

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА

Аннотации рабочих программ дисциплин и практик

по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль): **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация: **бакалавр**

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021

БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков в обеспечении студентов знаниями о важнейших этапах, событиях и личностях в истории России и мира с древнейших времён до наших дней, <ul style="list-style-type: none">- формирование представлений о различных происходивших в нашей стране и мире политических, социальных, экономических процессах и их закономерностях.- формирование способности анализа исторического развития общества.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): полный объем требований: <ul style="list-style-type: none">- информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, особенности межкультурного разнообразия общества- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, понимания гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству и защите национальных интересов России;

	<ul style="list-style-type: none"> - место и роль России в истории человечества и в современном мире; место человека в историческом процессе, политической организации общества; нравственные обязанности человека; - многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантность исторического процесса. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учётом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; - интерпритировать историю России в контексте мирового исторического развития; - анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России и мира; - сравнивать противоречия практической деятельности государственных институтов, структур и механизмов власти, политических режимов в сфере экономики, политики и культуры, делать обоснованные выводы из уроков истории для современной жизни; использовать изученный материал в различных жизненных ситуациях; - учитывать влияние исторического наследия при выполнении профессиональных задач; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью демонстрировать уважительно отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знания этапов исторического развития России в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения; - методами систематизации и обобщения информации, касающимися ценностного отношения к историческому прошлому; навыками целостного подхода к историческому анализу проблем общества; способностью анализировать и понимать роль и место России в мировой цивилизации; - владеть методами, навыками, технологиями эффективного межкультурного взаимодействия.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Россия и мир с древнейших времен до 1-ой четверти XX века</p> <p>1.1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.</p> <p>1.2. Особенности становления государственности в России и мире</p> <p>1.3. Российская империя на пути к индустриальному обществу XIX века.</p> <p>1.4. Основные тенденции развития всемирной истории в XIX веке.</p> <p>1.5. Россия и мир в начале XX века.</p>

	<p>Раздел 2. Россия и мир с 20-х годов XX века до начала XXI века.</p> <p>2.1. Формирование и сущность советского строя 1920 – 1945 гг.</p> <p>2.2. Советский Союз в условиях холодной войны.</p> <p>2.3. Перестройка, распад СССР и поиск новых моделей общественного развития России. Россия в системе мировой экономики и международных связей на современном этапе.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Тест</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.02 Иностранный язык

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальной компетенции «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)», теоретических знаний и практических навыков для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке; - систему современного иностранного языка; - нормы словоупотребления; - нормы грамматики иностранного языка; - орфографические нормы изучаемого иностранного языка; - нормы пунктуации и их возможную вариантность; - специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности письменного и устного текста на иностранном языке. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном языке; - создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения с учетом целей, задач, условий общения; - читать и понимать со словарём аутентичную литературу на иностранном языке; участвовать в обсуждении тем, (задавать вопросы и отвечать на вопросы); - понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на иностранном языке. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке;

	<ul style="list-style-type: none"> - различными формами, видами устной и письменной деловой коммуникации в учебной деятельности; - навыками общения на иностранном языке, построения письменных и устных высказываний на заданную тему.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1 Elementary/Anfangskurs. Тема 1. «Я-студент сельскохозяйственного вуза». Тема 2. «Сельское хозяйство в странах изучаемого языка». Раздел 2. Pre-Intermediate/ Grundkurs Тема 3. «Выдающиеся ученые моей будущей профессии» Тема 4. «Знакомство с будущей профессией».
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Контрольная работа Зачет Экзамен

Б1.О.03 Философия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков по «Философии».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): полный объем требований: – основные положения научных, философских и религиозных картин мира для формирования мировоззренческой позиции основы философских знаний для недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении Уметь (У): основные умения при решении задач: – применять положения научных, философских и религиозных картин мира для формирования мировоззренческой позиции применять основы философских знаний для недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении Владеть (В): основные навыки в решении задач: – способностью использовать положения научных, философских и религиозных картин мира для формирования мировоззренческой позиции способностью использовать основы философских знаний для недискриминационного взаимодействия в личностном и профессиональном общении
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. История философии 1.1. Введение в философию 1.2. Античная философия. 1.3. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. 1.4. Философия Нового времени (XVII- нач. XX вв.) 1.5. Русская философия. 1.6. Плюрализм современной философии. Раздел 2. Теория философии 2.1. Философское понимание мира: бытие и материя как исходные категории. Проблема сознания в философии 2.2. Философские проблемы познания. Познаваемость мира.

	2. 3. Общество как объект философского анализа. Человек и общество 2.4. Проблемы и перспективы современной цивилизации
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Экзамен

Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных и профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков безопасного воздействия человека со средой обитания, изучение вопросов защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций и формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-8</p> <p>Знать (З): полный объем требований: безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды; проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; анализировать причины нарушений техники безопасности на рабочем месте и своевременно их устранять</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методикой обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>ИД-1 ПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований: организацию службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: организовывать службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве</p> <p>1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности.</p> <p>1.2. Человек в мире опасностей</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1.3. Безопасность жизнедеятельности в условиях производства.</p> <p>1.4. Производственная санитария.</p> <p>1.5 Техника безопасности на производстве</p> <p>Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</p> <p>2.1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях – важнейшая задача современности</p> <p>2.2. Факторы, влияющие на безопасность жизнедеятельности при авариях и при ядерных взрывах</p> <p>2.3. Факторы, влияющие на безопасность жизнедеятельности при авариях на химических объектах</p> <p>2.4. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля</p> <p>2.5. Защита населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>2.6. Устойчивость работы объектов в чрезвычайных ситуациях</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.05 Экономика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к формированию теоретических знаний общих закономерностей и принципов поведения людей и экономической системы в процессе производства.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-10</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теорию принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; - закономерности и принципы поведения людей и экономической системы в процессе производства; - методологию определения экономической эффективности применения технологических приемов на предприятиях. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; - использовать закономерности и принципы поведения людей и экономической системы в процессе производства; - определять экономическую эффективность применения технологических приемов на предприятиях. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - методикой планирования деятельности с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата; - системой общих закономерностей и принципов поведения людей и экономической системы в процессе производства; - методологией определения экономической эффективности применения технологических приемов на предприятиях. <p>ИД-2 УК-10</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические аспекты анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности; - основные понятия, категории и инструменты экономики; - основные способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов; - микроэкономические подходы к анализу поведения потребителей и производителей экономических благ и формирования спроса и предложения. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать и оценивать экономическую целесообразность планируемой деятельности; - использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; - рассчитывать коэффициент эластичности и использовать его для анализа ценовых тенденций на рынке; - использовать теории потребительского поведения для анализа конкретных экономических ситуаций. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности; - методиками решения микро- и макроэкономических задач, построения графиков; - методами и приемами графического анализа модели рыночного равновесия, потребительского поведения; методами графического анализа издержек производства, максимизации прибыли. <p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы планирования текущей деятельности; - особенности максимизации прибыли и поведения фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции; - особенности спроса и предложения и условия равновесия на рынках факторов производства; - основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на макроуровне; - институциональную структуру экономики, основные направления экономической политики государства.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; - рассчитывать различные виды издержек производства; - использовать модель равновесия фирмы для анализа ее рыночного поведения в условиях совершенной и несовершенной конкуренции; - использовать теорию рынка капитала, рынка земли и рынка труда для анализа ситуации на этих рынках; - прогнозировать на основе стандартных теоретических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на макроуровне. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания; - методами и приемами анализа рыночных ситуаций с помощью моделей несовершенной конкуренции; методами и приемами анализа рынков труда, капитала и земли; - современными методиками расчета и анализа макроэкономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на макроуровне.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Введение в экономику. Микроэкономика</p> <p>1.1. Предмет, метод и основные понятия экономики</p> <p>1.2. Рыночный механизм: спрос, предложение, цена, рыночное равновесие, эластичность</p> <p>1.3. Теория поведения потребителя</p> <p>1.4. Теория фирмы: выбор факторов производства и формирование издержек производства, максимизация прибыли.</p> <p>1.5. Поведение фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции.</p> <p>Раздел 2. Макроэкономика</p> <p>2.1. Основные макроэкономические показатели и категории</p> <p>2.2. Макроэкономическая нестабильность. Циклы, инфляция, безработица. Экономический рост.</p> <p>2.3. Денежная, финансовая система. Бюджетно-налоговая политика государства.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.06 Физическая культура и спорт

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической</p>
-----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ИД-1 УК-7</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2 УК-7</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Теоретический</p> <p>1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>1.2. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания.</p> <p>1.3. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p>1.4. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.</p> <p>1.5. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.</p> <p>1.6. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.</p> <p>1.7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов.</p>

	<p>1.8. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p>1.9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или системы физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1 Общая физическая подготовка. Бег на короткие и средние дистанции. Техническая и специальная физическая подготовка.</p> <p>Раздел 3. Методико-практический</p> <p>3.1. Средства и методы мышечной релаксации в спорте. Основы методики самомассажа. Оценка двигательной активности и суточных энерготрат.</p> <p>3.2. Методы оценки уровня здоровья. Методы регулирования психо-эмоционального состояния.</p> <p>3.3. Методика самооценки уровня и динамики ОФП. Методика проведения учебно-тренировочного занятия. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения. Методы самоконтроля состояния здоровья, физического развития и функциональной подготовленности.</p> <p>3.4. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда. Методики самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Зачет

Б1.О.07 Правоведение

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальной компетенции, теоретических знаний и практических навыков у обучающихся об особенностях отраслей российского права в различных сферах деятельности и процессах их реализации.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-2 УК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: - основы правовых знаний в решении конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, нормативных документов и имеющихся ограничений, содержание и основные принципы основ правового положения государства и личности в нем; особенности отраслей российского права; мировоззренческие и методологические основы юридического мышления в правовых отношениях; понятие, основные признаки и систему основ конституционного строя государства.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: - использовать основы правовых знаний в решении конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм,</p>

	<p>нормативных документов и имеющихся ограничений; правильно разрешать основные практические ситуации, складывающиеся в сфере регулирования правоотношений; грамотно применять основные юридические категории; актуализировать проблемы применения правовых норм и предлагать варианты их решения с учетом специфики государственной политики РФ.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: - способностью использовать основы правовых знаний в решении конкретной управленческой задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, нормативных документов и имеющихся ограничений; правильно разрешать основные практические ситуации, складывающиеся в сфере регулирования правоотношений; грамотно применять основные юридические категории; актуализировать проблемы применения правовых норм и предлагать варианты их решения с учетом специфики государственной политики РФ. ИД-1 УК-11</p> <p>Знать (З): полный объем требований: - основы государственной и международной системы противодействия коррупции; особенности организации и функционирования системы органов государства и местного самоуправления в России, основы государственной и международной системы противодействия коррупции; социально-правовую сущность и основные признаки коррупции, сущность и структуру антикоррупционной политики; социально-правовую сущность и основные признаки коррупции, сущность и структуру управленческих решений антикоррупционной политики.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: - оперировать юридическими понятиями и категориями, анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы в сфере антикоррупционной политики; анализировать юридические факты в области антикоррупционной политики и возникающие в связи с ними правовые отношения, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; правильно составлять и оформлять юридические документы для противодействия коррупции.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: - юридической терминологией в области антикоррупционной политики; навыками: работы с правовыми актами, анализа различных правовых явлений в сфере коррупции, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности для предотвращения коррупции; принятия необходимых мер защиты прав человека и гражданина от коррупционных проявлений.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Раздел 1. Государство и право. Их роль в жизни общества.</p> <p>Тема 1. Понятие, признаки, функции и форма государства</p> <p>Тема 2. Понятие, признаки и функции права</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 3. Понятие и виды источников права Тема 4. Понятие, структура и виды правоотношений Тема 5. Правонарушение и юридическая ответственность Тема 6. Теория государственного устройства Раздел 2. Основные отрасли российского права Тема 1. Основы трудового права Тема 2. Основы административного права Тема 3. Основы конституционного права Тема 4. Основы гражданского права Тема 5. Основы уголовного права Тема 6. Основы земельного права
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Контрольная работа Зачет

Б1.О.08 Математика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальной и общепрофессиональной компетенций, теоретических знаний и практических навыков основных понятия математики, теоретические знания и практические навыки, используемые для описания и моделирования различных прикладных задач.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ИД-1 УК-1 Знать (З): полный объем требований: принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации. Уметь (У): основные умения при решении задач: применять принципы и методы поиска, анализа и синтеза информации; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки. Владеть (В): основные навыки в решении задач: практическими навыками поиска, анализа и синтеза информации. ИД-2 ОПК-2 Знать (З): полный объем требований: основные положения, законы и методы естественных наук и математики, принципы математического моделирования; теорию множеств, дифференциальное и интегральное исчисления, ряды. Уметь (У): основные умения при решении задач: применять методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования для решения задач в сфере АПК; применять теорию множеств, дифференциальное и интегральное исчисления, ряды при решении профессиональных задач. Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками применения современного математического инструментария для решения задач в сфере АПК; методикой построения, анализа и применения математических моделей; теорией множеств, дифференциальным и интегральным исчислениями при решении профессиональных задач.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Математика (Часть 1) 1.1. Множества. Функция 1.2. Теория пределов 1.3. Дифференциальное исчисление функции одной переменной Раздел 2. Математика (Часть 2) 2.1. Интегральное исчисление функции одной переменной 2.1. Ряды
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Устный опрос Зачет Экзамен

Б1.О.09 Планирование и прогнозирование экономики

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных и профессиональных компетенций в области методологии и организации научных прогнозов, планов экономического и социального развития различных сфер народного хозяйства страны, приобретение студентами навыков использования современных методов прогнозирования при расчете и оценке экономических показателей.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ИД-1 УК-2 Знать (З): полный объем требований: - современные технологии организации процесса управления и формулировать главную цель; - теоретические основы планирования и прогнозирования экономических показателей; - современные тенденции развития прогнозирования и планирования на разных уровнях принятия управленческих решений. Уметь (У): основные умения при решении задач: - пользоваться методами разработки альтернатив, выбирать варианты и оценивать последствия реализации организационно-управленческих решений; - планировать и прогнозировать экономические показатели деятельности, учитывая тенденции их изменений в соответствии с принятыми в организации стандартами; - изучать и внедрять инновационные технологии в сфере прогнозирования и планирования экономики; - определять возможности предприятий различной организационно-правовой формы собственности, их места и роли в развитии национальных и интернациональных отношений и взаимосвязей в планировании и прогнозировании собственного развития, адаптировать их к требованиям и направлениям развития национального и мирового рынка.

	<p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой определения круга задач и критерий оптимальности с учетом имеющихся ресурсов; - методами и приёмами планирования и прогнозирования экономических показателей; - методикой анализа состояния и направлений развития взаимоотношения планомерной и рыночной систем хозяйствования, использования его результатов в конкретной планово-организационной деятельности на различных уровнях принятия управленческих решений. <p>ИД-1 УК-10</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теорию принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; - закономерности и принципы поведения людей и экономической системы в процессе производства; - сущность процессов планирования и прогнозирования на разных этапах развития организации, системы рыночных взаимосвязей и социально-экономических условий развития рыночных отношений. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; - использовать закономерности и принципы поведения людей и экономической системы в процессе производства; - разработать дерево целей и составить прогноз и план развития экономических объектов. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой планирования деятельности с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата; - системой общих закономерностей и принципов поведения людей и экономической системы в процессе производства; - методикой анализа состояния и направлений развития взаимоотношения планомерной и рыночной систем хозяйствования. <p>ИД-2 УК-10</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические аспекты анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности; - основные понятия, категории и инструменты экономики; - различия и взаимосвязь понятий "предсказание", "предвидение", прогноз и планирование. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать и оценивать экономическую целесообразность планируемой деятельности;
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- использовать навыки анализа экономической ситуации для оптимизации процессов выработки систем целей, прогнозов и разработки, и выбора методов планирования деятельности хозяйствующих субъектов на различных уровнях принятия управленческих решений.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности; - расчетами для составления экономических разделов планов, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами. <p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы планирования текущей деятельности; - особенности максимизации прибыли и поведения фирмы в условиях совершенной и несовершенной конкуренции; - основные принципы, функции и форма прогнозирования и планирования. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; - координировать интересы производителя, финансиста, оптовика и предприятия розничной торговли при составлении прогнозов и планов развития предприятия; - прогнозировать на основе стандартных теоретических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на макроуровне. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания; - методами и приемами анализа рыночных ситуаций с помощью моделей несовершенной конкуренции; - современными методиками расчета и анализа экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Теория, методология и организация планирования и прогнозирования экономических показателей</p> <p>Тема 1. Основы прогнозирования и планирования экономики</p> <p>Тема 2. Методы экономического прогнозирования</p> <p>Тема 3. Методы экономического планирования</p> <p>Раздел 2. Прогнозирование и стратегическое планирование базовых процессов и показателей</p> <p>Тема 4. Прогнозирование уровня инфляции</p> <p>Тема 5. Регулирование инвестиционной деятельности и эффективность планирования</p> <p>Тема 6. Прогнозирование дохода населения и пути снижения бедности</p>

	<p>Раздел 3. Прогнозирование и планирование показателей в отдельных сферах экономики</p> <p>Тема 7. Особенности прогнозирования и планирования отраслей АПК</p> <p>Тема 8. Прогнозирование и планирование социально-демографического развития и эффективного использования трудовых ресурсов</p> <p>Тема 9. Зарубежное планирование и прогнозирование</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольная работа</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.10 Информационно-коммуникационные технологии

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, теоретических и практических знаний, умений и навыков применения общих методов анализа, решения типовых задач, поиска, обработки и представления данных, современных информационно-коммуникационных технологий, в том числе информационных технологий обработки данных, мультимедийных технологий, коммуникативных информационных сетевых технологий использования технологий, для решения типовых задач в профессиональной деятельности, в частности для решения задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие методы анализа и решения типовых задач в профессиональной деятельности; - базовые методы декомпозиции, синтеза вариантов решения задачи. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать базовые методы анализа задачи и выделения её базовых составляющих; - осуществляет декомпозицию задачи и синтез вариантов решения задачи с оценкой их достоинств и недостатков; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования базовых методов для анализа задачи и выделения её базовых составляющих; - навыками осуществления декомпозиции задачи и синтез вариантов решения задачи с оценкой их достоинств и недостатков. <p>ИД-1 ОПК-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие принципы работы, сущность современных информационных технологий обработки данных;

	<p>- общие принципы работы, сущность современных информационных сетевых технологий;</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>-применять информационные технологий обработки данных для решения типовых профессиональных задач;</p> <p>- применять информационные сетевые технологии для решения типовых профессиональных задач;</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>-навыками решения типовых профессиональных задач с применением информационные технологий обработки данных;</p> <p>-навыками решения типовых профессиональных задач с применением информационных сетевых технологий.</p> <p>ИД-1 ПК-8</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <p>-общие методы обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных информационных технологий общего назначения;</p> <p>- общие методы поиска, обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных коммуникативных информационных сетевых технологий;</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>- использовать современные информационные технологии общего назначения для обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания;</p> <p>- использовать современные коммуникативные информационные сетевые технологии для поиска, обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания;</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>-навыками решения задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных информационных технологий обработки и представления данных;</p> <p>--навыками решения задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных коммуникативных информационных сетевых технологий поиска, обработки и представления данных.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Анализ задач. Информационные технологии обработки данных</p> <p>1.1. Введение в дисциплину. Системный подход в решении поставленных задач</p> <p>1.2. Информационные технологии обработки данных</p> <p>Раздел 2. Информационные и коммуникативные технологии в реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания.</p>

	2.1. Мультимедийные информационные технологии 2.2. Коммуникативные информационные сетевые технологии
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Реферат Проектное задание Экзамен

Б1.О.11 Культура речи и деловое общение

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование компетенции УК-4, формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине; формирование способов продуктивного взаимодействия со всеми субъектами профессиональной деятельности в ходе деловой коммуникации с учетом функционирования языковых норм.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность процесса коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия; – стили речи и средства выражения человеческой мысли; – особенности функционирования языковых норм; – особенности коммуникации в различных ситуациях делового общения. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять полученные теоретические знания в процессе осуществления деловой коммуникации; <p>выбирать стиль общения и языковые средства в зависимости от конкретной ситуации</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами письменного и устного аргументированного изложения собственной точки зрения в процессе профессионального общения; <p>способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Культура речи</p> <p>1.1. Язык и речь. Орфоэпия</p> <p>1.2. Морфологические нормы русского языка</p> <p>1.3. Стилистика и нормы синтаксиса</p> <p>1.4. Коммуникативный и этический компоненты культуры речи.</p> <p>1.5. Риторика и ораторская речь</p> <p>Раздел 2. Деловое общение</p> <p>2.1. Деловой этикет и технология деловых отношений</p> <p>2.2 Культура делового письма. Этика электронного делового общения.</p> <p>2.3 Национальные особенности делового общения</p> <p>2.4 Профессиональная этика.</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Устный опрос Зачет
-------------------------------------------------------------	-------------------------------

Б1.О.12 Менеджмент

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков у обучающихся о технологиях менеджмента и тайм-менеджмента, организации контроля, социальном взаимодействии и реализации своей роли в команде в различных сферах деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - исторический аспект, концепции научных школ и подходов в развитии менеджмента; - закономерности, принципы и функции менеджмента; - особенности теорий мотивации, лидерства, власти и основные компоненты процесса мотивации; - типы структур управления, методы и стили руководства; - технологии принятия управленческих решений; - критерии и показатели эффективности менеджмента; <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; - определять актуальные для современного менеджмента положения научных школ и подходов; - формулировать закономерности, принципы и классифицировать функции менеджмента; - распознавать общие и отличительные признаки основных теорий мотивации, методов управления и стилей руководства; - проектировать структуру управления организацией, оценивать предлагаемые варианты управленческих решений и разрабатывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - методами проектирования структуры управления организацией; - навыками выбора методов управления и управленческих решений с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;

	<ul style="list-style-type: none"> - способами определения стилей руководства; - навыками поиска, анализа и использования управленческой информации. <p>ИД-1 УК-6</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и функции тайм-менеджмента; - методики планирования времени и принятия решений для самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности; - методы обеспечения «ресурсного» состояния; - программное обеспечение тайм-менеджмента; <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для анализа своих ресурсов и определения способов самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности; - методы расстановки приоритетов и определения жизненных целей; - формирование целевых функций и элементов системы тайм-менеджмента организации; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа своих ресурсов и определения способов самоорганизации и саморазвития в личной жизни и профессиональной деятельности; - методиками планирования времени и принятия решений. <p>ИД-1 ОПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и задачи производства продукции питания; - виды и методы контроля как основной функции менеджмента; - механизм и инструменты действенного контроля производства; <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для организации и контроля производства продукции питания; - формулировать методы управления производством; - определять механизм и инструменты действенного контроля производства продукции питания; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и контроля производства продукции питания; - методиками разработки и принятия решений; - способами организации контроля производства. <p>ИД-1 ПК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и задачи бизнес-процессов производства продукции питания; - регламенты и стандарты предприятий питания;
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - формы и методы контроля как основной функции менеджмента; - механизм и инструменты действенного контроля производства; <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для организации контроля бизнес-процессов предприятия питания; - формулировать методы управления бизнес-процессами; - определять механизм и инструменты действенного контроля бизнес-процессов предприятия питания; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и контроля бизнес-процессов предприятия питания; - методиками разработки и принятия решений; - способами организации контроля бизнес-процессов предприятия питания. <p>ИД-1 ПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели и задачи службы внутреннего контроля предприятия питания; - регламенты и стандарты предприятий питания; - формы и методы организации службы внутреннего контроля; - механизм и инструменты действенного контроля предприятия питания; <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания для организации службы внутреннего контроля предприятия питания; - формулировать методы управления предприятием; - определять механизм и функции службы внутреннего контроля предприятия питания; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации службы внутреннего контроля предприятия питания; - методиками разработки и принятия решений; - способами организации службы внутреннего контроля предприятия питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Исторические тенденции развития и теоретические основы менеджмента</p> <p>1.1. Личность в системе менеджмента и социальное взаимодействие</p> <p>1.2. Эволюция теории и практики менеджмента в России и за рубежом</p> <p>1.3. Закономерности и принципы менеджмента</p> <p>1.4. Цели, функции и организационные отношения в системе менеджмента</p> <p>1.5. Мотивация деятельности в менеджменте</p> <p>Раздел 2. Управление организацией и персоналом</p> <p>2.1. Стратегия развития агропромышленного комплекса в условиях конкуренции</p>

	2.2. Хозяйственный механизм и методы управления 2.3. Структура управления организацией 2.4. Организация процесса управления и технологии разработки управленческих решений 2.5. Система управления персоналом и планирование деловой карьеры 2.6. Власть, лидерство и стили руководства. Реализация своей роли в команде 2.7. Эффективность менеджмента организации
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Коллоквиум Реферат Тест Зачет

Б1.О.13 Химия

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию химии для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки даст возможность будущим технологам общественного питания выбрать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные положения, законы и методы химии. -технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; - новейшие научные и практические достижения в области химии; - свойства важнейших классов неорганических и органических соединений во взаимосвязи с их строением; - методы выделения, очистки, идентификации химических соединений. <p>Уметь (У): основные навыки при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять основные положения, законы и методы химии с применением информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач. -осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам - осуществлять подбор инновационных методов научных исследований и применять их при химических анализах продуктов питания; - статистически обработать полученные результаты экспериментальных данных, проанализировать и сделать выводы. <p>Владеть (В): основные умения в решении задач:</p>

	<p>-осуществляет поиск, анализ, обработку информации для решения химических задач в профессиональной и образовательной деятельности с использованием системного подхода, теории информации, информационных технологий и компьютерных сетей.</p> <p>-способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p>-логикой химического мышления; методиками определения химического состава, анализа продуктов питания, обработкой полученного материала;</p> <p>- навыками работы на приборах: спектрофотометре, фотоэлектроколориметре, рефрактометре и др.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общая химия</p> <p>1.1.Введение в дисциплину. Стехиометрия. Классы неорганических веществ.</p> <p>1.2. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.</p> <p>1.3. Растворы.</p> <p>1.4. Строение атома.</p> <p>1.5. Химическая связь.</p> <p>1.6. Периодический закон Д.И. Менделеева.</p> <p>1.7. Окислительно-восстановительные реакции.</p> <p>1.8. Комплексные соединения.</p> <p>1.9. Химия неметаллов</p> <p>1.10. Химия металлов.</p> <p>Раздел 2. Аналитическая химия</p> <p>2.1.Теоретические основы аналитической химии</p> <p>2.2. Химическое равновесие в гомогенных системах.</p> <p>2.3. Химическое равновесие в гетерогенных системах.</p> <p>2. 4. Качественный анализ.</p> <p>2.5. Гравиметрический анализ.</p> <p>2.6. Титриметрический анализ. Кислотно-основное титрование.</p> <p>2.7. Титриметрический анализ. Комплексометрическое титрование.</p> <p>2.8. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестирование</p> <p>Выполнение контрольной работы</p> <p>Участие в групповых обсуждениях (устный опрос)</p> <p>Зачет</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.14 Анализ деловой активности и вероятности банкротства в сфере общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональной компетенции, теоретических знаний и практических навыков по эффективному использованию знаний общих и специфических инструментов анализа и учета банкротств предприятий общественного питания.</p>
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ИД-2 УК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: сущность банкротства, его цели и задачи, систему законодательного и нормативного регулирования несостоятельности (банкротства) в РФ, порядок проведения досудебной санации и процедур банкротства, причины, вызывающие банкротство предприятий общественного питания;</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: обрабатывать данные бухгалтерского учета, связанные с проведением процедур банкротства; регистрировать и обрабатывать данные бухгалтерского учета, связанные с осуществлением мер предупреждения банкротства на предприятиях общественного питания</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными технологиями организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов</p> <p>ИД-1 ПК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований: методы прогнозирования вероятности банкротства и анализа финансового состояния неплатежеспособных предприятий; на основании бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности предприятий методы предупреждения кризисной ситуации</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: прогнозировать вероятность банкротства и оценивать возможности восстановления платежеспособности организации общественного питания,</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Основы калькулирования на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 1. Учет затрат, их классификация</p> <p>Тема 2. Основы калькулирования себестоимость продукции, работ, услуг</p> <p>Тема 3. Заккрытие операционных и результативных счетов сельскохозяйственных производств</p> <p>Тема 4. Учет затрат, калькулирование продукции общественного питания</p> <p>Раздел 2. Бюджетирование в системе управления предприятиями общественного питания</p> <p>Тема 5. Роль и место бюджетирования в системе управления предприятием</p> <p>Тема 6. Процесс бюджетирования и организация системы бюджетирования на предприятии</p> <p>Тема 7. Основы составления бюджетов предприятий общественного питания</p>

	Тема 8. Управление себестоимостью в рамках системы бюджетирования
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Зачет

Б1.О.15 Введение в технологию продуктов питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - правила организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания - правила поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка - методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - организовывать производство продукции и обслуживание на предприятиях общественного питания - осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию - организовывать производство продукции и обслуживание на предприятиях общественного питания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

	<ul style="list-style-type: none"> - методиками и навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка. - методами организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов - методиками и навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1.1. Введение. Общая характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Термины и определения Нормативно – техническая документация и контроль качества в общественном питании</p> <p>1.2. Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработки. Процессы, формирующие качество кулинарной продукции</p> <p>1.3 Изменения белков и других азотистых веществ, липидов, углеводов</p> <p>1.4 Изменения протекающие в продуктах при кулинарной обработки</p> <p>1.5 Технология супов</p> <p>1.6 Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>1.7 Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов</p> <p>1.8 Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.16 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий общественного питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 ОПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, – -способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

	<p>рациональные формы организации производства продукции питания, товароснабжения.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и контролировать производство продукции питания; <p>организовывать полный технологический процесс на производстве.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью организовывать и контролировать производство продукции питания; – применением принципов формирования меню, его актуализацией; <p>оценкой результативности системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p> <p>ИД-1 ПК-6</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научную организацию и нормирование труда; - оперативно-производственное планирование и регулирование производства <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания; - обеспечивать рациональную организацию труда производственного и обслуживающего персонала. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания; - навыками исследования производственных и трудовых процессов. <p>ИД-1 ПК-7</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - организацию работы заготовочных и доготовочных цехов. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - ставить цели и формулировать задачи в сфере оказания услуг в организациях общественного питания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. <p>ИД-2 ПК-7</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - документооборот по производству на предприятиях питания, а также нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя; - внедрять прогрессивные приемы и методы труда на производстве <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя; - методикой разработки нормативной и технологической документации.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы организации предприятий общественного питания</p> <p>1.1. Общественное питание в условиях рыночных отношений 1.2. Организация малых предприятий общественного питания 1.3. Классификация и типизация предприятий общественного питания</p> <p>Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания</p> <p>2.1. Основы организации производства 2.2. Организация работы заготовочных цехов 2.3. Организация работы доготовочных цехов</p> <p>Раздел 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>3.1. Основы организации обслуживания 3.2. Методы и формы обслуживания 3.3. Особенности организации обслуживания различных контингентов потребителей</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест Контрольная работа Экзамен</p>

Б1.О.17 Физиология питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование у студентов представлений о рациональном питании с точки зрения химизма процесса пищеварения, а также метаболизме и взаимосвязи в нем органических веществ.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	<p>Знать (З): полный объем требований:</p>

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>-правила разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>-пути обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>-разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>-обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>-способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p> <p>-способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы пищеварения и питания</p> <p>1.1. Предмет, методы и задачи дисциплины</p> <p>1.2. Анатомические и биохимические основы пищеварения</p> <p>1.3. Основы питания</p> <p>Раздел 2. Пищевые вещества и пищевая ценность основных продуктов питания</p> <p>2.1. Основные пищевые вещества и их роль в жизнедеятельности организма</p> <p>2.2. Пищевая ценность основных продуктов питания растительного происхождения</p> <p>2.3. Пищевая ценность основных продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Раздел 3. Болезни питания, пищевые инфекции и отравления</p> <p>3.1. Болезни питания</p> <p>3.2. Пищевые инфекции и отравления</p> <p>3.3. Основы гигиены и санитарии</p> <p>Раздел 4. Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов</p> <p>4.1. Пищевые добавки в производстве продуктов питания</p> <p>4.2. Безопасность пищевых продуктов</p> <p>4.3. Дифференцированное питание различных групп населения.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И	Устный опрос, тестирование. Зачет.

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Экзамен.
-----------------------------	----------

Б1.О.18 Технологический контроль качества сырья, продукции и услуг

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков</p> <p>формирование теоретических и практических знаний о технoхимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и принципы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - методы и принципы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. - правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания. -методы определения физико-химических показателей сырья и готовой продукции; -требования нормативной документации на продукцию. -методы определения физико-химических показателей сырья и готовой продукции. -требования нормативной документации на продукцию. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. -проводить физико-химические исследования сырья и готовой продукции на всех стадиях производства; -определять соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из сырья. -проводить физико-химические исследования сырья и готовой продукции на всех стадиях производства. -определять соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию.

	<p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. - методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. - методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. -навыками организации и проведения технохимического контроля сырья и готовой продукции из него; -методами определения соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию из сырья. -навыками организации и проведения технохимического контроля сырья и готовой продукции. -методами определения соответствия продукции требованиям нормативной документации на продукцию.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1.Технологический контроль качества сырья, продукции и услуг в организациях общественного питания</p> <p>1.1. Предмет, область и методологические основы контроля качества продукции и услуг</p> <p>1.2. Контроль технологических процессов</p> <p>1.3. Контроль за обеспечением качества и безопасности продукции и услуг Сертификация продукции и систем качества</p> <p>Раздел 2.Проведение контроля качества технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>2.1. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>2.2. Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества.</p> <p>Раздел 3.Технологический контроль качества холодных блюд</p> <p>3.1. Комплексная оценка качества и безопасности холодных блюд</p> <p>3.2. Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества холодных блюд</p> <p>Раздел 4.Контроль качества горячих блюд</p> <p>4.1. Комплексная оценка качества и безопасности горячих блюд</p> <p>4.2. Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества горячих блюд</p> <p>Раздел 5.Контроль качества кулинарных изделий</p> <p>5.1 Комплексная оценка качества и безопасности кулинарных изделий</p> <p>5.2Освоение методы исследования применяемые в производственной системе контроля качества кулинарных изделий</p> <p>Раздел 6.Контроль качества напитков</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест реферат Зачет Экзамен
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------

Б1.О.19 Пищевая микробиология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	подготовка студентов к эффективному использованию знаний и умений по пищевой микробиологии, микробиологическим процессам при производстве и хранении пищевых продуктов, микробиологическому контролю на предприятиях общественного питания для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов; -теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе и в процессе выработки пищевых продуктов; -критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов; основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания. -микробиологию растительного и животного сырья, основных групп пищевых продуктов; -микробиологические процессы при производстве продуктов питания; микробиологические технологии производства продуктов питания; -основные микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции -микробиологию растительного и животного сырья, основных групп пищевых продуктов; -микробиологические процессы при производстве продуктов питания; микробиологические технологии производства продуктов питания; -основные микробиологические параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. - основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов; -теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе и в процессе выработки пищевых продуктов; -критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов; основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; интерпретировать результаты проводимых

	<p>исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям;</p> <p>-использовать методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях.</p> <p>-проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям;</p> <p>-использовать методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях;</p> <p>-готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов;</p> <p>-использовать технические средства для измерения основных микробиологических параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</p> <p>-организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учётом микробиологических параметров.</p> <p>-готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов;</p> <p>-использовать технические средства для измерения основных микробиологических параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</p> <p>-организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учётом микробиологических параметров.</p> <p>-проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям;</p> <p>-использовать методы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях;</p> <p>-готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов;</p> <p>-использовать технические средства для измерения основных микробиологических параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;</p> <p>-организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учётом микробиологических параметров.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>- методами микробиологического контроля воздуха, воды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>-техникой микроскопирования; техникой приготовления препаратов микроорганизмов;</p> <p>-методами стерилизации, культивирования микроорганизмов;</p> <p>-способностью использовать микробиологические методы для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- методами микробиологического контроля воздуха, воды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>-техникой микроскопирования; техникой приготовления препаратов микроорганизмов;</p> <p>-методами стерилизации, культивирования микроорганизмов;</p> <p>-способностью использовать микробиологические методы для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>-техникой микроскопирования; техникой приготовления препаратов микроорганизмов;</p> <p>-методами стерилизации, культивирования микроорганизмов;</p> <p>-способностью использовать микробиологические методы для определения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p> <p>- методами микробиологического контроля воздуха, воды, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Морфология и физиология микроорганизмов. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль.</p> <p>1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</p> <p>1.2. Микробиологические основы хранения и переработки пищевых продуктов</p> <p>1.3. Микробиологический и санитарно-гигиенический контроль на предприятиях общественного питания</p> <p>Раздел 2. Микробиология продуктов растительного происхождения</p> <p>2.1. Микробиология зерна и продуктов его переработки</p> <p>2.2. Микробиология свежих плодов и овощей</p> <p>2.3 Микробиология переработанных плодов и овощей</p> <p>Раздел 3. Микробиология продуктов животного происхождения</p> <p>3.1 Микробиология молока и молочных продуктов</p> <p>3.2 Микробиология мяса и мясных продуктов</p> <p>3.3 Микрофлора яиц сельскохозяйственной птицы</p> <p>3.4 Микробиология рыбы и рыбных продуктов</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Семинар</p> <p>Реферат</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.20 Управление качеством продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов</p>
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	использовать в практической деятельности методологию организации системы управления качеством продукции и услуг на предприятиях с практическим применением рекомендаций международных стандартов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания. - методы и принципы анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. - методы и принципы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. - анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. - осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. - навыками анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. - методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Управление качеством продукции и услуг в организациях общественного питания</p> <p>1.1. Предмет, область и методологические основы управления качеством</p> <p>1.2. Управление качеством в технологических процессах</p> <p>1.3. Управление затратами на обеспечение качества. Сертификация продукции и систем качества</p> <p>Раздел 2. Проведение контроля качества технологических процессов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

	<p>2.1. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>2.2. Методы исследования применяемые в производственной системе качества</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольный опрос,</p> <p>выполнение реферата и кейса</p> <p>устный ответ на вопросы</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.21 Санитария и гигиена питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических и практических знаний действующих санитарных нормативных и правовых документов, обеспечивающих благополучие на предприятиях общественного питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -полный объем требований законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. -полный объем требований к технологическим процессам производства продукции питания. -полный объем требований к формам и методам контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания -полный объем требований к организации службы внутреннего контроля предприятия питания. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные умения при решении задач профессиональной деятельности -основные умения применения технологических процессов производства продукции питания. -основные умения контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. -основные умения внутреннего контроля предприятия питания. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные навыки в решении задач профессиональной деятельности -основные навыки технологических в производстве продукции питания - основными навыками контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. - основные навыки организации службы внутреннего контроля предприятия питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Предупредительный санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса.</p>

	<p>1.1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора Федеральные законы о санитарно - эпидемиологическом благополучии населения</p> <p>1.2. Гигиенические требования к проектированию, реконструкции и строительства гостиниц</p> <p>1.3. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству предприятий питания</p> <p>Раздел 2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на предприятиях гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса.</p> <p>2.1. Санитарно гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре</p> <p>2.2 Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиниц и ресторанов</p> <p>2.3. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций. Кожные и венерические инфекции</p> <p>2.4. Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>2.5. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы</p> <p>2.6. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов</p> <p>2.7. Особенности питания и поведения в условиях жаркого климата. Меры профилактики основных тропических болезней.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, тестирование, контрольная работа. Экзамен.

Б1.О.22 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников; подготовка специалиста-технолога продуктов общественного питания по вопросам санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; формирование гигиенического подхода к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий питания; технологии производства продукции общественного питания; профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, а также воспитание чувства ответственности за обеспечение безопасности производства пищевых продуктов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила применения основных законов и методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. -правила осуществления технологических процессов производства продукции. - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания - основы организации службы внутреннего контроля предприятия питания.

	<p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. - осуществлять технологические процессы производства продукции питания. - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания - применить методики организации службы внутреннего контроля предприятия питания. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. -правилами осуществления технологических процессов производства продукции. -техникой определения форм и методов контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания. - современными способами организации службы внутреннего контроля предприятия питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Принципы санитарии и гигиены, нормативная база. Санитарный режим на предприятиях общественного питания.</p> <p>1.1. Принципы санитарии и гигиены, нормативная база.</p> <p>1.2. Санитарный режим на предприятиях общественного питания</p> <p>Раздел 2. Гигиенические требования к организации общественного питания</p> <p>2.1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>2.2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания</p> <p>2.3. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания</p> <p>2.4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания</p> <p>2.5. Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>тестирование</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.23 Технология продукции общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов</p>
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>использовать в практической деятельности знания и навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, 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, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. - различные виды технологического оборудования, принципы его эксплуатации в условиях ресторанной кухни, в соответствии с требованиями техники безопасности. - технические процессы производства, правила разработки новых технических процессов при производстве продуктов питания, влияние технических средств и технологий на экологические последствия их применения. - принципы организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. - 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. - организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. - навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания, при приготовлении готовых блюд и полуфабрикатов. -навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. -навыками организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции общественного питания, способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Обоснование методов и процессов производства продукции общественного питания</p> <p>1.1 Принципы классификации. Классификация кулинарной продукции и видов кулинарной обработки</p> <p>1.2 Процессы, формирующие качество кулинарной продукции</p> <p>1.3 Изменения белков и других азотистых веществ, углеводов, липидов. Изменения цвета, формирование вкуса и аромата кулинарных изделий</p> <p>1.4 Влияние факторов обработки на формирования свойств кулинарной продукции</p> <p>1.5 Технологические факторы и принципы построения рецептур и процесса производства кулинарной продукции</p> <p>Раздел 2. Технология продукции общественного питания (блюда основного меню)</p> <p>2.1 Технология супов</p> <p>2.2Технология соусов</p> <p>2.3Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов</p> <p>2.4 Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>2.5Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов</p> <p>2.6Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика</p> <p>2.7Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных</p> <p>Раздел 3. Технология продукции общественного питания, сладкие холодные блюда закуска и прохладительные напитки</p> <p>3.1Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога</p> <p>3.2 Технология холодных блюд и закусок</p>

	<p>3.3Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков</p> <p>3.4Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий</p> <p>3.5Технология производства охлажденной, замороженной и консервированной продукции.</p> <p>Раздел 4. Современная кухня</p> <p>4.1. Низкотемпературная тепловая обработка «sousvide»</p> <p>4.2. Технология Cook&Chill</p> <p>4.3. Текстурная кухня</p> <p>4.4. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix</p> <p>4.5. Деструктивная кухня (центрифугирование)</p> <p>Дегидратация. Аромокухня</p> <p>4.6. Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов</p> <p>4.7 Система Foodparing</p> <p>4.8 Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос,</p> <p>выполнение ситуационных задач и практической работы.</p> <p>Курсовая работа.</p> <p>Зачет.</p> <p>Экзамен.</p>

Б1.О.24 Технология производства кулинарных изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления кулинарных блюд, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства кулинарных блюд</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания. - технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p>

	<p>- 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>- 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>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>- методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.</p> <p>- навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теоретические основы технологии</p> <p>1.1. Технологический цикл производства продукции общественного питания</p> <p>1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов</p> <p>1.3 Организация работы в заготовочном и доготовочном цехах</p> <p>Раздел 2. Приготовление кулинарной продукции</p> <p>2.1 Приготовление изделий из теста</p> <p>2.2 Приготовление кулинарной продукции.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>выполнение ситуационных задач</p> <p>Экзамен</p>

Б1.О.25 Технология производства полуфабрикатов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления полуфабрикатов, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства полуфабрикатов.</p>
-----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила работы и принципы применения в производственных условиях технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организации технологический процесс производства продукции питания. - технические решения применяемые при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. - 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>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками и навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. - навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; разработки новых технологических процессов производства продукции питания; применением технических средств и технологии.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1.Технология производства полуфабрикатов для сложных кулинарных блюд</p> <p>1.1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины</p> <p>1.2. Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения</p> <p>1.3 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рубленой массы без хлеба и с хлебом</p> <p>1.4Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов</p> <p>1.5 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>1.6 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей</p> <p>1.7 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания, жарки</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Устный опрос, выполнение ситуационных задач. Экзамен.</p>

Б1.О. 26 Психология и педагогика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по «Психологии и педагогике».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-6</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основополагающие психолого-педагогические принципы образования <p>способы саморазвития, самоорганизации и самообразования</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять основополагающие психолого-педагогические принципы образования в личной жизни и профессиональной деятельности <p>определять способы саморазвития, самоорганизации и самообразования при построении траектории жизни</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – системой основополагающих принципов образования <p>способностью к саморазвитию, самоорганизации и самообразованию</p> <p>ИД-2 УК-6</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы повышения эффективности социального взаимодействия <p>понятийно-категориальный аппарат психолого-педагогической науки</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать основные методы повышения эффективности социального взаимодействия <p>оперировать понятийно-категориальным аппаратом психолого-педагогической науки</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами повышения эффективности социального взаимодействия – понятийно-категориальным аппаратом психолого-педагогической науки <p>ИД-1 УК-9</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные базовые дефектологические термины <p>понятийно-категориальный аппарат психолого-педагогической науки</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать базовые дефектологические знания при осуществлении социального и профессионального взаимодействия <p>оперировать понятийно-категориальным аппаратом психолого-педагогической науки</p>

	<p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами осуществления социального и профессионального взаимодействия с учетом базовых дефектологических знаний – понятийно-категориальным аппаратом психолого-педагогической науки
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Психология</p> <p>1.1. Психология как наука</p> <p>1.2. Психика и сознание как предмет системного исследования</p> <p>1.3. Познавательные психические процессы</p> <p>1.4. Эмоционально-волевые психические процессы</p> <p>1.5. Психические свойства личности</p> <p>1.6. Общение и деятельность</p> <p>Раздел 2. Педагогика</p> <p>2.1. Педагогика в системе научного знания</p> <p>Тема 2. Дидактика как раздел педагогики. Средства и методы педагогического воздействия на личность</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.О.27 Иностранный язык делового общения

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальной компетенции «Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)», теоретических знаний и практических навыков для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности деловой коммуникации в формате корреспонденции на иностранном языке; - нормы и правила построения деловых письменных текстов на иностранном языке <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять деловую коммуникацию в письменной форме на иностранном языке; - использовать иностранный язык в профессиональной деятельности для осуществления деловой переписки и электронных коммуникаций. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками деловой коммуникации в письменной форме на иностранном языке; - навыками составления и перевода деловой документации на иностранном языке.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1 Деловое общение на иностранном языке Тема 1. «Деловая корреспонденция на иностранном языке». Тема 2. «Деловая документация на иностранном языке».
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Контрольная работа Зачет

БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

Б1.В.01 Методы исследований пищевого сырья и готовой продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	изучить современные методы исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции, проводить обработку экспериментальных данных проведенных исследований.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): полный объем требований: - свойства и факторы, влияющие на качество пищевого сырья и готовой продукции; Уметь (У): основные умения при решении задач: - анализировать современные методы исследования свойств пищевого сырья и готовой продукции; Владеть (В): основные навыки в решении задач: - техническими средствами для измерения основных параметров свойств сырья и качество готовой продукции; - методикой статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Классификация методов исследования пищевого сырья и готовой продукции. Тема 2. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции. Основные понятия и термины. Тема 3. Общие принципы анализа и подготовка проб. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов. Тема 4. Инструментальные методы исследования реологических свойств пищевых продуктов. Тема 5. Физико-химические методы исследования состава и свойств пищевого сырья и продуктов. Тема 6. Спектроскопия. Тема 7. Анализ и оформление результатов исследования пищевого сырья и готовой продукции.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, реферат, тест. Экзамен.

Б1.В.02 Базы данных и прикладные программы в профессиональной деятельности

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, теоретических и практических знаний, умений и навыков применения общих методов анализа, решения и оценки решения типовых задач обработки и представления данных, современных информационно-коммуникационных технологии, в том числе баз данных, информационных сетевых технологий, информационных систем управления при решении типовых задач в профессиональной деятельности, в частности при решении задач координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ИД-1 УК-1 Знать: полный объем требований: - общие методы анализа и решения типовых задач в профессиональной деятельности; - базовые методы декомпозиции, синтеза вариантов решения задачи. Уметь: основные умения при решении задач: - использовать базовые методы анализа задачи и выделения её базовых составляющих; - осуществлять декомпозицию задачи и синтез вариантов решения задачи с использованием информационных технологий общего назначения; Владеть: основные навыки в решении задач: - навыками использования базовых методов для анализа задачи и выделения её базовых составляющих; - навыками осуществления декомпозиции задачи и синтез вариантов решения задачи с использованием информационных технологий общего назначения.</p> <p>ИД-3 УК-1 Знать: полный объем требований: - общие методы оценки последствия возможных решений задачи с использованием баз данных и специализированных прикладных программных средств; - специализированные прикладные программные средства для оценки последствий возможных решений задачи; Уметь: основные умения при решении задач: - использовать методы оценки последствия возможных решений задачи с использованием баз данных и специализированных прикладных программных средств; - применять базы данных и специализированные прикладные программные средства для оценки последствия возможных решений задачи; Владеть: основные навыки в решении задач: - навыками использования базовых методов оценки последствия возможных решений задачи с использованием баз данных и специализированных прикладных программ;</p>

	<p>-навыками применения баз данных и специализированных прикладных программных средств для оценки последствия возможных решений задачи.</p> <p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Знать: полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие методы для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с использованием базовых информационных систем управления и баз данных; - общие методы координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания с использованием информационных сетевых технологий; <p>Уметь: основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять информационные системы управления и базы данных при решении задач координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания; - применять информационные сетевые технологии для решения при решении задач координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания; <p>Владеть: основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками решения задач координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания с применением информационных систем управления и баз данных; -навыками решения задач координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания с применением информационных сетевых технологий. <p>ИД-1 ПК-8</p> <p>Знать: полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -общие методы обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных информационных систем управления и баз данных; - общие методы поиска, обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных коммуникативных информационных сетевых технологий и баз данных; <p>Уметь: основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные информационные системы управления и базы данных для обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания; - использовать современные коммуникативные информационные сетевые технологии для поиска, обработки и представления данных при решении задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания; <p>Владеть: основные навыки в решении задач:</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>-навыками решения задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных информационных систем управления и баз данных;</p> <p>--навыками решения задач реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания с применением современных коммуникативных информационных сетевых технологий и баз данных.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>. Раздел 1. Базы данных и информационные сетевые технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>1.1. Информационные системы и базы данных в текущей деятельности предприятия питания.</p> <p>1.2. Информационные сетевые технологии в текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Раздел 2. Информационные системы и программные средства в решении задач управления предприятием питания.</p> <p>2.1. Программные средства в решении задач управления предприятием питания</p> <p>2.2. Информационные системы управления предприятием питания</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Реферат</p> <p>Проектное задание</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.03 Товароведение и продуктовые расчеты в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки товароведческой деятельности внутри ресторанного бизнеса, научиться делать сырьевой расчет (расход сырья на составленное меню, организация закупок с учетом расхода сырья, организация хранения сырья и полуфабрикатов в ресторанах).</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия товароведения, <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать продовольственные товары однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, обеспечивать их сохранность; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оперативного планирования работы производства; - навыками получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

	-навыками проведения приемки продукции по количеству и качеству
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения</p> <p>1.1. Зерномучные товары.</p> <p>1.2. Плоды, овощи и продукты их переработки.</p> <p>1.3. Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.</p> <p>1.4. Вкусовые товары.</p> <p>1.5. Пищевые жиры.</p> <p>Раздел 2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения.</p> <p>2.1 Молоко и молочные товары.</p> <p>2.2 Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p> <p>2.3 Мясо и мясные товары.</p> <p>Раздел 3. Товароведение в рамках ресторанного бизнеса</p> <p>3.1 Методы товароведения</p> <p>3.2 Ассортимент товаров</p> <p>3.3 Качество товаров</p> <p>3.4 Обеспечение товароведных характеристик товаров</p> <p>3.5 Товарные потери</p> <p>3.6 Продуктовые расчеты в ресторанном бизнесе.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос,</p> <p>выполнение и защита реферата,</p> <p>выполнение и защита курсовой работы.</p> <p>Зачет.</p> <p>Экзамен.</p>

Б1.В.04 Технология производства функциональных продуктов питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, подготовка бакалавров к эффективному использованию компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продуктов функционального питания, для осуществления технологических процессов производства функциональных продуктов питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции функционального питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства функционального питания, совершенствовать технологические процессы производства функциональных продуктов питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии обработки сырья при производстве функциональных продуктов питания, <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать различные виды сырья; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой организации процесса производства функциональных продуктов питания

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Медико-биологические аспекты функционального питания</p> <p>1.1. Государственная политика в области здорового питания населения.</p> <p>1.2. Классификация функциональных пищевых продуктов.</p> <p>1.3. Инновационные тенденции в разработке функциональных пищевых</p> <p>Раздел 2. Технология производства функциональных продуктов питания</p> <p>2.1. Функциональные продукты с пробиотическими, пребиотическими и синбиотическими свойствами.</p> <p>2.2. Продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами.</p> <p>2.3. Продукты с улучшенными потребительскими свойствами.</p> <p>2.4. Продукты со сложным сырьевым составом.</p> <p>2.5. Контроль качества и безопасности функциональных продуктов питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, реферат. Экзамен.

Б1.В.05 Расчет и компоновка технологического оборудования

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подходы к изучению проектной документации и порядок её согласования и утверждения. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -пользоваться методами технологических расчетов, связанных с разработкой производственной программы и расчетом необходимого технологического оборудования; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой тенденций в развитии технологического оборудования и умение его расставлять согласно современным требованиям научной организации труда;
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	Раздел 1. Расчет и компоновка технологического оборудования ресторанов

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1.1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания. 1.2 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. 1.3 Планировочное решение помещений в соответствии с их функциональным назначением. 1.4 Объемнопланировочные решения ресторанов 1.5 Технологические расчеты.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, выполнение практического расчетного задания. Экзамен.

Б1.В.06 Ресторанный бизнес

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных и профессиональных компетенций, теоретических и практических навыков, которые должен освоить обучающийся в части организации ресторанного дела, использования функциональных помещений предприятий общественного питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ИД-1 УК-2 Знать (З): полный объем требований: -современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; способы проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; -закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности. Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; организовывать и проводить встречи, переговоров и презентаций продукции и

	<p>услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью применять знание закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; методами организации и проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>ИД-1 УК-3</p> <p>Знать (З): полный объем требований: -современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; способы проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;</p> <p>-закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; организовывать и проводить встречи, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью применять знание закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности;</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; методами организации и проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Знать (З): полный объем требований: -современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; способы проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;</p> <p>-закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; организовывать и проводить встречи, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью применять знание закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; методами организации и проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>ИД-1 ПК-4</p> <p>Знать (З): полный объем требований: -современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; способы проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;</p> <p>-закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать современные технологии организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; организовывать и проводить встречи, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью применять знание закономерностей, принципов, функций менеджмента, основных теорий мотивации, лидерства и власти, разрабатывает структуры управления, определяет свою роль в команде и методы эффективного взаимодействия с учетом стилей руководства и критериев социально-экономической эффективности; осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; методами организации и проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика процесса обслуживания. 2. Характеристика торговых помещений и нормы оснащения столовыми, приборами, посудой, бельем. 3. Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса <p>Раздел 2. Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Нормативные документы, действующие в сфере ресторанного хозяйства. 2.2 Информационное обеспечение процесса обслуживания 2.3.Маркетинг в индустрии ресторанных услуг 2.4. Классификация предприятий ресторанного типа

	2.5. Обслуживание потребителей в ресторанах 2.6. Психология обслуживания клиента
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Реферат Зачет

Б1.В.07 Маркетинг и мониторинг прогнозирования потребительских рынков в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, теоретических знаний и практических навыков по изучению маркетинга и мониторинга прогнозирования потребительских рынков, как концепции и системы управления рестораном в рыночной среде, через изучение основного инструментария маркетинга, развитие умений использования маркетинговых подходов, методов и решений в ресторанном бизнесе.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания - инструменты комплекса маркетинга в ресторанном бизнесе - особенности маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и основные направления маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания - определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции предприятия общественного питания - использовать маркетинговые инструменты в ресторанном бизнесе и участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания - способностью анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж на предприятиях общественного питания - методами осуществления товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики в ресторанном бизнесе <p>ИД-1 ПК-4</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам

	<ul style="list-style-type: none"> - маркетинговые мероприятия, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, принципы ценообразования у конкурентов - творческое мышление и анализ работы с клиентской базой в ресторанном бизнесе <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам - составлять календарно-тематические планы маркетинговых мероприятий, рекламные сообщения о продукции общественного питания - творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой в ресторанном бизнесе <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам - методикой составления календарно-тематических планов проведения маркетинговых мероприятий, рекламных сообщений о продукции общественного питания - способностью творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой в ресторанном бизнесе <p>ИД-1 ПК-8</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания - конъюнктуру рынка продовольственного сырья и реализованный спрос на продукцию предприятий общественного питания - показатели эффективности маркетинговых мероприятий по продвижению продукции общественного питания на рынок и особенности мониторинга прогнозирования в условиях меняющейся среды <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные информационные и коммуникативные технологии для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания - оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции общественного питания на рынок - обеспечивать обратную связь с потребителями и участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками применения современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг в сфере общественного питания
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- навыками участия в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на потребительском рынке</p> <p>- методикой построения схемы коммуникативного процесса в ресторанном бизнесе</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Социально-экономические основы маркетинга</p> <p>1.1. Общие вопросы маркетинга</p> <p>1.2. Особенности маркетинга в ресторанном бизнесе</p> <p>Раздел 2. Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции</p> <p>2.1. Сущность маркетинговых исследований</p> <p>2.2. Система маркетинговой информации</p> <p>2.3. Методы маркетинговых исследований</p> <p>Раздел 3. Комплекс маркетинга</p> <p>3.1. Товар в системе маркетинга</p> <p>3.2. Ценообразование в маркетинге</p> <p>3.3. Система товародвижения и логистических процессов</p> <p>3.4. Система маркетинговых коммуникаций</p> <p>Раздел 4. Мониторинг прогнозирования потребительских рынков в ресторанном бизнесе</p> <p>4.1. Общие вопросы прогнозирования</p> <p>4.2. Прогнозирование конъюнктуры рынка продовольственного сырья</p> <p>4.3. Мониторинг потребительских рынков</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Коллоквиум</p> <p>Реферат</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Зачет</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.08 Снабжение предприятий общественного питания и ресторанов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических умений по вопросам своевременного бесперебойного снабжения предприятий общественного питания и ресторанов товарами, сырьем, полуфабрикатами и предметами оснащения.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс товародвижения; - ассортимент продукции и услуги предприятий общественного питания и ресторанов. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять потребность в сырье, материально-технических средствах для снабжения предприятий питания; <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях общественного питания и ресторанов.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания.</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 2. Организация производства на предприятиях общественного питания и ресторанного бизнеса.</p> <p>Тема 3. Организация снабжения предприятий общественного питания и ресторанов.</p> <p>Тема 4. Организация складского и тарного хозяйства.</p> <p>Тема 5. Оперативное планирование работы производства предприятий общественного питания и ресторанов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос,</p> <p>тест.</p> <p>Зачет.</p>

Б1.В.09 Бизнес-планирование в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области бизнес-планирования на предприятии питания, изучение процесса бизнес-планирования, который имеется в деятельности каждого предприятия, сформировать практические стратегии развития предприятий с учетом рыночной конъюнктуры ресторанного бизнеса.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 ПК-1</p> <p>Знать: полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные элементы координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания; – основные элементы процесса стратегического управления и альтернативы стратегий поведения предприятий общественного питания с учетом рыночной конъюнктуры; основные информационные технологии управления бизнес-процессами. <p>Уметь: основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; <p>проводить количественное прогнозирование и моделирование управления бизнес-процессами в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; навыками самостоятельной научной и исследовательской работы для принятия управленческих решений, для построения организационно-управленческих моделей в ресторанном бизнесе. <p>ИД-1 ПК-2</p> <p>Знать: полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; – основные результаты новейших исследований по проблемам бизнес-планирования на предприятиях общественного питания;

	<p>основные понятия, методы и инструменты количественного и качественного анализа процессов управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Уметь: основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; – разрабатывать различные стратегии развития ресторанного бизнеса с учетом рыночной конъюнктуры; – разрабатывать проекты с учетом нормативно-правовых, ресурсных, административных и иных ограничений. <p>Владеть: основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; <p>методологией и методикой проведения сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных, расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процесс и явления на микро- и макроуровне.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Бизнес-план в системе управления предприятием питания</p> <p>1.1. Содержание и организация бизнес - планирования на предприятии питания</p> <p>1.2. Бизнес – план предприятия: функции и особенности</p> <p>1.3. Организация процесса бизнес – планирования</p> <p>Раздел 2. Структура и содержание разделов бизнес-планов. Экспертиза бизнес-плана</p> <p>2.1. Структура и содержание разделов бизнес – плана в ресторанном бизнесе</p> <p>2.2. Бизнес – диагностика деятельности предприятия</p> <p>2.3. Анализ типичных ошибок и недостатков в бизнес – планировании</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольная работа</p> <p>Тест</p> <p>Коллоквиум</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.10 Управление персоналом в ресторанном деле

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников комплексного понимания базовых знаний в области управления персоналом в ресторанном бизнесе; по формированию и организации функционирования систем управления персоналом, планированию кадровой работы, управлению персоналом и его развитием для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные функции управления; - личные и деловые, официальные и неофициальные отношения между членами коллектива

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>- современные методы управления персоналом</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать взаимодействие различных частей организации; - осуществлять взаимодействие между членами команды; - осуществлять контроль текущей деятельности предприятия питания; - выполнять работы по планированию и анализу текущей деятельности предприятия питания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Теория и методология управления персоналом организации</p> <p>1.1 Персонал предприятия как объект управления</p> <p>1.2 Система управления персоналом организации</p> <p>1.3 Организационная структура и проектирование системы управления персоналом</p> <p>1.4 Основные теории мотивации, лидерства и власти</p> <p>1.5 Обеспечение системы управления персоналом</p> <p>1.6 Коммуникация в организации</p> <p>1.7 Конфликты, управление конфликтами</p> <p>1.8 Маркетинг персонала</p> <p>Раздел 2. Технология управления и развития персоналом организации</p> <p>2.1 Организация управления персоналом предприятия</p> <p>2.2 Работа с персоналом. Деловая карьера. Управление развитием персонала</p> <p>2.3 Планирование потребности в трудовых ресурсах.</p> <p>2.4 Планирование и подготовка резерва руководителей</p> <p>2.5 Управление поведением персонала организации</p> <p>2.6 Оценка и планирование работы с персоналом</p> <p>2.7 Стратегическое управление персоналом организации</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольная работа</p> <p>Коллоквиум</p> <p>Зачет</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.11 Калькулирование и бюджетирование на предприятиях общественного питания и ресторанах

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональной компетенции у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний о методологии калькулирования себестоимости продукции на предприятиях общественного питания, практических навыков применения этих знаний при организации калькулирования для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ,	<p>ИД-1 УК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p>

<p>ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В методiku сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач по учету, калькулированию на предприятиях общественного питания; Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач по учету, калькулированию на предприятиях общественного питания Владеть (В): основные навыки в решении задач: современными технологиями организации процесса управления, методы разработки альтернатив, выбора варианта и оценки последствий реализации организационно-управленческих решений, формулирует главную цель, определяет круг задач и критерии оптимальности для их решения с учетом имеющихся ресурсов ИД-1 ПК-1 Знать (З): полный объем требований: документооборот по учету затрат и калькулированию себестоимости на предприятиях общественного питания отраслевые особенности учета затрат и калькулирования продукции Уметь (У): основные умения при решении задач: использовать существующие группировки и классификации затрат с учетом отраслевой специфики предприятий общественного питания; Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-1 ПК-2 Знать (З): полный объем требований: методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции предприятий общественного питания Уметь (У): основные умения при решении задач: документировать процессы образования, распределения и использования различных видов затрат и калькулирования себестоимости с учетом отраслевых особенностей предприятий общественного питания, Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Основы калькулирования на предприятиях общественного питания Тема 1. Учет затрат, их классификация Тема 2. Основы калькулирования себестоимости продукции, работ, услуг Тема 3. Заккрытие операционных и результативных счетов сельскохозяйственных производств Тема 4. Учет затрат, калькулирование продукции общественного питания Раздел 2. Бюджетирование в системе управления предприятиями общественного питания Тема 5. Роль и место бюджетирования в системе управления предприятием</p>

	<p>Тема 6. Процесс бюджетирования и организация системы бюджетирования на предприятии</p> <p>Тема 7. Основы составления бюджетов предприятий общественного питания</p> <p>Тема 8. Управление себестоимостью в рамках системы бюджетирования</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Коллоквиум</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.12 Стандартизация и сертификация в ресторанном деле

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональной компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, освоить основные понятия теории управления качеством применительно к качеству ресторанной продукции и подготовить обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управление ресторанным предприятиями.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования нормативной документации к качеству производимой продукции и услуг. -требования нормативной и законодательной базы к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки и их значения в реализации современных технологий и обосновании их применения в профессиональной деятельности. -нормативную документацию используемую на предприятиях общественного питания и в ресторанах для обеспечения документооборота предприятия связанного с технологией производства, реализации качественной продукции и услуг. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить технологический контроль за соблюдением нормативных требований к качеству производимой продукции и услуг. -определять соответствие сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям. -составлять нормативную документацию для сертификации производства в ресторанном бизнесе. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. - навыками работы с нормативной документацией перерабатывающих производств с целью повышения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции при реализации современных технологий

	и обосновании их применения в профессиональной деятельности. - навыками работы с нормативной документацией перерабатывающих производств с целью повышения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции при реализации современных технологий и обосновании их применения в профессиональной деятельности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Стандартизация и сертификация в ресторанном деле. Тема 1. Национальная система стандартизации. Тема 2. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества ресторанной продукции. Тема 3. Качество ресторанной продукции: формирование и оценка. Тема 4. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности ресторанной продукции. Тема 5. Стандартизация на предприятиях ресторанного бизнеса. Тема 6. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в ресторане. Тема 7. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания. Тема 8. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос доклад с презентацией Экзамен.

Б1.В.13 Анализ финансово-хозяйственной деятельности в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование компетенции студентов, позволяющих проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; - развитие способностей к аналитическому мышлению; - создание условий для формирования: систематических знаний и умений в области проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа и оценки финансового состояния предприятия; - формирование интереса к творческой деятельности и потребности в постоянном самообразовании; - развитие способности к анализу.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ	ИД-1 УК-10 Знать (З): полный объем требований: - способы проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия;

ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>- систему показателей характеризующих финансово-хозяйственную деятельность предприятия;</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>- применять типовые методики мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия и анализа финансового состояния;</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>способностью обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданные затрат, направленных на достижение результата</p> <p>ИД-2 УК-10</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <p>- стандартные методы и методики анализа и оценки финансового состояния предприятия;</p> <p>- систему показателей, характеризующих финансовое состояние предприятия.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>- рассчитать экономические показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность предприятия;</p> <p>- анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>способностью на основе типовых методик проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <p>рассчитать экономические показатели, характеризующие финансово-хозяйственную деятельность предприятия;</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p> <p>Тема 1. Научные основы анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия</p> <p>Тема 2. Анализ использования основных средств и трудовых ресурсов предприятия</p> <p>Тема 3 Анализ затрат и финансовых результатов деятельности предприятия</p> <p>Тема 4. Анализ эффективности деятельности предприятий ресторанного бизнеса</p> <p>Раздел 2. Анализ финансового состояния предприятия</p> <p>Тема 5. Общая оценка финансового состояния предприятия</p> <p>Тема 6. Анализ ликвидности, платежеспособности и кредитоспособности</p> <p>Тема 7. Анализ финансовой устойчивости</p> <p>Тема 8. Анализ эффективности использования оборотного капитала</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.14 Основы научных исследований в профессиональной деятельности

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию методов научных исследований для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -метод системного анализа, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, методы научных исследований для решения профессиональных задач в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. -методики поиска, сбора и обработки информации, необходимой для решения поставленной задачи; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; -критерии научного знания, методики определения и оценки последствий возможных решений задачи. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать методы научных исследований для решения профессиональных задач в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, осуществлять декомпозицию задачи, рассматривать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. -находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности; -формировать грамотно, логично, аргументированно собственные суждения и оценки. -использовать критерии научного знания, определять и оценивать последствия возможных решений задачи. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применения методов научных исследований для решения профессиональных задач в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, оценивая достоинства и недостатков возможных вариантов решения задачи. -применением методов поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методики системного подхода для решения поставленных задач. -применением критериев научного знания, определения и оценивания последствий возможных решений задачи.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Наука и ее роль в развитии общества.</p> <p>1.1 Наука как система.</p> <p>1.2 Научное исследование и его этапы.</p> <p>1.3 Методологические основы научного знания.</p> <p>Раздел 2. Применение современных методов исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>2.1 Планирование научно-исследовательской работы.</p>

	<p>2.2 Научная информация: поиск, накопление, обработка.</p> <p>2.3 Написание исследовательской работы в соответствии с общими требованиями к научной работе.</p> <p>2.4 Основы научной этики.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестирование</p> <p>устный опрос</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.15 Оборудование предприятий общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, подготовка студентов к эффективному использованию сформированных знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - методы предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными технологиями оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания; - требованиями безопасности -навыками разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Механическое оборудование для товарной обработки продуктов питания.</p> <p>Тема 1. Общие сведения о машинах и аппаратах.</p> <p>Тема 2. Универсальные кухонные машины.</p> <p>Тема 3. Моечное оборудование. Очистительное оборудование.</p> <p>Тема 4. Измельчительное оборудование.</p> <p>Тема 5. Дозировочно-формовочное оборудование.</p> <p>Раздел 2. Тепловое оборудование для товарной обработки продуктов питания.</p> <p>Тема 1. Основные сведения о тепловом оборудовании.</p> <p>Тема 2 Варочное оборудование.</p> <p>Тема 3 Оборудование для товарной обработки продуктов питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>доклад с презентацией</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.16 Производственная безопасность на предприятиях общественного питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование УК-8 и ПК-5 компетенций, теоретических знаний и практических навыков безопасного воздействия человека со средой обитания, изучение вопросов защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций и формирование у специалистов представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-8</p> <p>Знать (З): полный объем требований: безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды; проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; анализировать причины нарушений техники безопасности на рабочем месте и своевременно их устранять</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: методикой обеспечения безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>

	<p>ИД-1 ПК-5</p> <p>Знать (З): полный объем требований: организацию службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: организовывать службы внутреннего контроля предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками организации службы внутреннего контроля предприятия питания</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1 Введение в дисциплину.</p> <p>Тема 2 Правовые и организационные основы производственной безопасности</p> <p>Тема 3 Основы производственной санитарии</p> <p>Тема 4 Основы техники безопасности</p> <p>Тема 5 Основы пожарной безопасности</p> <p>Тема 6 Доврачебная помощь пострадавшим на производстве</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.17.ДВ.01.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.
Игровые командные виды спорта

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-7</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2 УК-7</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p>

	<p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Волейбол</p> <p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел.2 Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях по волейболу. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование): основным техническим приемам игры: перемещениям по площадке, верхней (нижней) передаче мяча, атакующему удару, приему мяча после атакующего удара, блокированию.</p> <p>2.3. Обучение индивидуальным, групповым и командным взаимодействиям в нападении и защите.</p> <p>2.4. Игровая подготовка, двусторонняя игра, соревновательная тренировка.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка: бег на короткие и средние дистанции. Общеразвивающие и силовые упражнения.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической подготовке.</p> <p>Спортивная специализация настольный теннис</p> <p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях по настольному теннису. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование) индивидуальным техническим приемам игры: исходным положениям (стойки), способам держания ракетки, передвижениям, игре в атаке и защите.</p> <p>2.3. Обучение основным тактическим комбинациям в одиночных и парных играх. Система взаимодействия в атаке и защите.</p> <p>2.4. Игровая подготовка, одиночная и парная двухсторонняя игра, соревновательная тренировка.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка: бег на короткие и средние дистанции, общеразвивающие и силовые упражнения.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической и специальной подготовке.</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Зачет
-------------------------------------------------------------	---------------

Б1.В.17.ДВ.01.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.
Аэробная гимнастика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-7</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2 УК-7</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2. 1. Техника безопасности на занятиях аэробной гимнастикой.. Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и</p>

	<p>личной гигиене на занятиях аэробной гимнастикой.</p> <p>2.3. Обучение технике: базовых движений.</p> <p>Использование фитнес оборудования (гимнастической палки, скакалки, гантели и др.)</p> <p>2.4. Совершенствование техники: выполнение комплекса аэробной гимнастики под музыкальное сопровождение с фитнес-оборудованием.</p> <p>2.5. Обучение технике базовых шагов на степ-платформе. Выполнение базовых шагов на степ-платформе с гимнастическими гантелями.</p> <p>Выполнение связок и комбинаций базовых шагов под музыкальное сопровождение.</p> <p>2.6. Совершенствование техники базовых шагов, сочетание в связке и комбинации под музыкальное сопровождение.</p> <p>Выполнение комплексов с использованием степ-платформ и с гимнастическими гантелями.</p> <p>2.7. Выполнение комплексов по общей физической подготовке на силу, выносливость, быстроту, гибкость.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Зачет

Б1.В.17.ДВ.01.03 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.
Легкая атлетика

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ИД-1 УК-7</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2 УК-7</p>

	<p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой (бегом). Общие сведения о виде спорта. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Обучение (совершенствование): технике бега на короткие дистанции. Обучение технике бега по прямой, с низкого старта и перехода от стартового разбега к бегу по дистанции.</p> <p>2.3. Обучение (совершенствование): технике бега на средние дистанции. Обучение технике высокого старта. Обучение технике бега по прямой и по повороту равномерной и переменной скоростью.</p> <p>2.4. Обучение (совершенствование): технике эстафетного бега. Обучение технике передачи эстафетной палочки в медленной и максимальной скорости.</p> <p>2.5. Общая и специальная физическая подготовка в беге на короткие и средние дистанции. Общеразвивающие и силовые упражнения. ППФП.</p> <p>2.6. Выполнение тестов по общей физической и специальной подготовке.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тест</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.17.ДВ.01.04 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. По общефизической подготовке для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, позволяющих поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
-----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ИД-1 УК-7</p> <p>Знать (З): основные понятия физкультурно-спортивной терминологии, принципы, методы и средства физического воспитания, спортивной подготовки и здорового образа жизни</p> <p>Уметь (У): применять творчески методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности профессионально-личностного развития</p> <p>Владеть (В): способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения здорового образа жизни, полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>ИД-2 УК-7</p> <p>Знать (З): основы методики самостоятельных занятий физической культурой и спортом и приемы самоконтроля за состоянием своего организма</p> <p>Уметь (У): контролировать и анализировать уровень своего физического состояния и здоровья, применять адекватные средства и методы физической культуры, здоровьесберегающие технологии</p> <p>Владеть (В): способностью использовать основные методы и средства физической культуры для укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Методический</p> <p>1.1. Общие основы методики спортивной тренировки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Раздел 2. Учебно-тренировочный</p> <p>2.1. Техника безопасности на практических занятиях физической культурой. Общеразвивающие и подготовительные упражнения.</p> <p>2.2. Основные приемы по самоконтролю самочувствия и личной гигиене на занятиях физическими упражнениями. Обучение технике: общеразвивающих гимнастических упражнений.</p> <p>2.3. Обучение совершенствование технике: общеразвивающих гимнастических упражнений.</p> <p>2.4. Совершенствование техники: гимнастических упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом и темпом, в том числе с использованием гимнастических палок, гантелей и т.д.</p> <p>2.5. Корригирующая гимнастика: комплексы упражнений на растяжение, напряжение и расслабление мышц.</p> <p>2.6. Индивидуально подобранные комплексы силовых упражнений с дополнительным отягощением локального и избирательного воздействия на основные мышечные группы.</p>

	<p>2.7. Выполнение доступных комплексов по общей физической подготовке на силу, выносливость, быстроту, гибкость, координация.</p> <p>2.8. Тестирование по общей физической подготовке, выполнение доступных контрольных нормативов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Тест Зачет

Б1.В.ДВ.01.01 Технология производства хлебобулочных изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, целостной системы знаний, умений и навыков в технологии хлебопекарного производства.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Сырье и материалы хлебопекарного производства</p> <p>1.1 Роль хлебобулочных изделий в питании человека.</p> <p>1.2 Технологические схемы производства хлебобулочных изделий.</p> <p>1.3 Сырье хлебопекарного производства и его свойства.</p> <p>1.4 Хранение и подготовка сырья к использованию в производство.</p>

	<p>Раздел 2. Технологический процесс производства хлеба</p> <p>2.1 Приготовление пшеничного теста.</p> <p>2.2 Приготовление ржаного теста</p> <p>2.3 Разделка теста</p> <p>2.4 Выпечка теста</p> <p>Раздел 3. Выход хлеба. Дефекты хлеба</p> <p>3.1 Хранение хлеба</p> <p>3.2 Выход хлеба</p> <p>3.3 Дефекты и болезни хлеба</p> <p>Раздел 4. Ассортимент хлебобулочных изделий</p> <p>4.1 Основные виды хлебобулочных изделий</p> <p>4.2 Приготовление бараночных изделий</p> <p>4.3 Приготовление сухарных изделий.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Тестирование</p> <p>защита реферата</p> <p>защита индивидуального задания</p> <p>опрос</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства кондитерских изделий

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, целостной системы знаний, умений и навыков в технологии кондитерского производства.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Производство сахаристых кондитерских изделий. 1.1 Производство мармелада, пастильных изделий, фруктовых и сбивных конфет. 1.2 Роль студнеобразователей в формировании структуры мармелада, пастильных изделий и конфет. 1.3 Особенности производства мармелада и конфет со структурой студня. 1.4 Особенности получения пастильных изделий и сбивных конфет со структурой студня и пены.</p> <p>Раздел 2. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс 2.1 Классификация и ассортимент шоколада, шоколадных полуфабрикатов, какао-порошка 2.2 Классическая технологическая схема производства шоколадных масс и шоколада 2.3 Какао-порошок, виды и назначение какао-порошка 2.4 Производство массы пралине и марципановых масс</p> <p>Раздел 3. Производство карамели, конфет и ириса 3.1 Ассортимент и технологические схемы производства карамели. 3.2 Производство конфет. 3.3 Производство ириса.</p> <p>Раздел 4. Производство мучных кондитерских изделий 4.1 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий. Производство печенья. 4.2 Производство вафельных и пряничных изделий. 4.3 Производство тортов и пирожных.</p>
<p>ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>Тест Реферат Экзамен</p>

Б1.В.ДВ.02.01 Оценка и анализ рисков в ресторанном деле

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков выявлять и анализировать рыночные и специфические риски для принятия управленческих решений, в том числе для определения приоритетов 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 способами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования;</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ</p>	<p>ИД-1 ПК-1 Знать (З): полный объем требований: – виды современных технологии организации текущей деятельности предприятия питания,</p>

<p>ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<ul style="list-style-type: none"> – методы координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, – <i>этапы</i> координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, <p><i>порядок</i> осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>использовать</i> современные технологии организации текущей деятельности предприятия питания, – <i>аргументировать методы и этапы</i> координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, <p><i>порядок</i> осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>методологией</i> современные технологии организации текущей деятельности предприятия питания, – <i>технологией</i> выбора <i>метода и определения этапов</i> координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, <p><i>способностью</i> осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания.</p> <p>ИД-2 ПК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общепринятые методики анализа, оценки рисков и методы регулирования рисков – формы и методы контроля бизнес-процессов, – формы стандартов предприятия питания – обосновывать выбор решения поставленной для реализации бизнес-проблемы <p><i>порядок</i> формирования и контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>использовать</i> общепринятые методики анализа, оценки рисков и методы регулирования рисков – <i>классифицировать</i> формы и методы контроля бизнес-процессов – использовать формы стандартов предприятия питания – <i>аргументировать и</i> обосновывать выбор решения поставленной для реализации бизнес-проблемы <p><i>применять порядок</i> формирования и контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>методологией</i> анализа, оценки рисков и регулирования рисков – <i>технологией</i> выбора варианта формы и методы контроля бизнес-процессов – <i>технологией</i> выбора варианта стандартов предприятия питания – <i>способностью аргументировать и</i> обосновывать выбор решения поставленной для реализации бизнес-
--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	проблемы <i>способностью применять порядок</i> формирования и контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основы теории рисков 1.1. Понятие риска, его основные элементы и черты 1.2. Риск-анализ основных видов экономической деятельности организации. Раздел 2. Методологические подходы к оценке и анализу рисков 2.1. Методы анализа хозяйственного риска. 2.2. Оценка и анализ в системе управления риском 2.3. Этапы управления риском. 2.4. Модели прогнозирования риска финансовой несостоятельности
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Коллоквиум Реферат Контрольная работа Зачет

Б1.В.ДВ.02.02 Предпринимательские риски в ресторанном бизнесе

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков выявлять и анализировать рыночные и специфические риски для принятия управленческих решений, в том числе для определения приоритетов 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 способами интеграции и диверсификации рискованной деятельности с позиций теоретического обоснования;
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ИД-1 ПК-1 Знать (З): полный объем требований: <ul style="list-style-type: none"> – <i>виды</i> современных технологии организации текущей деятельности предприятия питания, – методы координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, – <i>этапы</i> координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, <i>порядок</i> осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания Уметь (У): основные умения при решении задач: <ul style="list-style-type: none"> – <i>использовать</i> современные технологии организации текущей деятельности предприятия питания, – <i>аргументировать методы и этапы</i> координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания,

	<p><i>порядок</i> осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>методологией</i> современные технологии организации текущей деятельности предприятия питания, – <i>технологией</i> выбора <i>метода и определения этапов</i> координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия питания, <p><i>способностью</i> осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания.</p> <p>ИД-1 ПК-2</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общепринятые методики анализа, оценки рисков и методы регулирования рисков – формы и методы контроля бизнес-процессов, – формы стандартов предприятия питания – обосновывать выбор решения поставленной для реализации бизнес-проблемы <p><i>порядок</i> формирования и контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>использовать</i> общепринятые методики анализа, оценки рисков и методы регулирования рисков – <i>классифицировать</i> формы и методы контроля бизнес-процессов – использовать формы стандартов предприятия питания – <i>аргументировать и</i> обосновывать выбор решения поставленной для реализации бизнес-проблемы <p><i>применять порядок</i> формирования и контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>методологией</i> анализа, оценки рисков и регулирования рисков – <i>технологией</i> выбор варианта формы и методы контроля бизнес-процессов – <i>технологией</i> выбор варианта стандартов предприятия питания – <i>способностью аргументировать и</i> обосновывать выбор решения поставленной для реализации бизнес-проблемы <p><i>способностью применять порядок</i> формирования и контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Основы теории рисков</p> <p>1.1. Понятие риска, его основные элементы и черты</p> <p>1.2. Риск-анализ основных видов экономической деятельности организации.</p> <p>Раздел 2. Методологические подходы к оценке и анализу рисков</p> <p>2.1. Методы анализа хозяйственного риска.</p>

	2.2. Оценка и анализ в системе управления риском 2.3. Этапы управления риском. 2.4. Модели прогнозирования риска финансовой несостоятельности
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Коллоквиум Реферат Контрольная работа Зачет

Б1.В.ДВ.03.01 Барное дело

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков в области изучения характеристик баров, организации снабжения, оперативного планирования, технологии приготовления различных видов коктейлей, изучения форм и методов по организации обслуживания потребителей в барах на различных типах предприятий, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	Тема 1. Классификация баров. Тема 2. Торговые помещения бара, их характеристика. Тема 3. Организация работы бара.

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 4. Обслуживание потребителей в барах</p> <p>Тема 5. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Тема 6. Коктейльная и винная карты, требования к составлению</p> <p>Тема 7. Характеристика основных компонентов коктейлей.</p> <p>Тема 8. Технология приготовления коктейлей, смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.</p> <p>Тема 9. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.</p> <p>Тема 10. Обслуживание приёмов и банкетов.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос,</p> <p>контрольная работа,</p> <p>тестирование.</p> <p>Экзамен.</p>

Б1.В.ДВ.03.02 Безалкогольные и алкогольные напитки

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию теоретических знаний и практических навыков в области изучения характеристик безалкогольных и алкогольных напитков.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Тема 1. Сырье и полуфабрикаты для производства безалкогольных напитков.</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 2. Натуральное плодово-ягодное сырье для производства напитков.</p> <p>Тема 3. Вода как основной компонент безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 4. Газированная вода и напитки.</p> <p>Тема 5. Производство негазированных и сухих напитков.</p> <p>Тема 6. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Тема 7. Коктейльная и винная карты, требования к составлению.</p> <p>Тема 8. Характеристика основных компонентов коктейлей.</p> <p>Тема 9. Технология приготовления коктейлей, смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача.</p> <p>Тема 10. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос,</p> <p>контрольная работа,</p> <p>тестирование.</p> <p>Экзамен.</p>

Б1.В.ДВ.04.01 Технология продуктов лечебного и профилактического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продуктов детского питания, для осуществления технологических процессов производства продукции детского питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции детского и диетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд детского и диетического питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд детского и диетического питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и

	<p>уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Медико-биологические аспекты лечебного и профилактического питания.</p> <p>Тема 1. Медико-биологические аспекты диетического.</p> <p>Тема 2. Продукты лечебно-профилактического и диетического питания.</p> <p>Тема 3. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов, составление рационов и приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания.</p> <p>Тема 1 Основы технологии продуктов лечебного и профилактического питания.</p> <p>Тема 2. Технология приготовления блюд для основных диет.</p> <p>Тема 3. Лечебно-профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда.</p> <p>Тема 4. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания.</p> <p>Тема 5. Технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос, реферат. Зачет</p>

Б1.В.ДВ.04.02 Технология продуктов детского и диетического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продуктов детского питания, для осуществления технологических процессов производства продукции детского питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции детского и</p>
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>диетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд детского и диетического питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд детского и диетического питания.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Теоретические основы детского питания.</p> <p>Тема 1. Медико-биологические аспекты детского питания.</p> <p>Тема 2. Классификация и ассортимент продуктов детского питания.</p> <p>Тема 3. Основные виды сырья для производства детского питания.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов детского питания</p> <p>Тема 1. Технологии производства продуктов детского питания на молочной основе.</p> <p>Тема 2. Производство консервов для детского питания.</p> <p>Тема 3. Технологии производства продуктов детского питания на зерновой основе.</p> <p>Раздел 3. Основы диетического питания.</p> <p>Тема 1. Медико-биологические аспекты диетического питания.</p> <p>Тема 2. Диетические продукты. Технология диетического питания.</p>

ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, реферат. Зачет.
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------

Б1.В.ДВ.05.01 Технология блюд национальной кухни

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций, для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления национальных блюд, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд национальной кухни.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И	<p>Раздел 1.Кухни стран ближнего зарубежья</p> <p>1.1 Кухня народов Украины и Беларуси</p> <p>1.2 Кухня народов Средней Азии и Кавказа</p>

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1.3 Кухня народов Прибалтики Раздел 2.Кухни стран дальнего зарубежья 2.1. Восточная кухня 2.2. Кухня народов Европы
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, реферат, расчетная часть. Экзамен.

Б1.В.ДВ.05.02 Технология блюд русской кухни

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления блюд русской кухни, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, совершенствовать технологические процессы производства блюд русской кухни
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Знать (З): полный объем требований: - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. Уметь (У): основные умения при решении задач: - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. Владеть (В): основные навыки в решении задач: - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в

	организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1.История и особенности становления русской кухни 1.1. «Родословная» русской кухни 1.2. Закуски русского стола. 1.3 Русские национальные напитки, сладкие блюда Раздел 2.Блюда русской кухни 2.1 Приготовление изделий из теста 2.2 Приготовление кулинарной продукции
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, реферат, практическое задание. Экзамен.

Б1.В.ДВ.06.01 Экономическая оценка инвестиций в ресторанный бизнес

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных и профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков экономической оценки инвестиций в сфере ресторанного бизнеса, методики разработки проектных предложений и оценки осуществимости и эффективности инвестиционных проектов и программ в различных отраслях экономики для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ИД-1 УК-10 Знать (З): полный объем требований: – систему оценки экономических показателей для принятия решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; методы и технологии принятия инвестиционных решений в ресторанном бизнесе. Уметь (У): основные умения при решении задач: – обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности, – планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата; выбирать инвестиционные проекты на основе критериев экономической эффективности деятельности хозяйствующих субъектов. Владеть (В): основные навыки в решении задач: – методикой обоснования принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; способностью планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата. ИД-1 ПК-1 Знать (З): полный объем требований:

	<p>– систему показателей для осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятий общественного питания;</p> <p>методики выявления внутрихозяйственных резервов хозяйствующего субъекта для принятия инвестиционных решений.</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>– осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания, разрабатывать инвестиционные стратегии, исходя из результатов ситуационного анализа и целей предприятий питания.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <p>– способностью осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания; навыками применения современных технических средств при принятии инвестиционных решений на предприятиях общественного питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основные понятия и методические вопросы оценки эффективности инвестиционной деятельности организаций</p> <p>1.1 Понятие инвестиций и инвестиционной деятельности</p> <p>1.2 Классификация инвестиций</p> <p>Раздел 2. Методы оценки эффективности инвестиций</p> <p>2.1 Методы без дисконтирования</p> <p>2.2 Методы, основанные на дисконтировании</p> <p>Раздел 3. Анализ инвестиционных проектов в условиях инфляции и рисков</p> <p>3.1 Инвестиции, осуществляемые в форме капитальных вложений: объекты и субъекты, права, обязанности и ответственность на предприятиях общественного питания</p> <p>3.2 Понятие инфляции и рисков. Способы учета инфляции и риска при анализе эффективности проектов в ресторанном бизнесе</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольная работа</p> <p>Коллоквиум</p> <p>Тест</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.ДВ.06.02 Экономическая оценка стоимости ресторанного бизнеса

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>формирование универсальных и профессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков в области теории и практики оценочной деятельности, при этом особое внимание уделяется анализу и оценке предприятий питания, как обособленного имущественного комплекса. Особое внимание уделяется основам построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, а также системе оценки эффективности инвестиций в ресторанный бизнес и современной теории оценки бизнеса.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ИД-1 УК-10 Знать (З): полный объем требований: – систему оценки экономических показателей для принятия решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; методы и технологии принятия инвестиционных решений в ресторанном бизнесе. Уметь (У): основные умения при решении задач: – обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности, – планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата; выбирать инвестиционные проекты на основе критериев экономической эффективности деятельности хозяйствующих субъектов. Владеть (В): основные навыки в решении задач: – методикой обоснования принятия экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; способностью планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата. ИД-1 ПК-1 Знать (З): полный объем требований: – систему показателей для осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятий общественного питания; методики выявления внутрихозяйственных резервов хозяйствующего субъекта для принятия инвестиционных решений. Уметь (У): основные умения при решении задач: – осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания, разрабатывать инвестиционные стратегии, исходя из результатов ситуационного анализа и целей предприятий питания. Владеть (В): основные навыки в решении задач: – способностью осуществлять координацию, контроль и</p>

	планирование текущей деятельности предприятия питания; навыками применения современных технических средств при принятии инвестиционных решений на предприятиях общественного питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Концептуальные основы оценки стоимости ресторанного бизнеса</p> <p>1.1 Экономические основы оценочной деятельности предприятий</p> <p>1.2 Правовое обеспечение оценки стоимости бизнеса предприятий</p> <p>Раздел 2. Методологические подходы к оценке стоимости бизнеса предприятий</p> <p>2.1 Затратный подход, применяемый к оценке стоимости бизнеса предприятий</p> <p>2.2. Сравнительный подход, применяемый к оценке стоимости бизнеса предприятий</p> <p>2.3 Доходный подход, применяемый к оценке стоимости бизнеса предприятий</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Контрольная работа</p> <p>Реферат</p> <p>Коллоквиум</p> <p>Тест</p> <p>Экзамен</p>

Б1.В.ДВ.07.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления сложных холодных, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства сложных холодных блюд, совершенствовать технологические процессы производства сложных холодных блюд</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1.Технология производства сложных холодных блюд</p> <p>1.1. Канапе.</p> <p>1.2. Легкие холодные закуски.</p> <p>1.3 Сложные холодные закуски.</p> <p>1.4Сложные холодные блюда из рыбы</p> <p>1.5 Сложные холодные блюда из мяса</p> <p>1.6 Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>1.7 Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов</p> <p>1.8 Способы оформления сложными холодными соусами.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос, выполнение практической работы, реферат. Зачет.

Б1.В.ДВ.07.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование общепрофессиональной и профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления сложных горячих, для осуществления технологических процессов производства продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства сложных горячих блюд, совершенствовать технологические процессы производства сложных горячих блюд</p>
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1.Технология производства сложных горячих блюд.</p> <p>1.1. Технология приготовления пюреобразных супов.</p> <p>1.2. Технология приготовления прозрачных супов.</p> <p>1.3 Организация приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>1.4 Организация приготовления сложных блюд из овощей</p> <p>1.5 . Организация приготовления сложных блюд из грибов</p> <p>1.6 . Организация приготовления сложных блюд из рыбы</p> <p>1.7 Организация приготовления сложных блюд из мяса</p> <p>1.8 Организация приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос,</p> <p>выполнение практической работы,</p> <p>реферат.</p> <p>Зачет.</p>

Б1.В.ДВ.08.01 Социология и культурология

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование универсальных компетенций, теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Социология и культурология».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В	ИД-3 УК-5

РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – предмет, категории, методы социологии и культурологии; – содержание социальной системы и ее структурных элементов; – закономерности формирования социальной структуры общества; – основные понятия социальной культуры, культурные традиции и межкультурное многообразие общества; – процессы и условия социализации личности; <p>классификацию формирования социальных групп, этносов, конфессий и принципы их функционирования</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять социально-значимые проблемы и процессы, оценивать социальную и культурную информацию; – различать культурные традиции различных социальных групп, этносов, конфессий и учитывать при общении; – выявлять основные тенденции развития социальных и культурных явлений и процессов, происходящих в обществе и использовать в профессиональной деятельности <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками прогнозирования и развития социально-значимых проблем, связанных с культурными традициями различных социальных групп, этносов, конфессий; – техникой межличностного и межгруппового общения, учитывая культурные, этнические и конфессиональные традиции <p>ИД-1 УК-9</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность дефектологических знаний; – понимание и содержание социальной и профессиональной сфер; <p>классификацию дефектологических знаний</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – различать социальную и профессиональную сферы; – определять базовые дефектологические знания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Социология</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Социология как наука об обществе 1.2. Основные этапы становления и развития социологии 1.3. Общество как система 1.4. Социальные группы и социальные общности 1.5. Социальные общности как результат и источник социальных изменений 1.6. Национально-этнические и территориальные общности 1.7. Социальные институты и социальные организации 1.8. Статусно-ролевая концепция личности в социологии, процесс ее социализации 1.9. Дефектологические знания: сущность и способы их использования в социальной и профессиональной сферах <p>Раздел 2. Культурология</p>

	2.1. Культурология как наука: предмет ее изучения и функции 2.2. Культура как социальная система 2.3. Религиозные культуры 2.4. Механизм и сферы культуры 2.5. Кросс-культурное взаимодействие 2.6. Религия как социальный феномен 2.7. Социально-психологический аспект религии
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Тест Зачет

Б1.В.ДВ.08.02 Основы социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к академической среде

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Основы социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к академической среде».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ИД-3 УК-5 Знать (З): полный объем требований: – предмет, категории, методы социологии и культурологии; – содержание социальной системы и ее структурных элементов; – закономерности формирования социальной структуры общества; – основные понятия социальной культуры, культурные традиции и межкультурное многообразие общества; – процессы и условия социализации личности; классификацию формирования социальных групп, этносов, конфессий и принципы их функционирования Уметь (У): основные умения при решении задач: – определять социально-значимые проблемы и процессы, оценивать социальную и культурную информацию; – различать культурные традиции различных социальных групп, этносов, конфессий и учитывать при общении; – выявлять основные тенденции развития социальных и культурных явлений и процессов, происходящих в обществе и использовать в профессиональной деятельности Владеть (В): основные навыки в решении задач: – навыками прогнозирования и развития социально-значимых проблем, связанных с культурными традициями различных социальных групп, этносов, конфессий; – техникой межличностного и межгруппового общения, учитывая культурные, этнические и конфессиональные традиции ИД-1 УК-9

	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность дефектологических знаний; – понимание и содержание социальной и профессиональной сфер; <p>классификацию дефектологических знаний</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – различать социальную и профессиональную сферы; – определять базовые дефектологические знания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общество и инвалидность. Социальная политика в отношении инвалидности</p> <p>1.1. Социальная адаптация и социальная дезадаптация - сущность и основные виды</p> <p>1.2. Основные теории и модели социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>1.3. Нормативно-правовой контекст инвалидности</p> <p>1.4. Проблемы создания доступной (безбарьерной) среды обитания различных категорий лиц с ограничениями жизнедеятельности</p> <p>Раздел 2. Независимая жизнь инвалидов как цель государства</p> <p>2.1. Особенности социальной адаптации и интеграции различных категорий лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>2.2. Основные виды технологий профессионального и личностного развития лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>2.3. Основные методы самореализации лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>2.4. Социальные группы и социальные общности</p> <p>2.5. Культура как социальная система</p> <p>2.6. Дефектологические знания: сущность и способы их использования в социальной и профессиональной сферах</p> <p>2.7. Социальное партнерство как ресурс независимой жизни</p> <p>2.8. Методика и алгоритм формирования и реализации индивидуальной программы адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья к профессиональной деятельности</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

Б1.В.ДВ.08.03 социальная адаптация и социальное развитие молодежи

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	формирование теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Социальная адаптация и социальное развитие молодежи».
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ,	ИД-3 УК-5

<p>ПОЛУЧАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – предмет, категории, методы социологии и культурологии; – содержание социальной системы и ее структурных элементов; – закономерности формирования социальной структуры общества; – основные понятия социальной культуры, культурные традиции и межкультурное многообразие общества; – процессы и условия социализации личности; <p>классификацию формирования социальных групп, этносов, конфессий и принципы их функционирования</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять социально-значимые проблемы и процессы, оценивать социальную и культурную информацию; – различать культурные традиции различных социальных групп, этносов, конфессий и учитывать при общении; – выявлять основные тенденции развития социальных и культурных явлений и процессов, происходящих в обществе и использовать в профессиональной деятельности <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками прогнозирования и развития социально-значимых проблем, связанных с культурными традициями различных социальных групп, этносов, конфессий; – техникой межличностного и межгруппового общения, учитывая культурные, этнические и конфессиональные традиции <p>ИД-1 УК-9</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность дефектологических знаний; – понимание и содержание социальной и профессиональной сфер; <p>классификацию дефектологических знаний</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – различать социальную и профессиональную сферы; – определять базовые дефектологические знания <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Социология молодежи</p> <p>1.1. Социология молодежи: особенности объекта и предмета науки</p> <p>1.2. Молодежь: концептуализация понятия. Социологические концепции и теории молодежи</p> <p>1.3. Культура как социальная система</p> <p>1.4. Социальные группы, социальные общности и конфессии</p> <p>1.5. Социально-групповые особенности молодежи</p> <p>1.6. Религиозность молодежи</p> <p>1.7. Социология культуры и межнациональных отношений в молодежной среде</p> <p>1.8. Методологические проблемы изучения процесса социализации молодежи</p> <p>1.9. Социальная адаптация и социальное развитие молодежи</p>

	Раздел 2. Институциональная регуляция и саморегуляция социального взаимодействия молодежи 2.1. Государственная молодежная политика 2.2. Воспроизводство социальной структуры 2.3. Социальная саморегуляция и самоорганизация молодежи 2.4. Дефектологические знания: сущность и способы их использования в социальной и профессиональной сферах 2.5. Социальные конфликты в молодежной среде 2.6. Девиантное поведение в молодежной среде 2.7. Методические проблемы социологического исследования молодежи
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Устный опрос Реферат Зачет

БЛОК 2. ПРАКТИКА

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Б2.О.01(У) Учебная практика: ознакомительная практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	ИД-1 ОПК-4 Знать (З): полный объем требований: - технологические процессы производства продукции питания Уметь (У): основные умения при решении задач: - осуществлять технологические процессы производства продукции питания Владеть (В): основные умения в решении задач: - технологическими процессами производства продукции питания ИД-1 ПК-2 Знать (З): полный объем требований: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уметь (У): основные умения при решении задач: - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Владеть (В): основные умения в решении задач: - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-1 ПК-3 Знать (З): полный объем требований: - оценку материальных ресурсов предприятия питания Уметь (У): основные умения при решении задач:

	<p>- осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные умения в решении задач:</p> <p>- способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания</p> <p>ИД-1 ПК-4</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <p>-технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>- принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>Владеть (В): основные умения в решении задач:</p> <p>- навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ИД-1 ПК-6</p> <p>Знать (З): полный объем требований:</p> <p>-методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <p>- осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные умения в решении задач:</p> <p>- навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилам внутреннего трудового распорядка</p> <p>Раздел 1. Ознакомительная часть. Производство продукции общественного питания. Общее ознакомление с предприятием, цехом, с лабораторией и другими структурными подразделениями предприятий общественного питания. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Современные методы научных исследований в области оценки качества продуктов питания и сельскохозяйственного сырья; правила выезда в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой служб Роспотребнадзора.) Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратить внимание на последовательность различных операций – оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных</p>

	<p>отрубов, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания).</p> <p>Раздел 2. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними. Основные типы и виды помещений их назначение, взаимосвязь между собой, в том числе и технологическая, правила расстановки технологического оборудования, его виды и назначение. Обязательный перечень инвентаря, требования к нему, разделочные доски, ножи, тепловое оборудование. Требования к санитарному состоянию различных зон цеха, правила их соблюдения. Правила перемещений между помещениями.</p> <p>Раздел 3. Технологическая часть. Ознакомится с технологическими процессами обработки различных овощей – сортировкой, калибровкой, мытьем, очисткой, а также с условиями хранения и реализации отработанных овощей. С какой целью производят каждую из этих операций? В данном разделе обучающийся должен ознакомиться нормативной документацией на услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, со сборником рецептур и принципом составления технико-технологических карт на блюда как специализированного назначения, так и общего освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики.</p>

Б2.О.02(П) Производственная практика: технологическая практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. -методику осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания -принятия участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.

	<ul style="list-style-type: none"> - методику осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные технологии хранения сельскохозяйственной продукции. - использовать современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции. <p>-осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. - реализовывать функциональные возможности персонала предприятия питания. <p>Владеть (В): основные умения в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью реализовывать современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. - способностью проводить обоснование применения современных технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. <p>-основные навыки в решении задач: методикой осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. - навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.</p> <p>Производственный (экспериментальный) этап.</p> <p>Ознакомление с организационно-управленческойструктурой и направлениями производственнойдеятельности базы практики; знакомство с научной (производственной) деятельностью организации;знакомство с инструментальной (производственной) базой организации; освоение технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, приобретение навыков по эксплуатации технологического оборудования для переработкисельскохозяйственного сырья.</p> <p>Заключительный этап</p> <p>Оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета и дневника о прохождении практики; написание доклада и разработка презентации.</p> <p>Формирование отчета о прохождении практики</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики.</p>

Б2.О.03(П) Производственная практика: организационно-управленческая практика

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование профессиональных компетенций, приобретение практических навыков и развитие профессиональных качеств будущего бакалавра.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>ИД-1 ОПК-4 Знать (З): полный объем требований: осуществления технологических процессов производства продукции питания Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять технологические процессы производства продукции питания Владеть (В): основные навыки в решении задач: технологическими процессами производства продукции питания</p> <p>ИД-1 ОПК-5 Знать (З): полный объем требований: методику организации и контроля производства продукции питания Уметь (У): основные умения при решении задач: организовывать и контролировать производство продукции питания Владеть (В): основные навыки в решении задач: методикой организации и контроля производства продукции питания</p> <p>ИД-1 ПК-3 Знать (З): полный объем требований: методику осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания. Владеть (В): основные навыки в решении задач: методикой осуществления оценки материальных ресурсов</p> <p>ИД-1 ПК-4 Знать (З): полный объем требований: принципы участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Уметь (У): основные умения при решении задач: принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Владеть (В): основные навыки в решении задач: способностью принимать участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам</p> <p>ИД-1 ПК-6</p>

	<p>Знать (З): полный объем требований: методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Уметь (У): основные умения при решении задач: осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач: навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>1. Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>Знакомство с объектом прохождения практики.</p> <p>Изучение производственной структуры предприятия.</p> <p>Состояние производственной деятельности предприятия.</p> <p>Общие сведения о предприятии. История создания и развития</p> <p>Режим работы, кулинарная специализация, классность предприятия питания, уровень и характер услуг, мощность (количество мест, количество блюд/день), контингент питающихся</p> <p>Учредительные документы Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений (в виде схемы)</p> <p>Перспективы развития</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных производственных условиях</p> <p>Получение опыта принятия управленческих решений в различных условиях</p> <p>Работа заготовочных цехов предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение цеха, режим работы, производственную мощность; - количественный и качественный состав работников цеха; - ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам (таблица 4); - технологические линии обработки сырья, приготовление полуфабрикатов; - основные приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов; - оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой; - степень механизации трудоёмких процессов; - организацию рабочих мест поваров; <p>Работа кондитерского цеха</p> <ul style="list-style-type: none"> - режим работы цеха, производственную мощность; - ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам с приложением производственной программы цеха; - технологические процессы производства различных видов теста и изделий, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий,

	<p>температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие); - срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха. <p>Работа на раздаче блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия; - эффективность использования раздачи, в том числе механизированной; - оборудование раздачи, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд; - порядок отпуска <u>готовой продукции</u> в зал; - условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче; - санитарное состояние раздачи и ее соответствие санитарным требованиям. <p>Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, на различных участках предприятия; - наличие контроля качества готовых блюд и изделий на раздаче (<u>бракераж</u>), наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т. д.); - внешний контроль качества изготавливаемой продукции (<u>ведомственный</u>, государственный). <p>Совершенствование работы предприятия</p> <p>Оценка уровня качества и безопасности продукции предприятия.</p> <p>Оценка эффективности производства и технологий переработки плодоовощной и животноводческой продукции.</p> <p>Оценка эффективности производства пищевой продукции на предприятии.</p> <p>Выработка рекомендаций по повышению эффективности производства на предприятии.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	Отчет о прохождении практики

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Б2.В.01(Пд) Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	формирование профессиональных компетенций, сбор, обобщение и обработка аналитического материала в соответствии с избранной темой и планом, согласованным с
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	руководителем ВКР, а также углубление и закрепление теоретических знаний, подготовка к самостоятельной работе.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия. - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания - методы осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания. - методику участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. - методы организации службы внутреннего контроля предприятия питания. - методы осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - методику разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. - методы разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять координацию, контроль и планирование текущей деятельности предприятия питания - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания. -применять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам -навыки к организации службы внутреннего контроля предприятия питания. - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. -Разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной

	<p>профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>-разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой осуществления координации, контроля и планирования текущей деятельности предприятия. -методикой определения форм и методов контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания - методикой осуществления оценки материальных ресурсов предприятия питания. -методикой участия в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам. - методикой организации службы внутреннего контроля предприятия питания. - методикой оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания - современными технологиями оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - методикой предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. - методикой разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p>Организационный этап.</p> <p>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка</p> <p>Подготовительный этап.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование рабочего графика (плана) работы и индивидуального задания с руководителем практики. <p>Основной этап. Аналитический.</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР; - изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии;

	<ul style="list-style-type: none"> - изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием; - ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия. <p>Формирование отчетных документов по практике</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД.01 Технология продукции спортивного и геродиетического питания

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, подготовка студентов к эффективному использованию этих компетенций для решения профессиональных задач в будущей профессиональной деятельности, научить студентов использовать в практической деятельности знания и навыки приготовления продукции спортивного и геродиетического питания, для осуществления технологических процессов производства продукции спортивного и геродиетического питания, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции спортивного и геродиетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции спортивного и геродиетического питания, совершенствовать технологические процессы производства продукции спортивного и геродиетического питания.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Технология продуктов спортивного питания</p> <p>1.1 Медико-биологические аспекты спортивного питания.</p> <p>1.2 Особенности питания спортсменов различных видов спорта.</p> <p>1.3 Современное представление о специализированных продуктах для питания спортсменов.</p> <p>1.4 Технология производства специализированных продуктов для питания спортсменов.</p> <p>Раздел 2. Технология продуктов геродиетического питания</p> <p>2.1 Основы технологии продуктов геродиетического питания</p> <p>2.2 Тенденции развития пищевой промышленности в области геродиетического питания.</p> <p>2.3. Принципы организации и характеристика рационов геродиетического питания.</p> <p>2.4 Технологии приготовления блюд геродиетического питания.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>Реферат</p> <p>Зачет</p>

ФТД.02 Виноделие

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>формирование профессиональных компетенций у будущих выпускников, овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области виноделия.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Знать (З): полный объем требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - требования безопасности. - методику предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя. <p>Уметь (У): основные умения при решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. - использовать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной

	<p>профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.</p> <p>Владеть (В): основные навыки в решении задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы; - основными сведениями в области технологии безопасности. - способностью разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Специальные приемы, используемые при получении различных типов вин.</p> <p>Тема 2. Технология белых, красных, розовых сухих вин и вин с остаточным сахаром</p> <p>Тема 3. Технология специальных (ликерных) вин</p> <p>Тема 4. Технология ароматизированных вин</p> <p>Тема 5. Технология вин, насыщенных диоксидом углерода</p> <p>Тема 6. Технология плодовых вин</p> <p>Тема 7. Технология коньяка.</p>
ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Устный опрос</p> <p>контрольная работа</p> <p>тестирование</p> <p>Зачет</p>