ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение информационных технологий справочно-правового характера. 2. Сравнительная характеристика ИСС: Консультант Плюс, Эталон, Гарант 3. Функциональные возможности правовых информационных систем. 4. Работа в среде ИППС Консультант Плюс. 5. Организация поиска документа. 6. Работа со списком документов. 7. Работа с текстом документа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация информационных потоков в экономике. 2. Информационные ресурсы. 3. Информационная модель предприятия
----------------	--	---

		<p>Форма контроля Зачет</p>
<p>Б1.В.07</p>	<p>Пищевые и биологически активные добавки</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых добавках и биологически активных веществах, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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</p> <p>Содержание Общие сведения о пищевых добавках Основные технологические функции пищевых добавок. Классификация и кодирование пищевых добавок Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания, Пищевые красители натуральные и синтетические. Химическая природа, свойства и способы получения пищевых красителей Цветорегулирующие вещества, Загустители и гелеобразующие агенты: желатин, крахмал и модифицированные крахмалы, целлюлоза и ее производные, пектиновые вещества, полисахариды морских растений, альгиновая кислота. Пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ): эмульгаторы, пенообразователи, стабилизаторы. Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства, Подсластители Ароматизаторы. Подкислители и подщелачивающие вещества. Вещества, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат, Консерванты Антиокислители Антибиотики, Ферменты Хлебопекарные улучшители Пеногасители Антислеживающие вещества Уплотнители растительных тканей Глазирователи, Значение биологически активных добавок в питании Нутрицевтики. Парафармацевтики Пробиотики, Стандартизация пищевых и биологически активных добавок Сертификация пищевых и биологически активных добавок</p>

		Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.В.08	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование целостной системы знаний о деятельности предприятий общественного питания для освоения производственно-технологической сфер деятельности, а также управления качеством услуг общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Методика расчета содержания максимального и минимального количеств сухих веществ и жира, определение потерь при тепловой обработке. Контроль соблюдения режимов тепловой обработки полуфабрикатов: проба на фосфотазу, проба с пероксидазой. Контроль качества фритюрного жира по органолептическим и физико-химическим показателям, качественная реакция на степень окисленности фритюра, определения качества по коэффициенту преломления. Контроль температуры отпуска блюд и напитков, особенности органолептической оценки супов, соусов, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы. Лабораторный контроль всех групп блюд и напитков: определение сухих веществ, жира, молока, сахара. Особенности методик определения показателей качества для различных групп блюд. Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, со-держание наполнителей, качественное определение наполнителей. Определение сернистого ангидрида, сухих веществ, жира, кислотности в овощных полуфабрикатах. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах тортов и пирожных. Характеристика основных физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции. ГОСТы на методы испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания. Арбитражные методы испытаний. Ускоренные методы испытаний. Основные положения по отбору проб стандартной продукции. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий. Понятие о бракераже готовой продукции. Состав бракеражной комиссии. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала. Система оценки качества продукции в баллах.</p>

		<p>Понятие качества продукции. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей. Виды контроля качества. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний. Периодичность отбора проб и количество образцов. Меры, применяемые в случае установления нарушений. Цели и задачи дисциплины. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками. Проблемы повышения качества продукции общественного питания.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.В.09</p>	<p>Дизайн на предприятиях общественного питания</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций необходимых для профессиональной деятельности по направлению Технология продукции и организация общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, 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> <p>Содержание Понятие дизайна и стиля на предприятиях общественного питания., Основные понятия и правила композиции. Диагональные линии в композиции. Геометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плановость в композиции. Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония. Динамика и статика в изображении, движение, ритм. Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия. Основные правила теории цвета. Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция. Применение принципов дизайна в обслуживании., Основные направления дизайна кулинарной продукции., Сырье и материалы, применяемые при оформлении кулинарной продукции., Оформление и подача закусок., Оформление и подача напитков., Оформление и подача горячих блюд. Оформление и подача гарниров., Основные направления дизайна кондитерских изделий и сладких блюд, подача и оформление кондитерских изделий и сладких блюд., Сервировка и подача блюд., Дизайн интерьера., Дизайн в информационных системах на ПОП., Дизайн в интерьере предприятий общественного питания.</p>

		<p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
<p>Б1.В.10</p>	<p>Холодильная технология пищевых продуктов</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) получение обучающихся теоретических знаний, формирование умений и навыков, компетенций в области холодильная технология пищевых продуктов. формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере технологии продукции и организации общественного питания, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области эксплуатации и использования холодильного оборудования, предназначенного для выполнения технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при приготовлении и реализации кулинарной продукции.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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</p> <p>Содержание Технологические требования к стационарным холодильным камерам, область применения стационарных и разборных холодильных камер, выбор холодильной машины; технические требования к торговому холодильному оборудованию; холодильные шкафы, прилавки, витрины, прилавки-витрины; специализированное холодильное оборудование; рефрижераторный холодильный транспорт; технологические требования к транспортировке охлажденной и замороженной продукции., 1.Типы холодильных машин 2.Компрессоры холодильных машин 3.Теплообменные аппараты холодильных машин 4.Вспомогательное оборудование холодильных машин и установок Физическая сущность и способы получения искусственного холода, 1. Назначение и особенности процессов отепления и размораживания. 2. Технические приемы отепления. 3. Способы размораживания. 1. Особенности хранения продуктов в охлажденном и замороженном состоянии. 2. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие в продуктах при хранении в охлажденном и замороженном состоянии. 3. Сроки хранения охлажденных и замороженных продуктов. 1.Основные принципы холодильной обработки продуктов. 2. Характеристика теплопередающих сред. 3. Теплофизические параметры пищевых продуктов. 4. Основные факторы, влияющие на холодильное хранение продуктов. 5. Классификация микроорганизмов в зависимости от температурных условий их выживания. 6. Кривая роста микроорганизмов при различных температурах.</p>

		<p>Предмет, цель и задачи курса «Холодильная техника и технология» Значение холода для развития пищевой промышленности. История развития холодильной техники и технологии и применения холода в пищевой промышленности. Задачи и перспективы развития холодильной технологии. Условия хранения скоропортящихся продуктов; размещение и укладка скоропортящихся продуктов при холодильном хранении; режимы холодильного хранения, Холодильная обработка мяса ; холодильная обработка птицы; холодильная обработка рыбы; холодильная обработка яичных продуктов; холодильная обработка молока и молочных продуктов, Охлаждение продуктов растительного происхождения; замораживание продуктов растительного происхождения; быстрозамороженные продукты.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б1.В.11	Основы строительства и инженерное оборудование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области строительства, проектирования и эксплуатации зданий, предприятий общественного питания и сооружений, предназначенного для выполнения технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при приготовлении кулинарной продукции.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-27 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, ПК-28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p> <p>Содержание Технический проект. Генеральные планы и их назначение. Пролет и шаг каркасов, сетка колонн. Основные детали и узлы каркасов. Классификация зданий по назначению, материалам и конструктивным признакам. Основные архитектурные и конструктивные элементы. Особенности конструктивных решений. Назначение и проектирование инженерных коммуникаций. Пандусы, разгрузочные ramпы, дебаркадеры, специальные строительные конструкции: устройство, требования, классификация и основные конструктивные решения. Свойства и область применения природных и искусственных каменных материалов. Свойства воздушных и гидравлических вяжущих веществ и применение их в строительстве. Составы бетонных и растворных смесей. Применение бетона и железобетонных изделий в строительстве. Свойства и назначение керамических материалов и изделий из стекла. Свойства и</p>

		<p>применение древесных изделий в строительстве. Тепло-, гидроизоляционные и акустические строительные материалы. Сортамент арматурных сталей и металлопрокат. Применение арматурных изделий в строительстве. Отделочные материалы и материалы из пластмасс. Потребность при производстве ремонтных работ.</p> <p>Классификация зданий по назначению, степени огнестойкости, этажности, капитальности и конструктивной схеме. Основные части зданий и их назначение. Этажность и конфигурация зданий в современном строительстве. Конструктивные схемы зданий и их характеристика., Назначение и проектирование оснований и фундаментов. Виды грунтов и их строительные свойства. Основные конструктивные решения фундаментов стен и колонн.</p> <p>Лестницы, лифты, пандусы, разгрузочные ramпы, дебаркадеры, специальные строительные конструкции: устройство, требования, классификация и основные конструктивные решения. Теплопотребляющие санитарно-технические системы, тепловые сети и тепловые пункты. Классификация систем отопления и тепловая мощность систем отопления зданий. Устройство, основное оборудование и принципиальные трубопроводные схемы. Определение расхода теплоты на отопление.</p> <p>Классификация и принцип работы систем вентиляции. . Механическая вентиляция и ее устройство. Устройство и область применения приточной, вытяжной и приточно-вытяжной вентиляции. Оборудование систем вентиляции. Расчет и подбор вентиляционного оборудования и его эксплуатация. Кондиционирование воздуха и оборудование систем кондиционирования. Определение расхода электроэнергии на вентиляционное оборудование.</p> <p>Основные архитектурные и конструктивные элементы наружных стен. Материалы и конструктивные решения стен. Виды и назначение перегородок. Типы, размеры и конструктивные решения окон. Теплотехнические и акустические характеристики окон. Конструкции, типы и размеры дверей. Входные тамбуры, воздушные завесы и ворота. Витрины. Устройство перекрытий, конструкции полов и подвесных потолков. Особенности конструктивных решений.</p> <p>Назначение и состав покрытий. Типы и конструктивные решения чердачных и бесчердачных покрытий. Устройство естественного освещения, мансардные окна и световые фонари.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
Б1.В.ДВ.00	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.1.00	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.1.01	Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Классическая аэробика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) "Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Классическая аэробика" являются обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>

Содержание

march (M); basic step (B); vstep (V); mambo (Mb); little mambo (LMb); pivot (Pt); box step (Bs); step-cross (Sc); kickball change (Kbc); step touch (St); knee up (Ku); curl (Cu); kick (K). Комбинирование базовых шагов. Приседания, становая тяга, упражнения для мышц рук (дельта, бицепс, трицепс), отжимания с упора лёжа (упора на коленях), подъём корпуса в положении лёжа на спине, гиперэкстензия. Упражнения на растягивание основной группы мышц (спины, груди, плечевого пояса, рук, живота, ног). Задания выполняются в положении стоя, сидя, лёжа. Оценка функционального состояния сердечно-сосудистой системы: частоты сердечных сокращений (ЧСС); работоспособности сердца при физической нагрузке по пробе Руффье., cha-cha-cha (CCC); open step (Os); lunge (L); grapevine (Gv); chasse mambo front (C.mbf); chasse mambo back (C.mb b). Комбинирование базовых шагов. Приседания, упражнения для мышц рук (дельта, бицепс), отжимания с упора лёжа (упора на коленях), подъём корпуса в положении лёжа на спине, гиперэкстензия. Упражнения с отягощениями (гантели, фитбол). Упражнения на растягивание основной группы мышц (спины, груди, плечевого пояса, рук, живота, ног). Задания выполняются в положении стоя, сидя, лёжа. Оценка функционального состояния сердечно-сосудистой системы: частоты сердечных сокращений (ЧСС); работоспособности сердца при физической нагрузке по пробе Руффье., march (M); basicstep (B); vstep (V); mambo (Mb); little mambo (LMb); pivot (Pt); box step (Bs); step-cross (Sc); kickballchange (Kbc); step touch (St); knee up (Ku); curl (Cu); kick (K); chacha-cha (CCC); open step (Os); lunge (L); grapevine (Gv); chasse mambo front (C.mbf); chasse mambo back (C.mb b). Комбинирование базовых шагов. Упражнения для мышц рук (дельта, трицепс), отжимания с упора лёжа, подъём корпуса в положении лёжа на спине, гиперэкстензия. Упражнения на растягивание основной группы мышц (спины, груди, плечевого пояса), march (M); basic step (B); vstep (V); mambo (Mb); little mambo (LMb); pivot (Pt); box step (Bs); step-cross (Sc); kick ball change (Kbc); step touch (St); knee up (Ku); curl (Cu); kick (K); cha-cha-cha (CCC); open step (Os); lunge (L); grapevine (Gv); chasse mambo front (C.mbf); chasse mambo back (C.mb b); комбинирование базовых шагов. Приседания, становая тяга, упражнения для мышц рук (дельта, бицепс), отжимания с упора лёжа (упора на коленях), подъём корпуса в положении лёжа на спине, гиперэкстензия.

Упражнения с отягощениями (гантели, фитбол).

Упражнения на растягивание основной группы мышц (спины, груди, плечевого пояса, рук, живота, ног). Задания выполняются в положении стоя, сидя, лёжа.

march (M); basic step (B); vstep (V); mambo (Mb); little mambo (LMb); pivot (Pt); box step (Bs); step-cross (Sc); kick ball change (Kbc); step touch (St); knee up (Ku); curl (Cu); kick

(K); cha-cha-cha (CCC); open step (Os); lunge (L); grapevine

(Gv); chasse mambo front (C.mbf); chasse mambo back (C.mbb); комбинирование базовых шагов, модификация комбинаций.

Приседания, становая тяга, упражнения для мышц рук (дельта, бицепс, трицепс), отжимания с упора лёжа (упора на коленях), подъём корпуса в положении лёжа на спине, гиперэкстензия. Упражнения на растягивание основной группы мышц (спины, груди, плечевого пояса, рук, живота, ног). Задания выполняются в положении стоя, сидя, лёжа. Оценка функционального состояния сердечнососудистой системы: частоты сердечных сокращений (ЧСС); работоспособности сердца при физической нагрузке по пробе Руффье.

march (M); basic step (B); vstep (V); mambo (Mb); little mambo (LMb); pivot (Pt); box step (Bs); step-cross (Sc); kick ball change (Kbc); step touch (St); knee up (Ku); curl (Cu); kick (K); cha-cha-cha (CCC); open step (Os); lunge (L); grapevine (Gv); chasse mambo front (C.mbf); chasse mambo back (C.mb b); комбинирование базовых шагов, модификация; приседания; становая тяга; упражнения для мышц рук (бицепс); отжимания с упора лёжа, подъём корпуса в положении лёжа на спине, гиперэкстензия; упражнения с отягощениями (гантели, фитбол).

Форма контроля

Зачет, Зачет, Зачет

<p>Б1.В.ДВ.1.02</p>	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении.</p>
---------------------	---	--

Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра

Форма контроля

Зачет, Зачет, Зачет

Б1.В.ДВ.1.03	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) "Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Мини-футбол" являются обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Требования техники безопасности на занятиях по минифутболу. Правила игры в мини-футбол. Обучение основным ударам по мячу(внутренней стороной стопы, серединой подъема, носком, внутренней частью подъема, внешней частью подъема, пяткой, с полулета и лета, общая физическая подготовка; Атакующие действия с мячом; технические средства и инвентарь для повышения эффективности физкультурноспортивных занятий; комплексы физических упражнений оздоровительной направленности; регулировка объема и интенсивности физической нагрузки Тактика игры в атаке; учебная игра; система практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и повышение уровня здоровья; техника двигательных действий выбранного (или программного) вида физкультурно-спортивной деятельности; оценка итоговых результатов, Удары по мячу головой, удары по мячу ногами; система самоконтроля и техника безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью; правила личной гигиены; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Групповые действия в атаке; простейшие приемы самомассажа и релаксации; сотрудничество в коллективных формах занятий; правильно организованный режим труда и отдыха, способствующий здоровому образу жизни, Индивидуальные действия в обороне, групповые действия в обороне; методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом; методы самоконтроля за состоянием собственного соматического здоровья.</p> <p>Форма контроля Зачет, Зачет, Зачет</p>
--------------	--	--

Б1.В.ДВ.1.04	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Настольный теннис</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ОК-8 способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Содержание Правила игры в настольный теннис. Атакующие удары по линии. Упражнения с ракеткой и шариком. Техника подачи толчком. Выполнение подач разными ударами. Игра на счет разученными ударами. Игра в разных направлениях. Отработка ударов срезкой. Атакующие удары справа разной силы и направления. Атакующие удары слева разной силы и направления. Поочередные удары левой и правой стороной ракетки. Удары накато́м слева. Удары подставкой. Игра топ-спином. Передвижение. Упражнения в парной игре. Подача накато́м. Подача срезкой. Тактика быстрой атаки после подачи. Стиль игры топ-спин + атакующий удар. Тактические схемы. Игра в защите. Групповые игры. Организация занятий, техника безопасности, гигиена, режим дня, самоконтроль. Правила игры в настольный теннис. Атакующие удары по линии. Упражнения с ракеткой и шариком. Техника подачи толчком. Выполнение подач разными ударами. Игра на счет разученными ударами. Игра в разных направлениях. Отработка ударов срезкой. Атакующие удары справа разной силы и направления. Атакующие удары слева разной силы и направления. Поочередные удары левой и правой стороной ракетки. Удары накато́м слева. Удары подставкой. Игра топ-спином. Передвижение. Упражнения в парной игре. Подача накато́м. Подача срезкой. Тактика быстрой атаки после подачи.</p>
--------------	--	---

Стиль игры топ-спин + атакующий удар. Тактические схемы. Игра в защите. Групповые игры. Организация занятий, техника безопасности, гигиена, режим дня, самоконтроль., Правила игры в настольный теннис. Атакующие удары по линии. Упражнения с ракеткой и шариком. Техника подачи толчком. Выполнение подач разными ударами. Игра на счет разученными ударами. Игра в разных направлениях. Отработка ударов срезкой. Атакующие удары справа разной силы и направления. Атакующие удары слева разной силы и направления. Поочередные удары левой и правой стороной ракетки. Удары накатом слева. Удары подставкой. Игра топ-спином. Передвижение. Упражнения в парной игре. Подача накатом. Подача срезкой. Тактика быстрой атаки после подачи. Стиль игры топ-спин + атакующий удар. Тактические схемы. Игра в защите. Групповые игры. Организация занятий, техника безопасности, гигиена, режим дня, самоконтроль., Правила игры в настольный теннис. Атакующие удары по линии. Упражнения с ракеткой и шариком. Техника подачи толчком. Выполнение подач разными ударами. Игра на счет разученными ударами. Игра в разных направлениях. Отработка ударов срезкой. Атакующие удары справа разной силы и направления. Атакующие удары слева разной силы и направления. Поочередные удары левой и правой стороной ракетки. Удары накатом слева. Удары подставкой. Игра топ-спином. Передвижение. Упражнения в парной игре. Подача накатом. Подача срезкой. Тактика быстрой атаки после подачи. Стиль игры топ-спин + атакующий удар. Тактические схемы. Игра в защите. Групповые игры. Организация занятий, техника безопасности, гигиена, режим дня, самоконтроль., Официальные правила игры в настольный теннис. Атакующие удары по линии. Упражнения с ракеткой и шариком. Техника подачи толчком. Выполнение подач разными ударами. Игра на счет разученными ударами. Игра в разных направлениях. Отработка ударов срезкой. Атакующие удары справа разной силы и направления. Атакующие удары слева разной силы и направления. Поочередные удары левой и правой стороной ракетки. Удары накатом слева. Удары подставкой. Игра топ-спином. Передвижение. Упражнения в парной игре. Подача накатом. Подача срезкой. Тактика быстрой атаки после подачи. Стиль игры топ-спин + атакующий удар. Тактические схемы. Игра в защите. Групповые игры. Организация занятий, техника безопасности, гигиена, режим дня, самоконтроль.

Форма контроля

Зачет, Зачет, Зачет

Б1.В.ДВ.2.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	
Б1.В.ДВ.2.01	Экономика предприятия общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов профессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области экономических методов управления в общественном питании; выработки умения использовать теоретические знания по изучаемому курсу при решении оперативных и стратегических задач развития организаций и предприятий общественного питания с учетом обеспечения эффективности хозяйственной деятельности; овладении инструментарием экономического обоснования управленческих решений в сфере управления персоналом и факторами производства; овладении навыками отбирать, систематизировать, обрабатывать и использовать экономическую информацию в целях повышения эффективности функционирования и планирования результатов, характеризующих хозяйственную деятельность организаций и предприятий общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Содержание Экономическая и социальная эффективность деятельности предприятий общественного питания. Методика комплексной оценки эффективности хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Резервы повышения эффективности общественного питания. , Прибыль и рентабельность предприятий общественного питания. Особенности анализа прибыли и рентабельности. Факторный и сравнительный анализ рентабельности. Многовариантные подходы по экономическому обоснованию суммы и уровня прибыли на планируемый период., Особенности формирования дохода в общественном питании. Факторы, влияющие на сумму и уровень дохода в общественном питании. Методика анализа доходов в общественном питании. Пути повышения доходности предприятий общественного питания. Методические подходы к прогнозированию валового дохода в общественном питании. Издержки производства и обращения в общественном питании, их классификация и экономическое содержание. Калькуляция затрат в общественном питании. Особенности анализа издержек производства и обращения по общему уровню и статьям расходов. Особенности прогнозирования текущих затрат в общественном питании. Особенности покупательского спроса и оценка его эластичности в общественном питании. Продукция и оборот предприятий общественного питания. Анализ производственной программы предприятий общественного питания. Особенности анализа оборота в общественном питании. Прогнозирование производственной программы и прогнозирование объема оборота в целом и по видам в общественном питании. Особенности труда работников общественного питания. Организация оплаты труда отдельных категорий работников. Особенности анализа показателей по труду и его оплате в общественном питании. Повышение мотивации труда работников общественного питания. Планирование показателей по труду и заработной плате. Материально-техническая база общественного питания и ее характеристика. Виды и типы предприятий общественного питания и их отличительные особенности. Показатели, характеризующие МТБ общественного питания. Производственная</p>

мощность кухни и пропускная способность торгового зала, порядок их расчета. Анализ развития и эффективности использования МТБ общественного питания. Прогнозирование развития сети предприятий общественного питания и принципы ее размещения в условиях конкуренции, Общественное питание как субъект потребительского рынка. Место общественного питания в системе рыночных отношений. Роль и функции общественного питания и их содержание. Состояние и актуальные проблемы развития общественного питания в условиях рыночной экономики. Организация общепита в системе потребительской кооперации. Особенности и тенденции развития общественного питания за рубежом.

Форма контроля

Экзамен (устно)

Б1.В.ДВ.2.02	Экономика предприятия (организации)	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов профессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области функционирования предприятия как хозяйственной системы, с применением методов планирования и управления деятельностью предприятия в целях повышения ее эффективности, благодаря системе показателей экономического и социального содержания, их использования в профессиональной сфере .</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Содержание Основные понятия экономики. Субъект экономики и объект. Выбор и ограничения в экономике. Факторы производства. Основные законы рынка., Виды предпринимательской деятельности. Развитие отношений собственности как основа предпринимательской деятельности. Предприятие как субъект и объект предпринимательской деятельности: признаки предприятия; типы и формы предприятий и принципы организации их деятельности. Организация производства: производственный процесс и принципы его организации; типы, формы и методы организации производства; производственная структура предприятия, его инфраструктура. Управление предприятием: организационная структура и механизм управления, управленческий персонал. Модели поведения предприятий в переходный период., Цели и методы государственного регулирования экономической деятельности предприятия. Инструменты прямого и косвенного воздействия. Налогообложение как важнейший метод государственного регулирования. Функции и виды налогов Ценовое регулирование деятельности предприятий. Роль инфляции в предпринимательской деятельности., Рыночные условия функционирования предприятий. Понятие внешней среды деятельности предприятия и ее характеристики. Спрос как фактор внешней среды. Факторы, формирующие спрос. Покупательные фонды населения. Емкость рынка. Цена как фактор внешней среды. Оценка степени воздействия цен на результаты деятельности предприятия. Товарное предложение и факторы, его формирующие. Внутренняя среда развития предприятия., Необходимость, цели и содержание экономической работы на предприятии. Взаимосвязь экономики и менеджмента. Аналитическая деятельность на предприятии: сущность анализа; виды анализа; методы и способы анализа. Учет и отчетность на предприятии. Необходимость планирования и его особенности в условиях рынка. Методология планирования. Стратегическое и оперативное планирование деятельности предприятия. Структура и последовательность разработки бизнес-плана., Основные экономические показатели деятельности предприятия и их классификация. Взаимосвязь объемных и качественных показателей в статике. Взаимосвязь экономических показателей деятельности предприятия в динамике. Рентабельность капитала и факторы ее формирующие., Конкурентоспособность предприятия и его продукции. Факторы формирования конкурентоспособности предприятия и его продукции. Масштабы и объемы деятельности</p>
--------------	-------------------------------------	---

		<p>предприятий. Оценка оптимального объема деятельности предприятия с помощью предельных показателей. Особенности функционирования розничных и оптовых торговых предприятий. Объемы деятельности предприятий розничной и оптовой торговли. Сущность и классификация оборота розничной и оптовой торговли Состав и показатели оборота. Методические подходы к анализу оборота розничной и оптовой торговли. Методические подходы к прогнозированию оборота розничной и оптовой торговли. Объемы деятельности предприятий общественного питания. Виды оборота предприятий общественного питания. Методические подходы к анализу и прогнозированию оборота предприятий общественного питания. Объемы деятельности промышленных предприятий. Стоимостные объемные показатели: валовой оборот, валовая продукция, товарная продукция, реализованная продукция Методические подходы к планированию объемных показателей в промышленности., Сущность экономического потенциала предприятия и его структура. Ресурсы предприятия. Собственные и заемные средства формирования экономического потенциала. Инновационная и инвестиционная деятельность как основа развития экономического потенциала. Виды и источники инвестиций. Оценка эффективности инвестиций., Основной капитал предприятия и его структура. Классификация основных фондов и показатели их оценки. Переоценка и амортизация и их экономические последствия. Способы начисления амортизации. Понятие и структура оборотного капитала и его основных элементов. Чистый оборотный капитал. Запасы как основной элемент оборотного капитала предприятия. Их значение, классификация и показатели оценки. Экономические методы управления оборотным капиталом. Определение потребности предприятия в оборотном капитале., Рынок труда и взаимосвязь его основных элементов. Особенности труда в сфере обращения. Персонал предприятия. Показатели структуры и движения кадров. Организация оплаты труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Методические подходы к начислению заработной платы. Показатели по труду и заработной плате и их прогнозирование., Виды затрат предприятия. Сущность и классификация издержек предприятия. Показатели измерения издержек. Факторы, влияющие на издержки. Себестоимость продукции, ее виды и способы калькуляции. Эффект операционного рычага. Потоварно-групповые издержки предприятия. Методические подходы к прогнозированию расходов., Доходы как основа финансовой устойчивости предприятия. Виды доходов и источники их образования. Хозрасчетный и маржинальный доход. Особенности формирования доходов в торговле и промышленности. Методические подходы к анализу и прогнозированию доходов., Сущность прибыли и ее значение в деятельности предприятия. Виды прибыли и источники ее образования. Порядок распределения и использования прибыли. Система показателей оценки прибыли и рентабельности. Методические подходы к анализу и прогнозированию прибыли., Сущность категорий: эффект, результат, эффективность, оптимальность. Виды эффективности. Критерии и показатели оценки эффективности. Основные методические подходы к оценке эффективности. Интенсивные и экстенсивные факторы развития предприятия., Понятие и сущность экономической безопасности предприятия, Факторы, оказывающие негативное влияние на экономическую безопасность предприятия. Критерии уровня экономической безопасности. Показатели оценки экономической безопасности предприятия. Направления укрепления экономической безопасности. Потенциальные угрозы экономической безопасности . Направления устранения угроз экономической безопасности .</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.ДВ.3.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	
Б1.В.ДВ.3.01	Сенсорный анализ	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в области методологии сенсорного анализа и овладение практическими навыками проведения органолептической оценки, обеспечивающие квалификационную деятельность специалистов по оценке качества продукции общественного питания.</p>

		<p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества продукции. Методы оценки взаимосвязи результатов сенсорного и инструментального анализов. Определение корреляционной зависимости., Применение экспертных методов а органолептическом анализе. Методы опроса экспертов. Роль экспертов в разработке научно обоснованных балловых шкал., Классификация органолептических методов анализа. Потребительские методы оценки качества продукции. Аналитические методы оценки качества продукции. Балльный метод в экспертизе товаров. Общие правила разработки научно обоснованных балловых шкал. Перспективы использования профильного метода. Основные виды дегустации и их задачи. Требования к помещению для дегустации. Требования к дегустаторам. Правила и порядок проведения дегустации Вкусовые и обонятельные ощущения. Современные представления о восприятии цвета. Оценка сенсорных способностей дегустатора. Классификация качественных признаков продуктов. Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов. Ароматообразующие и вкусовые вещества. Влияние состава и свойств продукта на его текстуру. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции., Цели и задачи сенсорного анализа. Научная терминология в области органолептических методов. Роль сенсорного анализа в экспертизе качества товаров. Перспективы развития науки органолептики.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б1.В.ДВ.3.02	Дегустационный анализ	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в области методологии дегустационного анализа и овладение практическими навыками проведения органолептической оценки качества продукции, обеспечивающие квалификационную деятельность товароведов по экспертизе товаров.</p>

		<p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Классификация органолептических методов анализа. Потребительские методы оценки качества продукции. Аналитические методы оценки качества продукции. Балльный метод в экспертизе товаров. Общие правила разработки научно обоснованных балловых шкал. Перспективы использования профильного метода Требования к экспертам-дегустаторам Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе Применение экспертных методов в профильном анализе, Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества продукции. Методы оценки взаимосвязи результатов сенсорного и инструментального анализов. Определение корреляционной зависимости., Цели и задачи дегустационного анализа. Научная терминология в области органолептического анализа. Роль дегустационного анализа в оценке качества товаров. Перспективы развития науки органолептики. Классификация качественных признаков продуктов. Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов. Ароматообразующие и вкусовые вещества. Влияние состава и свойств продукта на его текстуру. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции., Вкусовые и обонятельные ощущения. Современные представления о восприятии цвета. Оценка дегустационных способностей дегустатора. , Основные виды дегустации и их задачи. Требования к помещению для дегустации. Требования к дегустаторам. Правила и порядок проведения дегустации</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
Б1.В.ДВ.4.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	
Б1.В.ДВ.4.01	Технология пищи народов мира	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в области технологии приготовления блюд русской и зарубежной кухни, национальных кухонь различных народов мира, необходимых для профессиональной деятельности.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04.</p>

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

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, 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

Содержание

Введение

Цель и задачи курса «Технология пищи народов мира».

Национальная кулинария, как часть национальной кухни

Современные тенденции развития национальных кухонь, Этапы развития русской кухни.

Характеристика сырья, приемы кулинарной обработки в русской кухне

Ассортимент кулинарной продукции русской кухни на разных этапах её развития

Посуда, особенности подачи и оформления блюд в русской кухне, Формирование украинской кухни.

Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки в украинской кухне.

Национальные блюда украинской кухни.

Национальная посуда, особенности подачи и оформления блюд в украинской кухне.

Особенности формирования белорусской кухни.

Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки в белорусской кухне.

Ассортимент кулинарной продукции белорусской кухни.

Особенности оформления и подачи блюд в белорусской кухне., Характеристика основных видов сырья, приемов кулинарной обработки.

Краткая характеристика ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухонь.

Национальная посуда.

Особенность оформления и подачи блюд, Характеристика основных видов сырья, приемов кулинарной обработки.

Краткая характеристика ассортимента блюд казахской и узбекской кухонь.

Национальная посуда.

Особенность оформления и подачи блюд, Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Характеристика ассортимента основных блюд.

Отличительные особенности национальных традиций Англии, Шотландии и Ирландии, Характеристика основных видов сырья, способы кулинарной обработки в восточно-европейской кухне.

Ассортимент национальных блюд и кулинарных изделий в странах восточной Европы.

Особенности оформления и подачи блюд.

Традиционные источники сырья, особенности кулинарной обработки.

Ассортимент и технология основных национальных блюд.

Особенности оформления и подачи блюд. , Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд итальянской кухни

Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд немецкой кухни

Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд французской кухни, Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.

Связь региональных традиций и питания.

Особенности традиционной еврейской кухни, ассортимент кулинарной продукции.

Отличительные особенности традиционной кухни стран Ближнего Востока., Ассортимент и технология приготовления

		<p>основных групп блюд. Особенности оформления и подачи блюд. Особенности традиционной национальной кухни стран Центральной Америки. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. Особенности традиционной национальной кухни стран Южной Америки. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения.</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.ДВ.4.02	Технология и организация питания в туризме	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков в организации работы предприятий в туризме, оказывающих услуги общественного питания и не торговые платные услуги.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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, 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> <p>Содержание 1. Понятие и сущность общественного питания как вида деятельности. 2. Современное состояние, основные направления развития и задачи общественного питания. 3. Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Основные правила работы предприятий общественного питания. 4. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания – современный подход. Организационная структура предприятия общественного питания. 5. Типизация и классификация предприятий общественного питания. в соответствии с ГОСТ Р. 6. Характеристика услуг общественного питания. 7. Понятие концепции предприятия питания. 8. Состояние и направления развития массового питания за рубежом. , 1. Общая характеристика технологического процесса производства кулинарной продукции 2. Общая характеристика приемов первичной кулинарной обработки продуктов 3. Общая характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов 4. Ассортимент и технология производства холодных закусок. 5. Ассортимент и технология производства супов. 6. Ассортимент и технология производства горячих закусок и блюд из мяса, рыбы и птицы. 7. Ассортимент и технология производства горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий 8. Ассортимент и технология производства напитков и сладких блюд Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. 2. Виды, источники и формы снабжения.</p>

		<p>3. Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров.</p> <p>4. Организация продовольственного снабжения.</p> <p>5. Организация материально-технического снабжения.</p> <p>6. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.</p> <p>7. Организация транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб.</p> <p>8. Топливо-энергетическое снабжение.</p> <p>1. Сущность и содержание организации производства</p> <p>2. Структура производства предприятия общественного питания</p> <p>3. Общие принципы организации работы заготовочных предприятий, предприятий с полным циклом производства и доготовочных предприятий</p> <p>4. Организация работы заготовочных цехов</p> <p>5. Организация работы доготовочных цехов</p> <p>6. Организация работы специализированных цехов</p> <p>7. Вспомогательное производство</p> <p>8. Организация работы раздаточных</p> <p>1. Сущность оперативного планирования</p> <p>2. Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом, его этапы</p> <p>3. Оперативное планирование работы заготовочных предприятий и цехов</p> <p>4. Организация контроля качества кулинарной продукции</p> <p>1. Основы организации труда в общественном питании.</p> <p>2. Направления НОТ на предприятиях общественного питания.</p> <p>3. Организационная структура управления предприятием питания.</p> <p>4. Кадровая политика предприятия питания. Подбор, подготовка и расстановка кадров.</p> <p>5. Сущность и роль нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания.</p> <p>6. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения.</p> <p>7. Режимы труда и отдыха на предприятиях общественного питания и их рационализация. Графики выхода на работу. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта</p> <p>2. Обслуживание населения в местах массового отдыха</p> <p>3. Обслуживание проживающих в гостиницах</p> <p>4. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных мероприятий</p> <p>5. Услуги по организации обслуживания торжеств и тематических мероприятий</p> <p>6. Ускоренные формы обслуживания</p> <p>1. Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе</p> <p>2. Особенности питания иностранных туристов</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно)</p>
Б1.В.ДВ.5.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	
Б1.В.ДВ.5.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) получение студентами необходимых для их практической работы знаний об основных способах воздействия на продукты для получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами; овладении студентами практическими навыками и умениями</p>

		<p>в производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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</p> <p>Содержание Состояние и перспективы развития мучных кондитерских изделий (МКИ) Классификация и ассортимент кондитерских изделий, пищевая ценность МКИ, Характеристика основного сырья, химический состав. Требования к сырью. Роль муки, сахара и жира в процессе образования теста. Виды фарша, начинки, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, Виды теста для мучных кондитерских изделий Способы разрыхления Требования к химическим разрыхлителям Структурообразование теста, физико-химические и биохимические процессы при замесе Процесс производства теста из пшеничной муки, Способы формования тестовых заготовок. Технологические режимы и физико-химические процессы, происходящие при выпечке тестовых заготовок., Технологическая схема производства сырцовых пряников Технологические режимы на основных стадиях производства Основные технологические стадии и режимы при производстве заварных пряников, Технологическая схема производства сырцовых пряников. Технологические режимы на основных стадиях производства. Основные технологические стадии и режимы при производстве заварных пряников, Технологические схемы производства выпечных полуфабрикатов для тортов и пирожных из бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста., Классификация отделочных полуфабрикатов. Технологическая схема приготовления сливочного крема. Технологическая схема приготовления белкового крема. Виды и технологические режимы получения глазури для отделки тортов и пирожных. Получение сиропов для промочки полуфабрикатов., Характеристика сырья для приготовления сладких блюд. Технология приготовления традиционного ассортимента сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд зарубежной кухни</p> <p>Форма контроля Экзамен (устно), Зачет</p>
Б1.В.ДВ.5.02	Технология хлебобулочных и	Цели освоения дисциплины (модуля)

мучных кондитерских изделий

формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере технологии продукции общественного питания

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

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

Содержание

Технологическая характеристика сырья. Классификация. Ассортимент. Механическая кулинарная обработка плодов, ягод, кисломолочных продуктов и т.д. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в продуктах при механической и тепловой обработках. Формирование структурно-механических и органолептических показателей качества готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству сладких супов, условия, сроки хранения и реализации. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов. Классификация. Ассортимент. Рецептуры и технология приготовления. Физико-химические процессы и их роль в формировании качества готовой продукции. Требования к качеству сладких соусов, условия, сроки хранения и реализации. Значение мучных изделий в питании, классификация изделий из теста., Технологические схемы приготовления.

Тепловая обработка полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров.

Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству., Характеристики видов теста, фарша и начинки. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Технология приготовления пресного теста и изделий из него.

Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления слоеного дрожжевого и пресного теста.

Ассортимент и технология приготовления тортов, пирожных и изделий из него. Технология приготовления бисквита «буше». Виды смесей для бисквитов.

Технология приготовления бисквитных рулетов. Технология

приготовления кексов и ромовых баба., Производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия.

Нетрадиционные виды сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него., Торты и пирожные. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления теста и выпечки полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Кексы и ромовые бабы. Ассортимент. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.

Форма контроля

Экзамен (устно), Зачет

Б2.00	Практики	
Б2.В.00	Вариативная часть	
Б2.В.01	Учебная практика	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Является закрепление и углубление знаний и умений, полученных обучающимися в процессе обучения и приобретение практического опыта</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Практики. Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>Содержание</p> <p>Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ студентов, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы. Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля</p> <p>Зачет с оценкой.</p>

<p>B2.B.01.01</p>	<p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Цели прохождения практики закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных предметов, совершенствование профессиональных умений приготовления кулинарной продукции массового спроса, а также формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практики. Вариативная часть. Учебная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию, 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, ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, 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-3 владение 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>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации. Темы практики и виды работы: Расширение ассортимента продукции общественного питания (Важнейшим направлением стратегии ассортиментной политики предприятия общественного питания в зависимости от их группы, типа и класса являются: · сменяемость ассортимента блюд (для услуг питания ОП повседневного или особого спроса); · стабилизация ассортимента блюд и дополнительных услуг, пользующихся повышенным и устойчивым спросом; · приоритеты оригинальности, неповторимости ассортимента блюд за счет включения фирменных и заказных блюд сложного приготовления для ресторанов и кафе); · расширения ассортимента блюд определенного назначения и сложности и/или напитков (для ресторанов, баров и кафе, а так же для диетических столовых) либо блюд быстрого приготовления (для закусочных-бистро); · ограничение ассортимента с преобладанием блюд несложного приготовления (для закусочных); · исключение из ассортимента кулинарных блюд и расширение ассортимента напитков, закусок, десертов и т.п. (для баров); · обновление ассортимента блюд и дополнительных услуг (для предприятий общественного питания всех видов и классов); · гармонизация ассортимента блюд, напитков и дополнительных услуг) Составление рецептуры на новое блюдо (Фирменное блюдо (изделие) – блюдо (изделие), приготовленное по оригинальной рецептуре и технологии и отражающее специфику предприятия. Обработку рецептуры проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов отработки. В процессе отработки рецептуры блюда определяют: Нормы вложения сырья массой НЕТТО; Массу приготавливаемого полуфабриката; Производственные потери; Продолжительность тепловой обработки</p>
-------------------	--	--

		<p>оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Темы практики и виды работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вводное занятие. Ознакомление с производством 2. Охрана труда ,инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. 3. Обработка овощей плодов грибов 4. Обработка рыбы нерыбного водного сырья .Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 5. Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика. 6. Приготовление бульонов 7. Приготовление супов 8. Приготовление и отпуск соусов 9. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 10. Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей 11. Организация рабочего места в горячем цехе , изучение посуды, инвентаря. Подготовка продукта. Приготовление продуктов. Приготовление и отпуск рыбных горячих блюд 12. Приготовление и отпуск мясных горячих блюд 13. Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога 14. Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок 15. Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков 16. Приготовление и отпуск кондитерских изделий <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
--	--	---

<p>Б2.В.02.01</p>	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p>Цели прохождения практики закрепление теоретических знаний, приобретение профессиональных умений и практического опыта профессиональной деятельности в конкретных условиях производства, формирование профессиональных компетенций в области производственно-технологической и проектной деятельности.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практики. Вариативная часть. Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию, 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, ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, 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-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, ПК-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, ПК-2 владение современными информационными технологиями, способность 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-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации.</p> <p>1. Организационно-экономическая характеристика предприятия. Организационно-правовая форма предприятия. Кадровая политика предприятия (подбор и расстановка кадров на предприятии, система приема и увольнения работников, повышение квалификации). Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии). Действующие формы учета и отчетности. Изучение хозяйственной деятельности предприятия (производственная) программа и товарооборот, труд и заработная плата, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность).</p>
-------------------	--	--

2. Материально-техническое снабжение предприятия
Снабжение сырьем, полуфабрикатами и вспомогательными материалами.
Снабжение средствами материально-технического оснащения.
Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров.
3. Организация производства. Структура производства, организация производства по отдельным цехам.
Производственный цикл, применение прогрессивных технологий, организация рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда.
Организация работы вспомогательных служб на предприятии (служба главного механика, лаборатория и т.д.)
4. Сырье. Прием, хранение и подготовка к производству.
Порядок приема сырья и вспомогательных материалов. Условия хранения, правила размещения сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и тары, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение параметров воздушной среды.
5. Применение механизации погрузо-разгрузочных работ. Транспортирование и дозирование сырья на производстве.
Методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и тары.
6. Технологические схемы производства продукции. Технологическое оборудование, основные технологические стадии и технологические режимы производства полуфабрикатов, готовой продукции.
Упаковка и маркировка готовой продукции. Порядок отпуска готовой продукции, его документальное оформление.
Методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции.
Унифицированные и рабочие рецептуры при производстве полуфабрикатов и готовой продукции.
7. Выход продукции, брак, отходы и потери.
Потери сырья при производстве продукции.
Виды и основные причины брака при производстве продукции.
Переработка брака и отходов при производстве продукции.
Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

Форма контроля

Зачет с оценкой

Б2.В.05	Преддипломная практика	<p>Цели прохождения практики закрепление теоретических знаний, развитие и углубление практических умений и навыков, продолжение формирования профессиональных компетенций, необходимых выпускнику направления "Технология продукции и организации общественного питания" для выполнения производственно-технологической и проектной деятельности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Место практики в структуре образовательной программы Практики. Вариативная часть. Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики ОК-3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, ОК-4 способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию, 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, ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам, ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, 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-2 владение современными информационными технологиями, способность 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-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест, ПК-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,</p>
---------	------------------------	--

ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, ПК-27 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, ПК-28 готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Содержание

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики:

Оказание практической помощи организации.

Фиксация в дневнике практики проделанной работы.

Организационно-экономическая характеристика предприятия

Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы.

Организационно-управленческая структура предприятия. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия.

Применяемые на предприятии методы управления .

Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии, аналитического отдела и др.).

Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия

на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия.

Необходимо изучить состав кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии, в том числе обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства.

Организация снабжения предприятия:

Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами;

Снабжение средствами материально-технического оснащения; Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;

Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров;

Организация транспортного хозяйства.

Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии:

Порядок приемки продукции и сырья.

Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранения и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление;

Организацию весового хозяйства;

		<p>Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары. Производственная деятельность предприятия. Построение производственного цикла. Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции, Применение прогрессивных технологий, Организация обслуживания рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда. Организация контроля качества выпускаемой продукции. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, бельевая и т.д.) Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии. Планировка предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания. Меню предприятия питания. Организация обслуживания потребителей Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания. Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы применяемые на предприятии. Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям. Направления повышения культуры обслуживания потребителей.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля Зачет с оценкой</p>
ФТД.00	Факультативы	
ФТД.01	Карвинг	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере общественного питания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) 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> <p>Содержание Техника вырезания из яблока и груши. Вырезание листьев различной формы, и цветов по всей поверхности яблока и груши.</p>

		<p>Техника владения тайским и длинными ножами. Составление композиций из вырезанных фруктов. Техника вырезания из яблока и груши. Техника владения тайским и длинными ножами. Составление композиций из вырезанных фруктов. Техника вырезания из картофеля и моркови с использованием инструментов для карвинга, шишек, ромашек, листьев различной формы. Техника вырезания из огурца и редиса с использованием инструмента для карвинга. Вырезание лотоса, роз, анемоны садовой, мальвы, астры. Составление композиций. Вырезание сложной по технике хризантемы из пекинской капусты треугольными ножами разных размеров. Вырезание сложных по технике цветов из дайкона. Техника владения 12 ножами. Составление композиции из вырезанных цветов. Правила хранения овощей. История карвинга. Инструмент для карвинга. Материал для карвинга. Использование карвинга в кулинарии.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
ФТД.02	Организация и экономика ресторанного бизнеса	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, навыков и умений на базовом уровне подготовки бакалавра в области организации работы предприятий сферы ресторанного бизнеса, в сфере повышения эффективности управления предприятиями ресторанного бизнеса с целью получения их доходности и улучшения качества обслуживания населения с учетом ситуации на рынке услуг в сфере питания, современных технологий, форм и методов обслуживания</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>Содержание Понятие и сущность ресторанного бизнеса. История становления ресторанного бизнеса России. Современное состояние, основные направления развития и задачи ресторанного бизнеса России. Законодательные акты, регулирующие деятельность сферы ресторанного бизнеса. Правила работы предприятий общественного питания. Характеристика органов государственного контроля в сфере ресторанного бизнеса. Порядок и особенности регистрации предприятия сферы ресторанного бизнеса в органах государственной власти. Понятие и правила составления концепции предприятия питания. Порядок составления Бизнес-плана ресторана. Выбор места размещения</p>


		<p>ресторана. Меню ресторана – основа успеха в ресторанном бизнесе. Разработка интерьера ресторана. Приобретение технологического оборудования. Закупка посуды и кухонного инвентаря. Подбор, расстановка и обучение персонала. Программное обеспечение для ресторанов. Издержки затрат на организацию. Диагностика ресторанного бизнеса.</p> <p>План выпуска собственной продукции и реализации покупных товаров в натуральном выражении. Расчет товарооборота, его состава и валового дохода (расчет стоимости сырья, расчет суммы наценок на продукцию собственного производства, на покупные товары). Расчет капитальных вложений, издержек производства и обращения ресторана. Расчет доходов и окупаемости капиталовложений.</p> <p>Источники снабжения в ресторанном бизнесе. Организация договорных отношений с поставщиками. Организация транспортного обслуживания в ресторанном бизнесе.</p> <p>Организация банкетов и приемов. Услуги по организации обслуживания торжеств и тематических мероприятий. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных мероприятий. Организация обслуживания иностранных туристов</p> <p>Методы продвижения ресторанных услуг. Изучение потребительского спроса на предприятиях общественного питания. Система маркетинга и управление в ресторанном бизнесе. Стратегия и тактика маркетинга ресторана. Товар и ценовая политика ресторана.</p> <p>История становления бизнеса известных российских рестораторов. История создания зарубежных сетей ресторанного бизнеса мирового значения. Ресторанный справочник Европы Гид Мишлен. Обзор нетрадиционных направлений в питании.</p> <p>Форма контроля Зачет</p>
--	--	---

И.о. зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин, к.т.н., доц.

Заместитель директора по учебной и научной работе, к.п.н., доцент



Н.Д. Тутов



И.В. Костерина

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна
26.03.2021 11:13 (MSK), Простая подпись