

МИНОБР НАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета экономики и управления
(наименование факультета, к которому относится
направление подготовки, профиль, специальность)



(подпись)

Н. С. Родионова

" 25 " 06 2020 г.



АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр (прикладной)

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь, Преподаватель-исследователь)

Воронеж

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЛОСОФИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций (ОК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные разделы и направления философии, методы и приемы философского анализа проблем.

уметь:

- применять философские знания для формирования мировоззренческой позиции.

владеть:

- навыками философского анализа различных мировоззренческих проблем.

Содержание разделов дисциплины: Истоки философии. Мудрость и мудрецы. Мировоззрение. Специфика философии. Учение о бытии (онтология). Учение о развитии (диалектика). Общество как предмет философского анализа. Проблемы социальной динамики. Модели социальной динамики. Духовная жизнь общества. Человек в философской картине мира. Социальное бытие человека. Свобода. Нравственное сознание. Основные категории нравственного сознания. Проблема смысла жизни.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире.

уметь:

-пользоваться методами исторических исследований, приемами и методами анализа основных проблем общества.

владеть:

-навыками практического анализа основных этапов и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

Содержание разделов дисциплины: Функции истории. Методы изучения истории. Методология истории. Историография истории. Периодизация мировой истории. Древний Восток, Культурно-цивилизационное наследие Античности, европейское Средневековье. Византийская империя. Формирование и развитие Древнерусского государства. Политическая раздробленность русских земель. Борьба с иноземными захватчиками с Запада и с Востока. Русь и Орда. Объединительные процессы в русских землях (XIV - сер. XV вв.). Феодализм в Западной Европе и на Руси. Китай, Япония и Индия в IX-XV вв. Образование Московского государства (II пол. XV - I треть XVI вв.). Московское государство в середине - II пол.XVI в «Смута» в к. XVI - нач. XVII вв. Россия в XVII веке. Западная Европа в XVI-XVII вв. Эпоха Возрождения и Великие географические открытия.

Россия в эпоху петровских преобразований. Дворцовые перевороты. Правление Екатерины II. Россия в конце XVIII - I четверти XIX вв. Россия в правлении Николая I. «Промышленный переворот» и его всемирно-историческое значение. Образование США. Великая французская революция и ее значение. Индия, Япония и Китай в XVIII - XIX вв. Реформы Александра II и контрреформы Александра III. Общественные движения в России II пол. XIX в. Экономическая модернизация России на рубеже веков Революция 1905 - 1907 гг. и начало российского парламентаризма. Формирование индустриальной цивилизации в западных странах. Международные отношения и революционные движения в Западной Европе XIX в. Буржуазные революции. Гражданская война в США. Освободительное и революционное движение в странах Латинской Америки.

Россия в условиях I мировой войны. Февральская (1917 г.) революция. Развитие событий от Февраля к Октябрю. Коминтерн. Октябрьская революция 1917 г. Внутренняя и внешняя политика большевиков (окт. 1917 - 1921 гг.). Гражданская война в Советской России. Ленин В.И. Новая экономическая политика (НЭП). Образование СССР. Форсированное строительство социализма: индустриализация, коллективизация, культурная революция. Тоталитарный политический режим. Советская внешняя политика в 1920-е - 1930-е гг. СССР во II мировой и Великой Отечественной войнах. Внешняя политика в послевоенный период. Социально-экономическое и общественно-политическое развитие СССР в послевоенный период. «Новый курс» Рузвельта. А. Гитлер и германский фашизм. Европа накануне второй мировой войны. Крушение колониальной системы. Формирование мировой системы социализма. Холодная война. «Оттепель». Противоречивость общественного развития СССР в сер. 1960-х - сер. 1980-х гг. Внешняя политика в 1953 - 1985 гг. Перестройка. Становление российской государственности. Рейгономика. План Маршалла. Формирование постиндустриальной цивилизации. Мир в условиях глобализации. Китай, Япония и Индия в послевоенный период.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы межкультурной коммуникации в ситуациях иноязычного общения в социобытовой, социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности, предусмотренной направлениями подготовки;

- лексико - грамматические основы изучаемого языка.

уметь:

-комментировать;

- выделять основную идею при работе с текстом;

- продуцировать связные высказывания по темам программы.

владеть:

-навыками устного и письменного общения на иностранном языке в соответствии с социокультурными особенностями изучаемого языка.

Содержание разделов дисциплины:

Знакомство, представление. Автобиография. Семья. Родственные отношения. Дом, жилищные условия. Семейные традиции, уклад жизни. Досуг, развлечения, хобби. Уклад жизни населения стран изучаемого языка. Высшее образование в России и за рубежом. Студенческая жизнь в российских вузах и вузах стран изучаемого языка (учеба и ее финансирование, досуг, хобби, увлечения). Вуз, в котором я обучаюсь. Его история и традиции. Ученые и выпускники моего вуза. Ведущие университетские центры науки, образования в странах изучаемого языка. Академическая мобильность. Биография выдающихся деятелей. Их достижения, изобретения и открытия и их практическое применение. Значение их деятельности для современной науки и культуры. Социокультурный портрет страны изучаемого языка (географическое положение, площадь, население, экономика, наука, политика). Нравы, традиции, обычаи. Столицы стран изучаемого языка. Культурные мировые достижения России и стран изучаемого языка. Всемирно известные памятники материальной и нематериальной культуры в России и странах изучаемого языка. Деятельность ЮНЕСКО по сохранению культурного многообразия мира. Иностранные языки как средство межкультурного общения. Мировые языки. Молодежный туризм как средство культурного обогащения личности, его роль для образовательных и профессиональных целей. Летние языковые курсы за рубежом и в России. Здоровый образ жизни. Охрана окружающей среды. Глобальные проблемы человечества и пути их решения. Информационные технологии 21 века. Специфика направления и профиля подготовки бакалавра. Избранное направление профессиональной деятельности. Отдельные сведения о будущей профессии, о предприятии. Функциональные обязанности специалиста данной отрасли. История, современное состояние отрасли, перспективы развития. Состояние данной отрасли в странах изучаемого языка. Элементы профессионально значимой информации. Моя будущая профессия. Элементы профессионально значимой информации. Информационный процесс. Перспективность будущей профессиональной деятельности. Основы техники перевода профориентированных текстов (с ин. яз. на русский). Трудоустройство. Поиск работы, устройство на работу. Резюме, CV, сопроводительное письмо, заявление о приеме на работу. Интервью с представителем фирмы, предприятия, собеседование с работодателем. Деловая коммуникация разных видов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»;
- методы и средства повышения безопасности, технологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов;
- классификацию чрезвычайных ситуаций, их поражающие факторы;
- основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф;
- методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий;
- методы оказания первой помощи при разных видах поражений.

уметь:

- исследовать микроклиматические условия в производственных помещениях и на местности;
- контролировать естественное освещение; содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны; уровень шума; напряженность электромагнитных полей;
- определять класс условий труда на рабочем месте;
- использовать основные средства индивидуальной защиты органов дыхания;
- прогнозировать чрезвычайные ситуации со взрывом;
- применять огнетушители различных типов и средства индивидуальной защиты;
- оказывать первую доврачебную помощь.

владеть:

- навыками обучения по вопросам безопасности в профессиональной деятельности;
- навыками поведения в чрезвычайных ситуациях;
- приемами и методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;
- приемами оказания первой помощи.

Содержание разделов дисциплины. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания». Источники и характеристики негативных факторов их воздействие на человека. Методы и средства повышения безопасности, технологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов. Защита человека от опасностей технических систем и технологий. Минимизация антропогенных опасностей. Классификация чрезвычайных ситуаций, их поражающие факторы. Основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий и катастроф. Методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы оказания первой помощи при разных видах поражений.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- методы, инструменты и средства ведения здорового образа жизни и профилактики заболеваний, в условиях коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта, основные требования к уровню подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и пропаганды активного долголетия, принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, направленного на повышение производительности труда; требования по выполнению нормативов нового Всероссийского комплекса ГТО VI ступени.

Уметь:

- использовать методы, инструменты и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, проводить самостоятельные занятия с физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самостоятельно поддерживать и развивать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями; осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды; вести здоровый образ жизни; выполнять нормативы и требования Всероссийского комплекса ГТО VI ступени

Владеть:

- методами, инструментами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, навыком составления комплекса общеразвивающих упражнений, направленных на укрепление здоровья, обучение двигательным действиям и развитие физических качеств, различными современными понятиями в области психофизиологии и физической культуры; методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья и успешного выполнения определенных трудовых действий.

Содержание разделов дисциплины «Физическая культура». Теория физической культуры. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста. Общая физическая и специальная физическая подготовка. Беговая и прыжковая подготовка. Силовая подготовка.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ИНФОРМАТИКА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные понятия и методы, информатики;
- основы моделирования, алгоритмизации и программирования;
- топологии вычислительных сетей;
- технические и программные средства реализации информационных процессов;
- основы и методы защиты информационных ресурсов.

уметь:

- представлять данные в различных системах счисления;
- составлять и программировать алгоритмы;
- моделировать решения задач и строить их логические схемы;
- обеспечивать защиту информации;
- использовать программные средства для автоматизации профессиональной деятельности.

владеть:

- навыками сбора, обработки и защиты информации, организации автоматизированного рабочего места;
- навыками построения логических схем, блок-схем, моделирования и программирования;
- навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях;
- реализацией защиты информации;
- средствами реализации информационных процессов.

Содержание разделов дисциплины: Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации. Основные понятия и методы теории информации и кодирования. Технические средства реализации информационных процессов. Программные средства реализации информационных процессов. Системное программное обеспечение. Организация файловой структуры. Специальное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение. Понятие модели и моделирования. Моделирование как метод решения прикладных задач. Базы данных как пример информационной модели. Компьютерная графика и пакеты программ для работы в офисе. Текстовые и графические редакторы. Этапы решения задач на компьютере. Способы представления алгоритмов. Базовые алгоритмические структуры. Основные элементы языка. Элементарный ввод и вывод. Основные операторы. Принципы организации и основные топологии вычислительных сетей. Принципы построения сетей. Сетевой сервис и сетевые стандарты. Средства использования сетевых сервисов. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну, методы защиты информации.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные понятия и инструменты линейной алгебры, теории множеств и функций, теории пределов необходимые для обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
- основные понятия и инструменты дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятностей и математической статистики для обработки экспериментальных данных проведенных исследований

уметь:

- решать типовые математические задачи (задачи линейной, векторной алгебры и аналитической геометрии), используемые в профессиональной деятельности для поиска, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
- решать типовые математические задачи (задачи дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятностей), используемые в профессиональной деятельности при обработке экспериментальных данных проведенных исследований;

владеть:

- аналитическими и количественными методами решения типовых математических задач (задачи линейной, векторной алгебры и аналитической геометрии), необходимыми для поиска, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных
- аналитическими и количественными методами решения типовых математических задач (задачи дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятностей), статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

Содержание разделов дисциплины.

Определители второго и третьего порядков. Свойства определителей. Определители более высоких порядков. Системы линейных уравнений. Правило Крамера. Матрицы. Определение, действия над матрицами. Решение систем матричным способом. Векторы. Определение, действия над векторами. Скалярное произведение векторов, их свойства и приложения. Векторное и смешанное произведение векторов, их свойства и приложения. Линия на плоскости. Прямая на плоскости. Кривые второго порядка. Аналитическая геометрия в пространстве. Введение в анализ. Функция, способы задания функции. Поведение функции на интервале (возрастание, убывание, монотонность, экстремумы, наибольшее и наименьшее значения). Пределы. Бесконечно малые и бесконечно большие величины. Первый и второй замечательные пределы. Непрерывность функции. Производная функции. Механический смысл первой и второй производной. Дифференциал. Теоремы о дифференцируемых на интервале функциях. Понятие первообразной, её основные свойства. Неопределенный интеграл. Непосредственное интегрирование. Формула интегрирования по частям. Замена переменной в неопределенном интеграле. Таблица основных интегралов. Интегрирование выражений, содержащих квадратный трехчлен в знаменателе. Интегрирование простейших рациональных дробей. Интегрирование рациональных дробей. Интегрирование тригонометрических выражений. Интегрирование некоторых иррациональных выражений. Определенный интеграл и его основные свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площади плоской фигуры, длины дуги, объем тела вращения. Несобственные интегралы с бесконечными пределами и от разрывных функций. Дифференциальные уравнения первого порядка. Теорема существования и единственности его решения. Начальные условия. Общее и частное реше-

ния. Задача Коши. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделенными и разделяющимися переменными. Однородные уравнения первого порядка. Линейные уравнения и уравнения Бернулли. Дифференциальные уравнения второго порядка. Дифференциальные уравнения второго порядка, допускающие понижение порядка. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка. Структура общего решения однородного линейного дифференциального уравнения. Однородные линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Неоднородные линейные дифференциальные уравнения с постоянными коэффициентами и правой частью специального вида. Метод вариации произвольных постоянных. Элементы комбинаторики. Случайные события. Вероятность. Алгебра событий. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Формула Бернулли. Локальная и интегральная теоремы Лапласа. Случайные величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Числовые характеристики случайной величины. Непрерывная случайная величина. Функция распределения. Плотность распределения непрерывной случайной величины. Формулы вычисления математического ожидания и дисперсии для непрерывной случайной величины. Равномерное распределение. Показательное распределение, функция надежности. Нормальное распределение. Элементы математической статистики.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные законы физики;
- физические основы экспериментальных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

уметь:

- критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;
- интегрировать физические знания в другие дисциплины и производственные процессы.

владеть:

- навыками планирования экспериментальных и теоретических исследований физических явлений в объектах профессиональной деятельности и анализа результатов исследований;
- методикой измерений физических величин и описания проводимых экспериментов.

Содержание разделов дисциплины. Кинематика поступательного и вращательного движения точки. Динамика поступательного движения. Динамика вращательного движения. Работа и энергия. Законы сохранения в механике. Элементы специальной теории относительности. Свободные и вынужденные колебания. Газовые законы. Основы молекулярно-кинетической теории газа. Распределения Максвелла и Больцмана. I начало термодинамики. Работа при изопроцессах. Второе начало термодинамики. Энтропия. Циклы. Электростатическое поле в вакууме. Электростатическое поле в диэлектрике. Электростатическое поле в присутствии проводников. Законы постоянного тока. Магнитостатика. Явление электромагнитной индукции. Магнитные свойства вещества. Уравнения Максвелла. Механические волны. Электромагнитные колебания и волны. Интерференция и дифракция света. Поляризация и дисперсия света. Тепловое излучение. Фотоэффект. Эффект Комптона. Световое давление. Спектр атома водорода. Правило отбора. Дуализм свойств микрочастиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Уравнения Шредингера. Элементы физики твердого тела. Ядро. Элементарные частицы. Ядерные реакции. Законы сохранения в ядерных реакциях. Фундаментальные взаимодействия.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- аппаратно-технологические схемы производственных процессов;
- конструктивные особенности разрабатываемых и используемых технологических аппаратов.

уметь:

- рассчитывать производственные мощности и загрузки оборудования;
- оценивать интенсивность и эффективность технологических процессов при обосновании принятия конкретного технического решения;

владеть:

- способностью составлять и совершенствовать график работы оборудования с целью организации ритмичной работы производства;
- методикой корректировки технологических процессов при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Содержание разделов дисциплины: Классификация основных процессов. Общие вопросы гидравлики. Перемещение жидкостей и газов. Разделение жидких и газовых неоднородных систем. Перемешивание жидких сред. Основы теплопередачи. Нагревание (охлаждение) твердых тел. Промышленные способы подвода и отвода теплоты. Теплообменные аппараты. Выпаривание. Основы массопередачи. Экстрагирование. Сушка.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- психические явления, категории, методы изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики, информационные и коммуникативные технологии, существующие в мировой психологической науке направления, теоретические подходы;

уметь:

- применять общепсихологические знания о познавательной, эмоциональной, мотивационно-волевой сферах личности в целях понимания, постановки и разрешения профессиональных задач в области научно-исследовательской и практической деятельности; формировать клиентурные отношения;

владеть:

- информацией о современном состоянии и актуальных проблемах общепсихологических исследований психического мира человека, методами наблюдений и измерений, составления их описания и формулировка выводов.

Содержание разделов дисциплины:

Основные этапы развития представлений о предмете психологии; понятие предмета и объекта науки; душа как предмет исследования; переход к изучению сознания; психология как наука о поведении; современные представления о предмете психологии; культурно-историческая парадигма в психологии; высшие психические функции; деятельностный подход в психологии; строение деятельности; механизмы регуляции действий и операций; эволюционное введение в психологию; понятие отражения и психики; классификация психических явлений и процессов; возникновение и развитие психики в филогенезе; возникновение и развитие сознания.

Сознание. Сознание и психика. Признаки и свойства сознания. Ощущения как отражения свойств предметов объективного мира. Общее представление о восприятии; классификация ощущений; феноменология восприятия; ощущения и образы; основные свойства перцептивных образов; теории восприятия. Представление как психический процесс отражения предметов или явлений, не воспринимаемых в данный момент. Общее представление о памяти; основные факты и закономерности психологии памяти; виды памяти и процессы памяти. Воображение как высший познавательный процесс. Предмет и методы исследования в психологии мышления; виды мышления. Виды и свойства внимания; внимание и сознание. Воля и волевые процессы. Основные направления развития представлений об эмоциях. Темперамент. Характер. Акцентуации характера.

Понятие личности в общей, дифференциальной и социальной психологии. Теории личности. Индивид, субъект деятельности, личность, индивидуальность. Личность как предмет психологического исследования. Психические процессы, состояния и свойства. Описание личности. Способности. Деятельность.

Структура малой группы. Позиция, статус, внутренняя установка и роль. Композиция и нравственные ценностные ориентации. Психологическая совместимость. Социальные нормы и их функции. Понятие сверхнормативной деятельности. Руководство и лидерство в группе. Индивидуальная характеристика лидера. Стили лидерства: авторитарный, демократический и либеральный.

Межличностные отношения в группах и коллективах. Официальные и неофициальные отношения. Отношения лидерства, руководства и подчинения. Деловые и личные, рациональные и эмоциональные отношения. Коллективистские отношения, их характеристика. Два подхода к изучению взаимоотношений в группе: статический и динамический. Взаимодействие личности и ситуации в развитии межличностных отношений в группе. Характер взаимоотношений в зависимости от уровня развития группы. Динамика взаимоотношений в группе-диаде. Группа-триада как модель взаимоотношений в группах большей величины. Межличностные конфликты в группе и их классификация. Социометрия и статическая картина внутригрупповых взаимоотношений.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИОЛОГИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- этнические, национальные, расовые и конфессиональные особенности народов мира через понимание, осознание проблем глобализации современного нам человечества.

уметь:

- использовать основные закономерности и формы регуляции социального поведения;
- адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи стран и народов.

владеть:

- коммуникативными навыками, способами установления контактов и поддержания взаимодействия, обеспечивающими успешную работу в коллективе.

Содержание разделов дисциплины: История развития, этапы становления социологии в Западной Европе и России. О.Конт и П.А. Сорокин. Объект, предмет и методы социологии. Понятие общества, основные подходы к типологии. Государство и общество: типы политической власти. Формы социального прогресса и регресса. Сущность, признаки, типы соц. институтов. Соц. организации, группы, общности: понятие, отличительные особенности. Социальные взаимодействия, социальный контроль. Массовое сознание. Социализация: этапы, «агенты» социализации. Статусный набор. Виды статусов. Социальная роль – Понятие соц. института семьи и соц. института брака. Структура соц. семьи по шести параметрам: формы семьи, формы брака, образцы распределения власти в семье, правила выбора партнера, правила выбора новобрачными места жительства, родословная и наследование имущества. Альтернативные жизненные стили. Понятие соц. структуры общества и его механизмы: социальная стратификация и социальное неравенство, мобильность и ее виды. Исторические типы стратификации. Критерии стратификации. Системы стратификации современных обществ, в т.ч. характерные особенности стратификации в РФ (с 90-х гг). Культура как фактор социальных изменений. Культурно- исторические типы. Мировая система и процессы глобализации. «Римский клуб» и А. Печчеи.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- социально-психологические основы взаимодействия в коллективе.

уметь:

- анализировать и прогнозировать сложные социальные ситуации и предлагать пути их урегулирования, быть готовым к работе в коллективе;

- кооперироваться с коллегами;

- находить общий язык с членами коллектива, в котором предстоит работать.

владеть:

- навыками общения в профессиональной деятельности с учетом основных принципов гуманизма, свободы и демократии.

Содержание разделов дисциплины. Культура и культурология. Основные культурологические концепции. Культуры традиционных обществ Востока. Античность как тип культуры. Основные этапы развития европейской культуры. Специфика русской культуры и российской цивилизации. Этапы развития русской культуры.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЕДЕНИЕ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- сущность и содержание профилирующих отраслей права;
- основополагающие нормативные правовые акты;
- правовую терминологию;
- практические свойства правовых знаний.

уметь:

- использовать в практической деятельности правовые знания;

- принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом;

- анализировать и составлять основные правовые акты, используемые в профессиональной деятельности;

- предпринимать необходимые меры по восстановлению нарушенных прав.

владеть:

- юридической терминологией в области конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного, экологического и информационного права;

- навыками применения законодательства при решении практических задач.

Содержание разделов дисциплины: Понятие и сущность права. Система Российского права и ее структурные элементы. Источники права. Норма права.

Правоотношения. Правонарушение и юридическая ответственность. Российское право и «правовые семьи». Международное право.

Конституция РФ. Основы конституционного строя РФ. Правовой статус личности в РФ. Органы государственной власти в РФ.

Граждане и юридические лица как субъекты гражданского права. Право собственности. Обязательства и договоры. Наследственное право РФ.

Условия и порядок заключения брака. Прекращение брака. Права и обязанности супругов. Права несовершеннолетних детей. Алименты.

Основания возникновения трудовых прав работников. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда. Защита трудовых прав граждан.

Административное правонарушение и административная ответственность. Преступление и уголовная ответственность. Категории и виды преступлений. Обстоятельства, исключющие преступность деяния. Система наказаний по уголовному праву.

Общая характеристика экологического права. Государственное регулирование экологического использования. Законодательное регулирование и международно-правовая охрана окружающей природной среды. Особенности регулирования отдельных видов деятельности.

Федеральный закон РФ «О государственной тайне». Защита государственной тайны. Федеральный закон РФ «Об информации, информатизации и информационных процессах». Защита информации.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.Б.11.1 -
«ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные экономические законы и категории;
- основы анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- основы мониторинга результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- основы обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

уметь:

- использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- проводить анализ результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- проводить мониторинг результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

владеть:

- навыками использования основных экономических законов в различных сферах жизнедеятельности
- навыками анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- навыками мониторинга результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- навыком проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

Содержание разделов дисциплины. Раздел 1. Предмет и метод экономической теории. Общественное производство и проблема выбора. Возникновение и эволюция рыночной экономики. Системообразующие элементы рынка: товар и деньги. Собственность в рыночной экономике. Основные субъекты рыночной экономики.

Раздел 2. Рыночный механизм: спрос, предложение, цена и рыночное равновесие. Теория поведения потребителя. Теория фирмы: выбор факторов производства и формирование издержек производства. Поведение фирмы в условиях совершенной конкуренции и чистой монополии. Поведение фирмы в условиях несовершенной конкуренции. Ценообразование на рынке факторов производства: рынок труда, рынок капитала и рынок земли. Теория провалов рынка и роль государства в рыночной экономике.

Раздел 3. Национальная экономика и общественное воспроизводство Теория экономического равновесия. Потребление. Сбережения. Инвестиции. Теория мультипликатора-акселератора. Нарушение макроэкономического равновесия. Цикличность развития и теория циклов. Безработица. Инфляция. Денежная система и теоретическая модель денежного рынка. Кредитно-банковская система. Роль банков в обеспечении экономического роста и стабилизации рыночной экономики. Финансы и финансовая система. Интернационализация хозяйственной жизни и мировой рынок. Теория сравнительных издержек и международное разделение труда. Современные проблемы открытой экономики. Платежный баланс и валютный курс.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВОМ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

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

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрения инноваций в производство (ПК-5);

- способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия, анализировать информацию по результатам (ПК-10);

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основы экономики в различных сферах жизнедеятельности;

- теоретические основы определения приоритетов в сфере производства продукции питания, принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания с позиции экономики и управления производством;

- основные методы расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, основные методы оценки эффективности внедрения инноваций в производство;

- цели и задачи отдела продаж;

- основы мониторинга проведения мотивационных программ;

- критерии оценки профессионального уровня персонала;

- методы формирования профессиональной команды и способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива.

Уметь

- использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- находить организационно-управленческие решения в сфере производства продукции питания, а также при разработке новых технологических процессов производства продукции питания с позиции экономики и управления производством;

- применять основные методы расчета производственной мощности, эффективности работы технологического оборудования и оценки внедрения инноваций в производство;

- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту;

- оценивать результаты мотивации в соответствии с принципами стимулирования работников производства;

- проводить оценку профессионального уровня персонала в соответствии с критериям;

- использовать методы формирования профессиональной команды и организации производства.

Владеть

- навыками использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- способностью оценивать экономические и технические условия определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обосновывать принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
- навыками применения основных методов расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования, а также методами оценки и планирования внедрения инноваций в производство;
- навыками определения целей и постановки задач отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам;
- навыками осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;
- навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения с учетом результатов оценки профессионального уровня персонала;
- способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Содержание разделов дисциплины: Основы экономики и управления производством. Основы предпринимательской деятельности. Организационные структуры предприятия. Сырьевая база отрасли и обеспечение ее материальными ресурсами. Ресурсы предприятий. Оплата и производительность труда. Расходы производства и себестоимость продукции. Доходы предприятия, прибыль и рентабельность. Оценка эффективности работы предприятия. Методические основы менеджмента. Планирование и организация производственно-хозяйственной деятельности предприятия. Управление персоналом. Научная организация труда. Мотивация и контроль в современных условиях. Типы власти, особенности современного менеджера. Изучение моделей и методов принятия решений в бизнесе. Инновационная деятельность отраслевого предприятия.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

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

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

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

знать

- основы охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания;

- показатели производственной санитарии;

- развитие приоритетных направлений и научных основ производства продукции общественного питания;

- социальную значимость организации питания в условиях исторического процесса, этнических, конфессиональных и культурных различий;

- основные направления проектирования дизайна предприятий питания;

- основные маркетинговые технологии предприятий питания;

- способы организации производства и виды обслуживания на предприятиях питания различных видов и классов.

уметь

- определять опасные факторы и критические точки производства;

- анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

- уметь идентифицировать роль организации питания в условиях социальных этнических, конфессиональных и культурных различий;

- определять стиль дизайна торговой зоны предприятия питания;

- находить информацию о маркетинговых мероприятиях предприятий питания;

- применять приемы обслуживания гостей на предприятиях питания различных видов и классов.

владеть

- навыками соблюдения правил производственной санитарии на предприятиях общественного питания;

- методикой анализа и обобщения информации в сфере производства продуктов питания;

- навыками выполнения профессиональных обязанностей с учетом социальных этнических, конфессиональных и культурных различий;

- навыками подбора дизайна предприятия питания;

- анализировать и обобщать опыт маркетинговой деятельности предприятий питания;

- навыками обслуживания на предприятиях различных видов и классов.

Содержание разделов дисциплины.

Социальная значимость общественного питания в древнем мире. Социальная значимость общественного питания в средние века. Социальная значимость общественного питания в современных условиях. Социальная значимость общественного питания в древней Руси. Развитие ресторанного бизнеса в России 16-19 вв. Социальная значимость общественного питания в современной России. Влияние географии на традиции питания. Влияние конфессиональных различий на традиции

питания. Область, объекты и задачи профессиональной деятельности в сфере общественного питания в современных условиях. Профессиональные стандарты современной индустрии питания. Организация маркетинговых мероприятий на предприятиях питания, рекламные акции, клиентская база. Организация контактной зоны предприятия питания: стили и направления. Основные функциональные обязанности персонала на предприятии общественного питания в соответствии профессиональными стандартами Федерации рестораторов и отельеров. Охрана труда на предприятиях общественного питания. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания. Правила техники безопасности и их роль в обеспечении охраны труда на предприятиях общественного питания. Обеспечение показателей безопасности продукции и услуг на предприятиях питания. Основные положения науки о питании. Связь питания и здоровья. Организация специального питания. Алиментарные факторы в сохранении здоровья потребителей продукции общественного питания. Алиментарные заболевания. Продукция диетического и специального питания. Роль питания в обеспечении жизнедеятельности нормофлоры и состояния микробиоценологии человека, алиментарная профилактика микробиоценозов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «КОМПЬЮТЕРНАЯ И ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы и прикладное значение инженерной и компьютерной графики;
- методы изображения пространственных объектов на плоскости. Правила выполнения и чтения чертежей по ГОСТ ЕСКД.;

- основы универсальных графических пакетов прикладных компьютерных программ.

уметь:

- выбирать наиболее эффективные методы переработки информации в зависимости от конкретных целей и задач профессиональной деятельности;

- читать и выполнять чертежи технологического оборудования, деталей оборудования.

Изучать по чертежам и схемам научно-техническую информацию, отечественное и зарубежное оборудование, рационализаторскую и изобретательскую деятельность.

- использовать в профессиональной деятельности элементарные навыки выполнения графической части технической документации на компьютере.

владеть:

- персональным компьютером как средством управления информацией;

- информационными технологиями и приемами автоматизированного выполнения чертежей на основе знаний компьютерной и инженерной графики.

Содержание разделов дисциплины: Виды изделий и конструкторских документов. Форматы. Масштабы. Линии. Шрифты чертежные. Графическое обозначение материалов в разрезах и сечениях. Нанесение размеров. Метод проекций, виды проецирования. Прямоугольный чертеж точки на две и три плоскости проекций. Чертеж прямой линии, чертеж плоскости. Виды. Дополнительный вид, местный вид, выносной элемент. Разрезы. Сечения. Основные понятия аксонометрии. Стандартные аксонометрические проекции. Изображение окружности в аксонометрии. Аксонометрия геометрических объектов. Основные параметры резьбы. Классификация резьб. Условное изображение и обозначение резьбы по ГОСТ 2.311-68. Резьбы. Обозначение и изображение резьбового соединения на чертеже. Изображение и обозначение стандартных резьбовых деталей. Разъемные соединения (кроме резьбовых). Неразъемные соединения. Основные требования к оформлению рабочих чертежей деталей. Эскизы деталей. Сборочные чертежи. Понятие чертежа общего вида. Спецификация. Чтение и детализация сборочных чертежей. Рабочий экран КОМПАС-ГРАФИК. Геометрические примитивы и работа с ними. Привязки. Редактирование чертежа. Оформление чертежа.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- теоретические основы защиты окружающей опасности (негативные воздействия) среды при чрезвычайных ситуациях, глобальные экологические проблемы, их проявления и последствия, пути снижения антропогенного воздействия на объекты окружающей среды, особенности организации и функционирования биологических систем, принципы природопользования и социально-экономические аспекты экологии;

- явления, процессы, объекты способные в определенных условиях жизнедеятельности наносить ущерб здоровью человека, закономерности их проявления и способы защиты от них

уметь:

- Применять методики оценки экологического ущерба для обеспечения эффективных мероприятий по предотвращению и ликвидации опасностей в условиях чрезвычайных ситуаций;

- применять методики оценки и измерения параметров, определяющих техногенную нагрузку;

владеть:

- навыками поиска возможных способов снижения негативного воздействия на окружающую среду на основе специализированных знаний фундаментальных разделов экологии;

- навыками анализа и оценки безопасности в условиях производственной деятельности.

Содержание разделов дисциплины:

Экология как наука. Понятие биосферы, ее структура. Живое вещество биосферы, его функции. Уровни организации живого вещества. Свойства и функции живого вещества. Круговороты веществ в биосфере. Экосистема: состав, структура, разнообразие. Популяции в экосистеме. Биотические связи организмов в биоценозах. Трофические взаимодействия в экосистемах. Пищевые цепи. Экологические пирамиды. Динамика экосистем. Основные среды жизни. Экологические факторы среды. Закономерности действия экологических факторов на живые организмы. Лимитирующие факторы. Адаптация организмов к факторам.

Глобальные экологические проблемы. Парниковый эффект. Озоновые дыры. Проблема кислотных осадков. Энергетическая проблема. Проблемы народонаселения и продовольствия. Сокращение биоразнообразия.

Антропогенные воздействия на атмосферу и ее защита. Антропогенные воздействия на гидросферу и ее защита. Антропогенные воздействия на почву и ее защита. Загрязнение отходами производства и потребления. Защита от отходов производства и потребления. Шумовое и электромагнитное загрязнение. Биологическое загрязнение. Экологические поражения. Техногенные аварии и катастрофы. Экологическая безопасность. Критерии экологической безопасности. Влияние состояния среды на здоровье людей. Экологическая безопасность. Экологически приемлемый риск. Нормирование качества окружающей среды: предельно допустимая концентрация (ПДК), предельно допустимый уровень (ПДУ), предельно допустимый выброс (ПДВ) или сброс (ПДС), предельно допустимая экологическая (антропогенная) нагрузка на окружающую среду. Система стандартов в области охраны природы. Организационные, правовые и экономические методы решения экологических проблем: экологическое право; управление природопользованием и охраной окружающей среды; экономика природопользования и охраны окружающей среды; особо охраняемые природные территории; экологический мониторинг; экологическая экспертиза. Международное сотрудничество в области экологической безопасности.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОХИМИЯ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- структуру, функции и физико-химические свойства белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, биологически активных соединений, их роль в обеспечении качества производимой продукции;
- особенности ферментативных реакций, механизм действия ферментов;
- основные биохимические методы исследования состава сырья и материалов, используемых в технологии продуктов питания, проведения экспериментов, подготовки данных для составления научных отчетов.

уметь:

- объяснять тесную взаимосвязь между химической структурой участвующих в реакции биомолекул и их биологическими функциями;
- определять активность ферментов;
- подготавливать данные для составления научных отчетов при определении количественного содержания витаминов, аминокислот, углеводов, жиров в пищевых продуктах.

владеть:

- методами технологического контроля качества сырья и пищевых продуктов;
- биохимическими методами определения химического состава пищевых продуктов;
- методами регулирования условий протекания биохимических процессов при приготовлении и хранении пищевых продуктов, методологией составления научных отчетов на основании экспериментальных данных.

Содержание разделов дисциплины: Белки - высокомолекулярные природные полимеры. Элементарный состав белков. Основные биологические функции белков. Аминокислоты - строительные блоки белковой молекулы. Специфические химические реакции аминокислот. Классификация аминокислот. Незаменимые аминокислоты. Физико-химические свойства белков. Уровни структурной организации белков. Типы связей, участвующих в формировании белков. Классификация белков.

Общая характеристика нуклеиновых кислот. Нуклеотиды - строительные блоки нуклеиновых кислот. Пуриновые и пиримидиновые основания, нуклеозиды. Аденозинтрифосфорная кислота (АТФ) и ее роль в биоэнергетике живой клетки. Дезоксирибонуклеиновая (ДНК) и рибонуклеиновая (РНК) кислоты, их строение, физико-химические свойства и биологические функции.

Общая характеристика витаминов. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К). Водорастворимые витамины (группы В, С), их структура, биохимические функции. Роль витаминов в ферментативной активности.

Общая характеристика ферментов, их биологические функции. Двухкомпонентные и однокомпонентные ферменты. Механизм действия ферментов, энергия активации. Особенности ферментативных реакций. Кинетика ферментативных реакций. Влияние концентрации фермента и субстрата на скорость ферментативных реакций; уравнение Михаэлиса-Ментен. Влияние температуры и pH на активность и стабильность ферментов. Активаторы и ингибиторы ферментов, типы ингибирования. Классификация и номенклатура ферментов.

Общая характеристика углеводов, их биологические функции. Классификация углеводов. Олиго- и полисахариды, их ферментативный гидролиз.

Классификация липидов. Жиры и их свойства. Ферментативный гидролиз жиров. Качественные показатели жира. Порча жира при хранении.

Понятие метаболизма. Анаболизм, катаболизм. Энергетическая связь между анаболическими и катаболическими путями. Аэробный и анаэробный обмен углеводов. Жировой обмен. Аминокислотный и белковый обмен.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ОТРАСЛИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: особенности инноваций в отрасли, основные направления совершенствования технологий; современные технологические приемы, ингредиенты и оборудование; современные формы обслуживания; технологию блюд в современном производстве; научные основы производства новой продукции общественного питания; источники и способы поиска информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию технологии продукции питания различного назначения; подбирать современное оборудование сырье, материалы для организации производства новых видов продукции, услуг, блюд русской кухни в современной интерпретации; анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; находить источники информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

владеть: приемами разработки мероприятий по совершенствованию рецептур и технологий, и организации продукции различного назначения; навыками разработки процессов производства и обслуживания с применением инновационных технологий; методикой анализа и обобщения информации в сфере производства продуктов питания; навыками поиска, информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

Содержание разделов дисциплины. Определение инновации. Инновация, открытие, изобретение. Классификация инноваций. Технологические, организационные, управленческие инновации. Основные направления совершенствования рецептур и технологий в общественном питании. Индустриальные технологии в общественном питании. Сетевой формат предприятий. Технология продукции и организация предприятий фаст-фуд. Оборудование специализированных предприятий. Технологии и оборудование для увеличения выхода блюд из мяса: шприцевание, массажирование. Технологии и оборудование интенсификации теплообменных процессов: шоковое охлаждение, низкотемпературная тепловая обработка, су-вид-технологии, СВЧ воздействие, радиационное воздействие, темперирование, копчение, грилирование. Технологии и оборудование формирования гетерогенных систем: фризирование, эмульгирование, обращение фаз. Технологии интенсификации массообменных процессов: сублимирование, УЗ-экстрагирование, ИК-сушка. Технологии увеличения срока годности кулинарной продукции и полуфабрикатов. Технологии упаковывания, применение консервантов, стабилизаторов, копильных препаратов. Технологии блюд-эубиотиков, формирование пробиотических и пребиотических свойств кулинарной продукции. Технологии блюд с применением жидкого азота. Структурообразование в кулинарных технологиях. Физколлоидные основы молекулярной кухни.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: физико-химические основы технологических процессов производства продукции питания; процессы, формирующие качество кулинарной продукции; источники и способы поиска информации в области развития потребительского рынка.

уметь: определять роль физико-химических процессов в обеспечении качества продукции питания; определять влияние режимов и технологических приемов на качество продукции питания; находить источники информации в области развития потребительского рынка, в области развития потребительского рынка.

владеть: навыками реализации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; технологическими приемами формирования качественных показателей продукции питания; навыками поиска и обобщения информации в области развития потребительского рынка.

Содержание разделов дисциплины. Изменение белков мяса и рыбы. Белки яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов. Их изменение при кулинарной обработке. Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. Изменение крахмала: клейстеризация, ферментативный и кислотный гидролиз крахмала. Изменение жиров. Изменение жиров при варке, при жарке с небольшим количеством жира. Изменение витаминов. Потеря витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение качества и безопасности продукции предприятий индустрии питания. Механические способы: измельчение (порезка, шинковка), протирание, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, рыхление, шпигование, панирование. Гидромеханические способы: перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, мойка, охлаждение (отстаивание), фильтрование. Химические и биохимические: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями. Термические способы: тепловые, замораживание продуктов: сущность, влияние на качество продукции.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);
- владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства принять решения по результатам аттестации (ПК-21).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- государственные стандарты, технические условия, санитарные нормы и правила, требования к качеству производимой продукции и услуг, основные принципы документооборота по производству на предприятии питания, перечень нормативно-технической и технологической документации, применяемой в условиях производства; программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;

уметь

- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; устанавливать соответствие качества производимой продукции и предоставляемых услуг требованиям нормативно-технологических документов; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства; планировать мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать свою деятельность с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания; применять нормативно-правовые базы в области продаж продукции и услуг; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ;

владеть

- способностью критически анализировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предмет соответствия нормативным требованиям; навыками разработки нормативно-технической и технологической документации в условиях производства; анализом программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, своей деятельности и с учетом собственных должностных обязанностей; инструментарием нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; методикой проведения аттестации работников производства, принятия решений по результатам аттестации с точки зрения поставленных задач.

Содержание разделов дисциплины. Основные термины и понятия в области качества продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Классификация показателей качества. Методы оценки качества продукции. Методы определения показателей качества продукции. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции. Оценка качества кулинарной

продукции по органолептическим показателям. Классификация органолептических показателей качества. Методы органолептического анализа. Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж). Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Определение физико-химических и микробиологических показателей качества кулинарной продукции. Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Требования к производству кулинарной продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Организация контроля качества на предприятиях общественного питания. Служба стандартизации в общественном питании. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа. Программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала. Основные аспекты нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг. Критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- прогрессивные методы эксплуатации различных видов технологического оборудования по производству продуктов питания; методы повышения безопасности и экологичности технологического оборудования по производству продуктов питания;
- правила техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования.
- методы повышения безопасности и экологичности технологического оборудования по производству продуктов питания;
- методики расчета технических характеристик различных видов технологического оборудования по производству продуктов питания;
- рынок оборудования предприятий питания, тенденции развития предприятия питания с учетом факторов его технического обеспечения;
- правила расстановки и технологической привязки оборудования.

уметь

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования по производству продуктов питания; находить оптимальные и рациональные технические режимы работы оборудования;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования;
- проводить расчет технических характеристик различных видов технологического оборудования по производству продуктов питания;
- проводить анализ рынка оборудования и его поставщиков, риски с учетом множественных факторов;
- выполнять чертежи по расстановке и технологической привязке оборудования.

владеть

- методиками определения рациональных режимов эксплуатации различных видов технологического оборудования по производству продуктов питания;
- методами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- методикой расчета технических характеристик различных видов технологического оборудования по производству продуктов питания;
- подбирать оборудование и поставщиков в соответствии с планами развития предприятия с учетом множественных факторов, финансовых и материальных ресурсов;
- навыками планирования, расстановки и технологической привязки оборудования.

Содержание разделов дисциплины. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. Холодильное оборудование предприятий общественного питания. Техническое оснащение контактной зоны предприятий общественного питания.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- способы кулинарной обработки различных видов сырья; рецептуры кулинарной продукции; технологические процессы производства кулинарной продукции;

- знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную материально-техническую базу;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;

- классификацию, ассортимент кулинарной продукции на предприятиях питания;

- показатели качества кулинарной продукции.

Уметь

- оценивать качество сырья; проводить анализ технологических процессов, готовить ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции.

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; анализировать сырье, полуфабрикаты; эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров;

- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; способен применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; способен критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам;

- формировать ассортимент продукции питания в соответствии со спросом на продукцию производства;

- оценивать показатели качества кулинарной продукции.

Владеть

- опытом разработки рецептур и технологий фирменных блюд; навыками работы с нормативными документами; навыками работы с учебной и справочной литературой;

- терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;

- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции;
- опытом по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания;
- навыками определения качества кулинарной продукции.

Содержание разделов дисциплины. Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов: основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания; классификация продукции общественного питания; принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества; первичная обработка рыбы, мяса, птицы, овощей.

Технологические процессы приготовления кулинарной продукции: классификация и технология супов, соусов, блюда и гарниры из овощей и грибов; блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий; классификация и технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла; блюда из мяса и субпродуктов; блюда из птицы, дичи и кролика; блюда из яиц и творога; холодные блюда и закуски, горячие закуски; классификация и технология сладких блюд.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

- способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

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

- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-27).

- способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; принципы организации работы производства; понятия производственных мощностей, эффективности работы технологического оборудования; основные требования к обеспечению здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, перечень возможных рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; требования к организации ресурсосберегающего производства, основы оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; базы для поиска, и выбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; базы для поиска, и выбора информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; основы маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и базы по выбору поставщиков для предприятий питания

уметь

- организовывать все процессы по производству продуктов питания на предприятиях различного типа; рассчитывать производственные мощности, оценивать эффективность работы технологического оборудования; обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование, и обеспечивать надежность технологических процессов производства продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования пред-

приятый питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции

владеть

- способностью организации процессов производства продукции функционального или специализированного назначения; навыками подбора технологического оборудования и технологических процессов для производства продукции специализированного и функционального назначения; методикой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; владеть способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; коммуникативными умениями и методиками обучения персонала данным умениям; способностью читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); способностью выработать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания

Содержание разделов дисциплины. Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции. Организация работы основных производственных цехов: овощного цеха заготовочного предприятия, мясного, мясо-рыбного цеха, доготовочных и специализированных цехов. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов. Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала. Поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия питания. Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий питания.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- основные законы химии, электронное строение атомов и молекул, основы теории химической связи, строение и свойства координационных соединений, химические свойства элементов и их важнейших соединений, их токсичность и влияние на жизнедеятельность человека;
- основные закономерности протекания химических реакций, происходящих при проведении технологических процессов, окислительно-восстановительные реакции, способы выражения состава растворов и методы расчета рН растворов, применяемых в технологии производства продукции индустрии питания, методы описания химических равновесий в растворах электролитов для описания проводимых экспериментов

уметь

- использовать изученные закономерности при проведении технологических процессов производства продукции питания;
- измерять и составлять описание проводимых исследований, а именно готовить растворы и определять их концентрацию; определять рН растворов, оценивать окислительно-восстановительную способность веществ, участвующих в производстве продукции индустрии питания;

владеть

- способностью к самоорганизации и самообразованию при решении профессиональных задач;
- способностью составлять обзоры и отчеты по результатам исследований физико-химических процессов.

Содержание разделов дисциплины. Строение атома. Теория Бора. Понятие о квантовой механике. Квантовые числа. Заполнение атомных орбиталей электронами. Периодический закон и система Д.И. Менделеева. Зависимость свойств элементов и их соединений от строения электронной оболочки атома. Химическая связь, ее характеристики. Теория химического строения. Ионная связь. Ковалентная связь. Теория гибридизации. Принципы методов валентных связей и молекулярных орбиталей. Металлическая связь. Водородная связь. Химическая термодинамика. Тепловые эффекты химических реакций, происходящих при проведении технологических процессов. Закон Гесса. Энергия Гиббса и направление химических процессов. Химическая кинетика. Катализ. Химическое равновесие. Растворы. Коллигативные свойства растворов, их значение для жизнедеятельности человека. Эквиваленты веществ. Способы выражения состава раствора, применяемые в технологии производства продукции индустрии питания. Законы разбавленных растворов. Электролитическая диссоциация. Водородный показатель. Сильные электролиты. Производство растворимости. Равновесие в растворах слабых электролитов. Расчет рН растворов веществ, участвующих в производстве продукции индустрии питания. Влияние рН на сроки хранения продуктов питания. Гидролиз солей. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Гальванические элементы. Направление протекания ОВР. Коррозия и методы защиты при осуществлении технологических процессов производства. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Закон Фарадея. Координационная теория Вернера. Водород, его соединения. Пероксид водорода. I-II группа ПС. Жесткость воды, методы ее определения и устранения. Влияние жесткости на вкусовые свойства продуктов и на проведение технологических процессов. III группа ПС. Бор, алюминий и их соединения. Токсичные свойства металлов. IV группа ПС. Элементы подгруппы углерода, их соединения. V группа ПС. Азот и фосфор, их соеди-

нения. Мышьяк, сурьма, висмут и их соединения. VI группа ПС. Элементы подгруппы кислорода и их соединения. VII -VIII группа ПС. Галогены и их соединения. Краткая характеристика благородных газов. Металлы побочных подгрупп. Краткая характеристика редкоземельных элементов и актиноидов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- фундаментальные основы органической химии, их роль в процессах, обеспечивающих качество производимой продукции;
- органические соединения, участвующие в формировании свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и способы их определения (исследования) с помощью технических средств;

уметь

- дать характеристику химических свойств органических соединений, привести примеры химических реакций, влияющие на качество производимой продукции,
- проводить экспериментальную работу с органическими веществами с применением технических средств;

владеть

- физико-химическими методами анализа органических соединений, влияющих на качество производимой продукции;
- методами идентификации органических соединений для оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции с применением технических средств.

Содержание разделов дисциплины. Предмет и задачи органической химии как основы фундаментальных знаний в процессах, обеспечивающих качество производимой продукции для обучающихся по профилю: «Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса». Классификация, теория строения и номенклатура органических соединений. Основные классы органических соединений, применяемые в технологиях продукции индустрии питания, участвующие в формировании и влияющие на состав и свойства полуфабрикатов и готовой продукции, определяемые с помощью технических средств: насыщенные, ненасыщенные, ароматические углеводороды, галогенопроизводные углеводородов, гидроксильные производные (спирты, фенолы), карбонильные соединения (альдегиды, кетоны), карбоновые кислоты и их производные, гидроксикислоты, нитросоединения, амины, иазо- и азосоединения, аминокислоты, белки, углеводы, липиды, пятичленныегетероциклы с одним гетероатомом (фуран, пиррол, тиофен, индол) и двумя гетероатомами (пиразол, имидазол), шестичленныегетероциклы с одним гетероатомом (пиридин, хинолин).

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (назначение и устройство приборов инструментальных методов анализа – рН-метр, фотоэлектроколориметр, рефрактометр, поляриметр;
- приемы проведения качественного и количественного анализа инструментальными методами);
- правила и приемы, позволяющие проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (теоретические основы и основные принципы качественного и количественного химического и физико-химического анализа;
- правила работы с химической посудой; простейшие приемы обработки экспериментальных данных: сходимости результатов анализа, абсолютная и относительная ошибка определения).

уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (проводить анализ модельных растворов инструментальными методами – потенциометрия, фотоэлектроколориметрия, рефрактометрия, поляриметрия;
- проводить обработку экспериментальных данных инструментального анализа);
- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (проводить расчеты концентрации растворов различных соединений);
- проводить анализ модельных растворов по заданной методике; рассчитывать абсолютную и относительную погрешности измерений; оформлять лабораторный журнал).

владеть:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (навыками проведения инструментального анализа);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (навыками проведения химического по заданной методике).

Содержание разделов дисциплины: Общие вопросы (предмет аналитической химии и его значение для профессиональной подготовки обучающихся; качественный и количественный анализ; пробоотбор и пробоподготовка; показатели приемлемости полученных результатов анализа: повторяемость, воспроизводимость, абсолютная и относительная погрешность измерений; химическая посуда; способы выражения концентраций). Химические методы анализа (теоретические основы химических методов; качественный анализ; гравиметрические методы; титриметрические методы анализа с визуальным фиксированием точки эквивалентности их применение при производстве продукции общественного питания). Физические и физико-химические методы анализа (электрохимические методы анализа; оптические и спектральные методы анализа; область их использования в соответствии с направлением профессиональной подготовки). Хроматографические методы анализа (классификация и теоретические основы хроматографических методов, применение в практической деятельности).

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные понятия, законы и уравнения физической и коллоидной химии, применяемые в технологических процессах, происходящих при производстве продуктов питания различного назначения;

уметь:

- выполнять исследования по заданной методике;
- проводить расчеты физико-химических величин с использованием базовых уравнений физической и коллоидной химии и справочных данных, с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- анализировать результаты экспериментов;

владеть:

- навыками проведения исследований по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также теоретического расчета физико-химических величин с использованием базовых уравнений физической и коллоидной химии и справочных данных с целью совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Содержание разделов дисциплины. С целью приобретения специализированных фундаментальных знаний для теоретического осмысления и практической реализации явлений и процессов, происходящих при производстве продуктов питания различного назначения, рассматриваются следующие разделы физической и коллоидной химии:

Основы химической термодинамики. Первый закон термодинамики. Термохимия. Второй закон термодинамики. Энтропия. Термодинамические потенциалы. Химический потенциал. Химическое равновесие. Уравнение изотермы химической реакции. Константы химического равновесия. Влияние температуры и давления на выход продуктов реакции. Фазовые равновесия и свойства растворов. Основы термодинамики гетерогенных систем. Фазовое равновесие в однокомпонентных системах. Фазовое равновесие в многокомпонентных системах. Коллигативные свойства растворов. Химическая кинетика и катализ. Основной закон химической кинетики. Порядок и молекулярность реакции. Формальные кинетические уравнения односторонних химических реакций. Влияние температуры на скорость простых химических реакций. Гомогенный и гетерогенный катализ. Поверхностные явления в дисперсных системах. Общие свойства и классификация дисперсных систем. Свободная поверхностная энергия. Адсорбция. Поверхностно-активные вещества. Адгезия. Смачивание. Устойчивость и нарушение устойчивости дисперсных систем. Коагуляция. Двойной электрический слой. Электрокинетический потенциал. Электрокинетические явления. Факторы, определяющие устойчивость дисперсных систем. Концентрационная и нейтрализационная коагуляция. Виды дисперсных систем. Структурообразование в дисперсных системах. Лиофильные коллоидные системы. Лиофобные системы (эмульсии, пены, золи, суспензии). Структурообразование в дисперсных системах при производстве продукции питания.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ МЕХАНИКА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- обладать готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

При освоении дисциплины студент должен:

знать:

- основные понятия и законы механики, лежащие в основе принципов действия оборудования

- показатели механической надежности деталей, узлов, механизмов технологического оборудования;

уметь:

- выявлять возможные положения равновесия и определять реакции связей; для различных способов задания движущихся частей оборудования (на примере точки);

- оценивать эффективность работы механизмов и технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (на основе модели движения материальной точки с учетом действующих сил).

владеть:

- методами математического описания механических явлений, имеющих место в процессе эксплуатации технологического оборудования

- методиками расчета надежности и производственной мощности работы технологического оборудования.

Содержание разделов дисциплины: Предмет статики. Основные понятия статики. Аксиомы статики. Аналитическое задание и сложение сил. Связи и реакции связей. Система сходящихся сил. Условия равновесия системы сходящихся сил. Системы параллельных сил. Сложение параллельных сил. Пара сил. Плоская система сил. Приведение плоской системы сил к простейшему виду. Частные случаи приведения плоской системы сил. Условия равновесия плоской системы сил. Определение возможных положений равновесия частей механизмов и реакций связей. Предмет кинематики. Способы задания движения точки. Определение скорости и ускорения точки при векторном, координатном и естественном способах задания движения. Поступательное движение твердого тела. Теорема о траекториях, скоростях и ускорения точек твердого тела в поступательном движении. Вращение твердого тела вокруг неподвижной оси. Угловая скорость и угловое ускорение твердого тела. Скорость и ускорение точки твердого тела. Основные кинематические характеристики работы механизмов технологического оборудования. Предмет динамики. Основные понятия и определения. Законы и задачи динамики. Дифференциальные уравнения движения точки и их интегрирование. Прямолинейное движение точки. Криволинейное движение точки. Общие теоремы динамики точки. Оценка эффективности работы механизмов и технологического оборудования, на основе моделей движения материальной точки. Основы методики расчетов надежности и производственной мощности работы технологического оборудования с учётом его кинематических и динамических характеристик.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Обладать готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

Обладать способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- основы устройства различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- показатели работы механизмов и технологического оборудования;

уметь:

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- оценивать параметры мощности и надежности механизмов и технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

владеть:

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- методиками расчета производственных мощностей технологического оборудования.

Содержание разделов дисциплины: Основные понятия «Соппротивление материалов». Построение и проверка эпюр внутренних сил, действующих в оборудовании индустрии питания и ресторанного бизнеса. Закон Гука при растяжении и сдвиге, применительно к оборудованию для индустрии питания и ресторанного бизнеса (столы, плиты, ножи и т. д). Расчет на прочность основных элементов оборудования для индустрии питания и ресторанного бизнеса при растяжении кручении и изгибе. Механические передачи, валы и оси, соединения, подшипники, муфты и другие детали оборудования для индустрии питания и ресторанного бизнеса, их назначение, классификация, принципы работы и основы расчета.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные требования к технологическому контролю микробиологической безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарные правила и нормы, предъявляемые к технологическому процессу производства продукции питания, качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

уметь:

- анализировать качество продуктов и производства по микробиологическим показателям;
- идентифицировать возбудителей микробной порчи сырья, вспомогательных материалов и продукции питания.

владеть:

- способностью идентифицировать микробные культуры по совокупности морфологических и культуральных признаков;
- способностью использовать методы микробиологических исследований сырья и продукции питания.

Содержание разделов дисциплины: Предмет и задачи микробиологии. Морфология, строение, классификация прокариотных и эукариотных микроорганизмов. Вирусы, бактериофаги: структура, механизм действия. Типы питания микроорганизмов. Сапрофиты и паразиты. Питательные среды в микробиологии (классификация, принцип изготовления). Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов.

Иммунитет и его виды. Антитела и антигены. Вакцины и сыворотки. Инфекция и факторы ее определяющие: токсичность, вирулентность, патогенность. Бактерионосительство и бактериовыделительство. Источники и пути распространения инфекции. Возбудители пищевых заболеваний: пищевые инфекции, токсикоинфекции, интоксикации.

Особенность санитарного контроля на пищевых предприятиях. Санитарно-показательные микроорганизмы. Правила технологического процесса и производственной безопасности (СанПиН, система HACCP, GMP).

Основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продукции общественного питания. Виды порчи.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов следующих компетенций:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; теоретические основы метрологии;
- методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции;
- формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; отечественные и международные стандарты и нормы, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; формы оценки сертификации.

уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
- проводить измерения и обрабатывать результаты; организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования;
- разрабатывать нормативно-технологическую документацию; проводить процедуры подтверждения соответствия.

владеть:

- использованием в профессиональной деятельности основную техническую документацию; проведением современных измерений; методами обработки результатов измерений;
- организацией поверки и калибровки технических средств измерений; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов, правил, разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

Содержание разделов дисциплины: Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации метрологии и подтверждению соответствия. Техническое законодательство основа деятельности по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия. Государственный контроль и надзор. Значение метрологии, стандартизации и сертификации в обеспечении качества продукции общественного питания. Объекты измерения. Виды и методы измерений и их особенности. Общая характеристика, цели, принципы и методы стандартизации. Национальная система стандартизации в РФ. Виды нормативных документов. Международная и региональная стандартизация. Стандартизация в технологии общественного питания. Правовые основы подтверждения соответствия. Системы и схемы подтверждения соответствия. Этапы сертификации. Органы по сертификации и их аккредитация. Сертификация услуг и систем качества. Подтверждение и оценка соответствия продукции и услуг.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

уметь:

- провести физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения; осуществлять контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов;
- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.

владеть:

- методами определения качества и безопасности готовой продукции установленным нормам;
- основным приемами улучшения условий труда на предприятиях общественного питания.

Содержание разделов дисциплины: Понятие физиологии, санитарии и гигиены. Цели и задачи дисциплины. Проблемы питания современного человека. Общие понятия о пищевых веществах: белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества. Нормы потребления основных пищевых веществ. Схема превращения пищевых веществ в питательные вещества организма. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи. Пищеварение и его виды. Общий план строения пищеварительной системы человека. Особенности физиологических процессов при пищеварении в разных отделах ЖКТ. Понятия катаболизм и анаболизм. Взаимосвязь катаболических и анаболических процессов. Основные виды энергозатрат. Энергетический баланс организма. Суточный расход энергии. Энергетическая ценность пищи. Рациональное питание и его принципы. Особенности питания людей разной возрастной категории. Лечебное питание и его основные принципы. Диетотерапия (традиционные и нетрадиционные лечебные диеты). Лечебно-профилактическое и профилактическое питание. Обогащенные продукты питания. Федеральная законодательная и нормативно методическая база. Направления работы Госсанэпиднадзор: направления работы, содержание и методы. Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора. Цели и порядок Госсанэпиднадзора за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовой продукции. Улучшение условий труда на производстве. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Предупреждение производственного травматизма. Инфекционные заболевания производственного персонала предприятий.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы философии питания (различные теории питания от античности до настоящего времени); отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, базирующийся на научно-технической информации

Уметь:

- анализировать постулаты философских знаний о питании (постулаты различных теорий о питании) с современной точки зрения; применять отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, базирующийся на научно-технической информации;

Владеть:

- навыками применения философских знаний о питании (различных теорий о питании) для формировании современной культуры питания; Навыками представления результатов анализа отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания, базирующегося на научно-технической информации.

Содержание разделов дисциплины. Эколого-медицинские аспекты питания современного человека. Роль питания в жизни современного человека. Причины развития «болезней цивилизации». Состав и структура питания современного человека. Характеристика пищевых продуктов. Классические теории питания: Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Альтернативные теории питания. Рациональное питание и правила его организации. Концепция функционального питания. Факторы питания. Макронутриенты (белки, жиры, углеводы). Микронутриенты (витамины, витаминоподобные вещества, микро- и макроэлементы). Основы составления рационов в зависимости от социальной группы населения. Социально-демографические группы населения РФ. Организация питания беременных, кормящих женщин, пожилых и старых людей. Основы организации здорового питания в дошкольных образовательных учреждениях. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста. Основы организации здорового питания в обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности. Требования к организации питьевого режима. Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен достичь следующих результатов:

знать:

- функциональные особенности устных и письменных профессионально ориентированных текстов, в том числе научно-технического характера;
- требования к оформлению документации (в пределах программы);
- потребительские и технологические свойства пищевых продуктов;
- изменения показателей качества при разных способах технологической обработки сырья; градации качества: стандартные, нестандартные продукты, товарные потери, брак и отходы; условия и сроки хранения;
- основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов; методы анализа продукции и сырья на предмет оценки их потребительских свойств.

уметь:

- понимать устную (монологическую, диалогическую) речь в пределах профессиональной тематики;
- участвовать в обсуждении тем, связанных с направлением подготовки;
- самостоятельно готовить и делать устные сообщения на профессиональные темы, в том числе с использованием мультимедийных технологий;
- извлекать необходимую информацию из англоязычных источников, созданных в различных знаковых системах;
- отбирать информационные источники и критически оценивать информацию, необходимую для выполнения коммуникативных задач в профессиональной деятельности;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам проводить анализ сырья и готовой продукции на определение показателей потребительской ценности, рассчитывать показатели потребительских свойств продукции предприятий питания;
- организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья; планировать использование продовольственного сырья в производственной деятельности предприятия питания; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

владеть:

- навыками целенаправленного и активного использования возможностей информационных технологий как важнейшего средства формирования профессиональной компетенции в области делового общения современного специалиста (работа с поисковыми сайтами, страницами зарубежных вузов и профессиональных сообществ, электронными энциклопедиями и др., пользование электронной почтой на иностранном языке);
- навыками организации и проведения учебной и научно-исследовательской работы (доклады и выступления на конференции, оформление заявок на гранты и стажировки по программам академической мобильности и др.);
- навыками написания деловой документации (отчёты, технические инструкции) и ведения переписки в ситуациях, типичных для профессионально-делового общения;

- навыками оценки потребительских свойств продукции и сырья предприятий питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие; методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров.

Содержание разделов дисциплины: Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Товароведная характеристика товаров растительного происхождения. Состояние рынка. Классификация и ассортимент. Потери при хранении. Условия и сроки хранения. Товароведная характеристика товаров животного происхождения. Сравнительная характеристика отдельных групп продовольственных товаров по пищевой ценности, химическому составу, кулинарному использованию, дефектам, условиям и срокам хранения. Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное и его использование при производстве продукции индустрии питания.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКАЯ КУХНЯ И ЕЕ ОСОБЕННОСТИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценить наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владение принципами ценообразования у конкурентов, а так же творческие мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- значение и роль русской кухни в развитии национальной культуры;
- влияние этнокультурных, исторических и религиозных традиций на особенности русской кухни;
- влияние русской культуры на способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуру кулинарных изделий; технологические процессы производства ресторанной продукции;
- правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству кулинарной продукции;
- основные формы реализации продукции на предприятиях общественного питания, форму и дизайн подачи блюд русской кухни;
- необходимые навыки персонала ресторанов русской кухни;
- оборудование и технологии приготовления блюд русской кухни;
- маркетинговые технологии продвижения блюд русской кухни

уметь

- анализировать основные этапы и закономерности исторического развития русской кухни;
- разрабатывать рецептуры блюд и организовывать технологический процесс производства с учетом русских традиций;
- разрабатывать производственно-технологическую деятельность, выбирать и использовать оптимальные технологические процессы с учетом клиентурных отношений;
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать работу производственных цехов по производству блюд русской кухни;
- оформлять блюда русской кухни в соответствии с традициями;
- разрабатывать требования к персоналу ресторанов русской кухни;
- распределять технологические операции по приготовлению блюд русской кухни;

- между производственными цехами и подбирать необходимое оборудование
- разрабатывать календарно-тематические планы, рекламные акции и мероприятия по продаже блюд русской кухни

владеть

- навыками анализа этапов исторического развития русской кухни;
- способностями организации производства продукции и обслуживания потребителей с учетом русских традиций;
- навыками приготовления широкого ассортимента блюд русской кухни;
- навыками оформления и подачи блюд русской кухни;
- навыками разработки нормативной документации для персонала ресторана русской кухни;
- организации производственного процесса по приготовлению блюд русской кухни;
- навыками организации и продвижения блюд русской кухни

Содержание разделов дисциплины. Русская кухня история и формирование традиций. Отличительные особенности в культуре питания, кулинарных традициях и обычаях народов России. Особенности технологии супов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из мяса птицы и субпродуктов в Русской кухне. Особенности технологии блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря Русской кухни. Особенности технологии овощных, грибных и крупяных блюд в Русской кухне. Особенности технологии мучных блюд и изделий в Русской кухне. Особенности технологии блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков в Русской кухне.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- организацию обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания;
- функции и назначение различных видов этикета, правила застольного этикета, структуру и особенности обслуживания с учетом социальных, этнических и конфессиональных особенностей и культурных традиций стран и народов;
- компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ в области технологий и организации процесса обслуживания на предприятиях общественного питания;
- приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- способы поиска, анализа и обобщения информации и сведений из различных источников и баз данных;
- нормативные документы, требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;
- необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- основные направления и современные тенденции в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, технологии коммуникации;
- технологии обслуживания на предприятиях питания, квалификационные характеристики персонала, занятого в процессе обслуживания, организационные схемы работы обслуживающего персонала.

Уметь

- осуществлять действия по организации процесса обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; подбирать приемы и методы обслуживания, отвечающие требованиям потребителей;

- воспринимать и применять информацию о культурных традициях и обычаях стран и народов, предупреждать и регулировать конфликтные ситуации с коллегами и в процессе обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;

- выбирать и применять наиболее эффективные информационные технологии и программные средства для решения конкретных целей и задач профессиональной деятельности в области технологии и организации ресторанного сервиса;

- выбирать оптимальные варианты действий персонала и клиентов в чрезвычайных ситуациях с применением приемов оказания первой помощи и методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

- анализировать, обобщать и систематизировать и представлять информацию на заданную тему в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- определять круг необходимых требований и приоритетов в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

- определять перечень необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

- осуществлять поиск, выбирать и использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, выбирать технологии коммуникации;

- определять профессиональные функциональные обязанности персонала в процессе обслуживания, выбирать оптимальный вариант организации обслуживания.

Владеть

- приемами комбинирования и совершенствования технологий по организации процесса обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса в соответствии с традициями и запросами клиентов;

- приемами кооперации с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных целей и задач методами бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами и потребителями;

- навыками управления и организации процесса обслуживания посредством применения возможностей информационных технологий и прикладных программ на предприятиях питания;

- навыками разработки документов, регламентирующих действий персонала и клиентов в чрезвычайных ситуациях с применением приемов оказания первой помощи и методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

- методикой поиска, хранения, обработки и анализа информации на заданную тему из различных источников и баз данных, представления её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

- навыками формулирования требования и обозначать приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

- навыками разработки плана мероприятий и мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

- навыками поиска, выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, применения различных форм коммуникации;

- способами организации обслуживания и технологиями управления коллективом на основе современных методов управления.

Содержание разделов дисциплины. Предмет и задачи курса. Основные виды предприятий общественного питания, их характеристика и оснащение. Разработка концепции ресторанов. Правила сервировки стола. Столовая посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Прикладные программы и информационные технологии в секторе HoReCa. Характеристика методов и форм обслуживания. Последовательность и правила подачи блюд и закусок. Последовательность и правила подачи напитков. Правила застольного этикета. Организация процесса обслуживания в зале. Обслуживание приемов и банкетов. Характеристика и организация обслуживания тематических банкетов. Специальные формы обслуживания.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать нормативно-правовые документы, регламентирующие применение пищевых и биологически активных добавок; общие сведения о пищевых и биологически активных добавках; характеристику и применение пищевых и биологически активных добавок в РФ; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по применению пищевых и биологически активных добавок;

Уметь использовать информацию нормативно-правовых документов при работе с пищевыми и биологически активными добавками в производстве продукции общественного питания; осуществлять выбор пищевых добавок; проводить исследования по заданной методике; работать с научно-технической информацией, учитывая отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

Владеть навыками работы с нормативно-правовыми документами при работе с пищевыми и биологически активными добавками в производстве продукции общественного питания; навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания; навыками самостоятельного выбора методики и проведения исследований; анализа результатов экспериментов; навыками представления результатов анализа научно-технической информации.

Содержание разделов дисциплины. Введение. Классификация пищевых и биологически активных добавок. Основные определения. Биологически активные добавки и здоровье человека. Токсикологическая безопасность. Общие принципы и критерии выбора пищевых и биологически активных добавок. Нормативная документация. Современные мировые тенденции применения пищевых и биологически активных добавок в производстве различных продуктов питания. Вещества, улучшающие цвет продуктов. Красители. Отбеливатели. Фиксаторы окраски. Вещества, регулирующие консистенцию продуктов. Эмульгаторы. Пенообразователи. Загустители. Гелеобразователи, желеобразователи, желирующие вещества. Наполнители. Вещества, улучшающие аромат и вкус продуктов. Ароматизаторы. Модификаторы (усилители) вкуса и аромата. Подсластители. Сахарозаменители. Подкислители, кислоты. Заменители соли. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты. Защитные (инертные) газы, защитная (инертная). Атмосфера. Антиокислители (антиоксиданты), ингибиторы окисления. Синергисты антиоксидантов. Уплотнители (растительных тканей), отвердители. Влагодерживающие агенты. Биологически активные вещества. Алкалоиды. Витамины. Гликозиды. Гликоалкалоиды. Дубильные вещества. Жирные масла. Кумарины. Микроэлементы. Пигменты. Стероиды. Флавоноиды. Фитонциды. Экдизоны. Эфирные масла. Органические кислоты. Пектиновые вещества. Синергетический, антагонистический эффекты

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (КУРСЫ) ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ**

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций:
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать методы, инструменты и средства ведения здорового образа жизни и профилактики заболеваний, в условиях коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта, основные требования к уровню подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и пропаганды активного долголетия, принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности, направленного на повышение производительности труда; требования по выполнению нормативов нового Всероссийского комплекса ГТО VI ступени

Уметь использовать методы, инструменты и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, проводить самостоятельные занятия с физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самостоятельно поддерживать и развивать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями; осуществлять подбор необходимых прикладных физических упражнений для адаптации организма к различным условиям труда и специфическим воздействиям внешней среды; вести здоровый образ жизни; выполнять нормативы и требования Всероссийского комплекса ГТО VI ступени

Владеть методами, инструментами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, навыком составления комплекса общеразвивающих упражнений, направленных на укрепление здоровья, обучение двигательным действиям и развитие физических качеств, различными современными понятиями в области психофизиологии и физической культуры; методами самостоятельного выбора вида спорта или системы физических упражнений для укрепления здоровья и успешного выполнения определенных трудовых действий.

Содержание разделов элективных дисциплин (курсов) по физической культуре и спорту. Гимнастика. Легкая атлетика. Прыжки в длину. Силовая подготовка (гиревой спорт, армспорт). Борьба. Греко-римская борьба. Вольная борьба. Самбо. Баскетбол. Волейбол. Футбол. Общая физическая подготовка.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

- приемы и технологии приготовления блюд, отвечающие этнокультурным, историческим и религиозным традициям потребителей, учитывая историю развития культуры питания.

- требования к умениям персонала предприятий питания, критерии оценки профессионального уровня персонала.

- программы и мероприятия, обеспечивающие поддержку лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству.

- современное состояние ресторанного бизнеса, возможных конкурентов

уметь:

- строить отношения в коллективе с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий членов коллектива.

- диверсифицировать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать технологическую деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими, религиозными и иными традициями, и запросами клиентов;

- оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды

- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

- планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов

владеть:

- навыками организации производства и обслуживания с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных традиций потребителя.

- навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей;

- навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения

- навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей;

- навыками организации технологического процесса в соответствии с этнокультурными, историческими и иными традициями и запросами клиентов.

- методами анализа и планирования мероприятий поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;

-методами анализа, оценки рынка и рисков, методами проведения аудита финансовых и материальных ресурсов.

Содержание разделов дисциплины: Традиции и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания. Особенности технологии и подачи национальных блюд. Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- источники научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Уметь:

- работать с источниками научно-технической информации, применять отечественный и зарубежный опыт в производстве продуктов питания

Владеть:

- навыками представления результатов анализа научно-технической информации

Содержание разделов дисциплины.

Влияние питания на здоровье современного человека. Основные группы пищевых продуктов, их характеристика. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Теория функционального питания. Теория рационального здорового питания. Макронутриенты. Витамины и витаминоподобные вещества. Минеральные вещества. Основы организации питания различных социальных групп населения. Принципы организации питания в дошкольных образовательных учреждениях. Организация здорового питания в обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования среднего профессионального образования. Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРЕ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников (ПК-11);
- Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы экономики в различных сферах деятельности
- особенности барного дела; этапы организации производства и обслуживания в барах разных типов и классов, приготовление смешанных напитков.
- мотивирующие и стимулирующие программы направленные на повышения качества выполняемых работ сотрудников предприятия
- финансово-хозяйственную деятельность предприятия питания
- современное состояние рынка индустрии питания и гостеприимства.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- организовать работу бара разных типов и классов, определять необходимые ресурсы и средства для организации процесса обслуживания; подготовить к работе барную стойку: подобрать требуемые напитки, приготовить, оформить и подать коктейли разных групп
- осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах
- анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
- проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпускаемой продукции.

Владеть:

- навыками использования экономических знаний в различных сферах деятельности
- навыками выбора оборудования инвентаря, посуды и напитков для организации барного дела; навыками организации работы контактной зоны в барах разных типов и классов.
- методами оценивания результатов мотивации и стимулирования работников
- навыками проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
- методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Содержание разделов дисциплины: Основные этапы подготовки бара к обслуживанию: подготовка рабочего места, личная подготовка бармена, оформление витрины бара, приемы работы бармена за барной стойкой. Роль бармена в организации обслуживания потребителей. Основные правила работы бармена: методы приготовления смешанных напитков, правила приема заказа и его выполнения, стили работы бармена за барной стойкой, профессиональная этика, отчетность бармена, инвентаризация бара. Характеристика основных базовых ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков, их характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами (крепкоалкогольные, среднеалкогольные, безалкогольные напитки). Характеристика и

особенности приготовления напитков: безалкогольных и тонизирующих прохладных напитков, длинных, средних, коротких и горячих смешанных напитков, напитков для компании, коктейлей – аперитивов, коктейлей - диджестивов, экзотических и эксклюзивных коктейлей
Чай: способы приготовления и подача чая в разных странах, сочетаемость чая с алкогольными напитками. Кофе: виды и наиболее известные сорта кофе, особенности приготовления кофе разных видов: эспрессо, американо, капучино и др. Сочетаемость кофе с алкогольными напитками.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;
- современные технологии производства мучных изделий.

Уметь

- использовать средства измерений для организации технологического процесса;

- организовывать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий на всех стадиях производства.

- решать технологические задачи в условиях производства;

Владеть

- особенностями традиционных технологий производства мучных кондитерских изделий.
- современными технологиями производства мучных кондитерских изделий.

Содержание разделов дисциплины: Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы. Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов. Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы нормативно-правовой базы в области систем менеджмента качества безопасности пищевой продукции, в том числе способы технологического контроля качества производимой продукции и услуг
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
- методы и способы проведения исследований в области продовольственного сырья;

уметь:

- участвовать в разработке новых и пересматривать действующие стандарты, технические условия и другие документы в области безопасности и качества; осуществлять систематическую проверку применяемых на предприятии стандартов и других документов по качеству и безопасности;
- уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;
- уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей;
- применять различные методы и способы при исследовании качественных и количественных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции.

владеть:

- методами составления системы документооборота на конкретном предприятии с учетом нормативной и иной регламентирующей документации участвующей в обеспечении качества продукции и услуг;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки

нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

- терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала;

- методами и способами проведения исследований согласно определенной тематике.

Содержание разделов дисциплины. Продовольственная безопасность. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения. Системы менеджмента безопасности пищевого сырья. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического и химического происхождения. Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в животноводстве. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие социальных токсикантов. Безопасность генетически модифицированных источников пищи. Фальсификация пищевых продуктов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ БАРИСТА - СОМЕЛЬЕ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные направления развития потребительского рынка в индустрии гостеприимства,
- правила реализации продукции производства и предоставления услуг на предприятиях питания, сопроводительную нормативную документацию;
- область развития индустрии питания и гостеприимства, рациональное размещение предприятий разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объема выпуска продукции предприятия питания.

Уметь:

- использовать новую информацию в области развития потребительского рынка, в организации работы предприятий питания разных типов;
- применять нормативную документацию при реализации продукции производства и услуг на предприятиях питания;
- осуществлять поиск, выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обосновать рациональное размещение предприятий питания разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и объемом выпуска готовой продукции.

Владеть:

- навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка, обоснования организации работы предприятия питания в зависимости от его типа и класса;
- навыками реализации продукции производства и предоставления услуг на предприятиях питания.
- навыками использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, обоснования рационального месторасположения предприятий питания разных типов в соответствии с особенностями их деятельности и выпускаемой продукцией

Содержание разделов дисциплины: Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации разных видов кофе. Характеристика основных видов кофе и их производство. Технология приготовления и подача кофе разных видов. Оборудование для приготовления кофе: разновидности и их характеристика. Посуда для подачи кофе разных видов. Технология приготовления и подача алкогольных коктейлей на основе кофе. Правила приготовления безалкогольных кофейных напитков. Правила приготовления кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д. Характеристика ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, реализуемых в ресторане или другом предприятии общественного питания. Ассортимент стеклянной посуды и ее использование для сервировки напитков. Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков. Техника подачи напитков в ресторане. Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления, оформления и подачи.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ДЕСЕРТОВ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- перечень и принцип использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовых десертных блюд, основы организации и осуществления технологического процесса производства десертных блюд.

- возможные технические решения при разработке новых технологических процессов производства десертных блюд, влияние выбора технических средств и технологий на экологические последствия в результате их применения.

уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество десертных блюд, организовать и осуществлять технологический процесс производства десертных блюд

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

владеть:

- навыками осуществления технологического процесса приготовления широкого ассортимента десертных блюд

- навыками разработки новых технологических процессов производства десертных блюд с учетом экологических требований

Содержание разделов дисциплины: Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации десертных блюд. Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству. Взаимозаменяемость сырья. Технология приготовления кондитерских изделий. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления и оформления классических пирожных и тортов. Технология приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных пирожных, и тортов. Контроль качества и хранения готовых кондитерских изделий и десертных блюд. Технологическое оборудование и техника безопасности при его эксплуатации, безопасность и охрана труда.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);
- способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- тенденции развития потребительского рынка в области лечебного питания; перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания; основы лечебного питания, характеристику лечебных диет, нормативно-техническую документацию; целевое назначение и примерный ассортимент продуктов лечебного питания;

Уметь:

- правильно выбирать и использовать новую информацию в области потребительского рынка лечебного питания; рационально использовать сырьевые ресурсы в производстве продуктов лечебного питания; разрабатывать рационы питания в зависимости от диеты и осуществлять технологический процесс приготовления блюд; определять приоритетный спрос на продукты лечебного питания;

Владеть:

- навыками систематизации, обобщения и изложения новой информации в области развития потребительского рынка лечебного питания; организации ресурсосберегающего производства продуктов лечебного питания; разработки технологической документации на новые блюда лечебного питания; разработки предложений по формированию ассортимента продуктов лечебного питания и разработки их технологий и рецептов.

Содержание разделов дисциплины. Термины и определения. Современные направления развития лечебного питания. Целевое назначение продуктов лечебного питания. Ассортимент. Характеристика пищевых продуктов. Перспективные сырьевые ресурсы для производства продуктов лечебного питания. Основные принципы формирования лечебного питания. Требования к диете. Тактика диетотерапии. Основы организации лечебного питания; порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении. Номерная система классификации диет. Характеристика основного варианта стандартной диеты. Характеристика диеты с механическим и химическим щажением. Характеристика диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая). Характеристика диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая). Характеристика диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная).

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ БАНКЕТНЫХ БЛЮД»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- классификацию, ассортимент, рецептуры банкетных блюд;
- технологические процессы производства кулинарной продукции;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; современную научную материально-техническую базу;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- государственные стандарты, технические условия, нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания;

Уметь

- оценивать качество сырья;
- проводить анализ технологических процессов, приготавливать ассортимент банкетных блюд с соблюдением условий технологического процесса;

- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества банкетной продукции;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;

- эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров;

- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;

Владеть

- опытом разработки рецептур и технологий банкетных блюд;
- навыками работы с нормативными документами; навыками работы с учебной и справочной литературой;

- терминологией по управлению и контролю качества продукции предприятий питания;
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учётом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции.

Содержание разделов дисциплины. Технологические процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для банкетных блюд. Технологические процессы приготовления банкетных блюд: классификация и технология.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

– готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

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

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать

- мотивационные программы на всех этапах процесса обслуживания на предприятиях общественного питания, методы оценки результатов мотивации и способы стимулирования работников сферы сервиса и ресторанного бизнеса;

- программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности работников индустрии питания по отношению к предприятию и руководству;

- необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

- основные направления и современные тенденции в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, технологии коммуникации;

- критерии оценки профессионального уровня персонала предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса;

- способы организации производства процессов обслуживания коллективом профессионалов на предприятиях питания; особенности формы, средства и методы обслуживания потребителей; характеристики персонала, занятого в процессе обслуживания.

Уметь

- осуществлять мониторинг проведения персонала предприятий индустрии питания, подбирать мотивационные программы для работников; оценивать результаты мотивации и стимулировать работников, предупреждать и регулировать конфликтные ситуации с коллегами и в процессе обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;

- планировать, анализировать деятельность и рабочий день персонала в процессе обслуживания потребителей с учётом собственных должностных обязанностей на предприятиях общественного питания;

- определять перечень необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

- осуществлять поиск информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, выбирать технологии коммуникации;

- осуществлять мероприятия по аттестации работников предприятия питания; принимать решения по результатам аттестации персонала;

- осуществлять действия по организации процесса обслуживания на предприятиях общественного питания; определять функциональные обязанности персонала в процессе обслуживания, выбирать оптимальный вариант организации обслуживания, отвечающий требованиям потребителей.

Владеть

- приемами кооперации работников индустрии питания для выполнения стратегических и тактических целей и задач предприятия с применением мотивационных программ на всех этапах обслуживания потребителей; методами оценки мотивации и средствами стимулирования членов коллектива, методами бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами и клиентами;

- приемами и навыками планирования деятельности работников предприятий общественного питания в течение рабочего дня на всех этапах обслуживания потребителей в соответствии с должностными инструкциями;

- навыками разработки плана мероприятий и мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

- навыками выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, применения различных форм коммуникации;

- навыками оценки профессионального уровня персонала предприятий индустрии питания;

- способами и приемами эффективной работы трудового коллектива по организации, комбинированию и совершенствованию процесса обслуживания на предприятиях общественного питания; технологиями управления коллективом на основе современных методов управления.

Содержание разделов дисциплины. Разработка концепции ресторанов. Правила сервировки стола. Столовая посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Прикладные программы и информационные технологии в секторе HoReCa. Организация процесса обслуживания командой профессионалов, характеристика методов и форм обслуживания, современные методы управления трудового коллектива. Последовательность, правила подачи и декорирования блюд, закусок и напитков. Правила застольного этикета. Организация процесса обслуживания в зале. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания. Меры безопасности и поведение персонала при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий индустрии питания.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

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

- готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

- способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;
- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;
- технологические операции для изготовления мучных кулинарных изделий;
- основные стадии приготовления различных видов теста;
- основные виды полуфабрикатов для производства мучных кулинарных изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.);
- современные технологии производства мучных изделий;
- способы расчета мощности предприятия;
- риски в области безопасности труда и здоровья персонала;
- нормативные документы регламентирующие безопасность труда;
- критерии оценки профессионального уровня сотрудника;
- требования, предъявляемые к аттестации персонала;
- способы проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- способы анализа и оценки финансового состояния предприятия;
- нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и правила и устанавливающие требования к качеству изделий;
- критерии оценки поставщиков для предприятий питания;
- способы анализа товарных рынков, пищевого сырья.

уметь

- оценивать качество готовой продукции;
- использовать средства измерений для организации технологического процесса;
- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;
- организовывать технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий на всех стадиях производства.

- решать технологические задачи в условиях производства;
- применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья;
- составлять необходимые для производства продукции документы (технические условия, технико-технологические карты, технологические схемы);
- подбирать оборудование заданной производительности;
- выявлять риски в области безопасности труда и здоровья персонала;
- проводить аттестацию персонала;
- оценивать финансовое состояние предприятия;
- выбирать поставщиков для предприятий питания;

владеть

- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- особенностями традиционных технологий производства мучных кулинарных изделий;
- современными технологиями производства мучных кулинарных изделий;
- методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий;
- способен критически анализировать документооборот в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям;
- навыками по разработке документооборота (технические условия, технико-технологические карты, технологические схемы);
- способен выбирать оборудование заданной производительности;
- приемами предотвращения рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;
- методиками проведения аттестации персонала;
- навыками оценки финансового состояния предприятия;
- способен критически анализировать поставщиков для предприятий питания.

Содержание разделов дисциплины. Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы. Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление пирожных и тортов. Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия. Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «БАРНОЕ ДЕЛО»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- Особенности барного дела; этапы организации производства и обслуживания в барах разных типов и классов, приготовление смешанных напитков.

-Современное состояние рынка индустрии питания и гостеприимства.

Уметь:

- организовать работу бара разных типов и классов, определять необходимые ресурсы и средства для организации процесса обслуживания; подготовить к работе барную стойку: подобрать требуемые напитки, приготовить, оформить и подать коктейли разных групп

- Проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпускаемой продукции.

Владеть:

- навыками выбора оборудования инвентаря, посуды и напитков для организации барного дела; навыками организации работы контактной зоны в барах разных типов и классов.

- Методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

Содержание разделов дисциплины: Особенности барного дела: история возникновения баров и коктейлей, ситуация сегодняшнего дня. Основные понятия и определения в организации работы бара; классификация баров, их характеристика; классификация коктейлей. Материально – техническое и информационное обеспечение процесса обслуживания в барах: перечень и назначение необходимого барного оборудования, посуды, инвентаря и аксессуаров; информационное обеспечение процесса обслуживания: меню бара, карта вин, коктейльная карта. Задачи и требования к организации снабжения: формы снабжения и способы доставки напитков и продуктов в бары, приемка товаров

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЭТИКЕТ УСЛУГ ПИТАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей компетенции:

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные различия (ОК-6);
- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия культуры питания народов мира;
- приемы и технологии приготовления блюд, отвечающие этнокультурным, историческим и религиозным традициям потребителей; учитывая историю развития культуры питания.

Уметь:

- строить отношения в коллективе с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий членов коллектива различных национальностей;
- диверсифицировать, комбинировать, видоизменять и совершенствовать технологическую деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими, религиозными и иными традициями, и запросами клиентов;

Владеть:

- навыками организации производства и обслуживания с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных традиций питания народов мира;
- навыками выстраивания системы клиентурных отношений основанной на удовлетворении запросов потребителей;
- навыками организации технологического процесса в соответствии с этнокультурными, историческими и иными традициями и запросами клиентов.

Содержание разделов дисциплины: Богатство традиций и культуры питания народов мира. Взаимосвязь географического расположения, религии, этнической культуры, традиций, экономики с особенностями и традициями культуры питания. Особенности технологии и подачи национальных блюд. Основные факторы, определяющие особенность той или иной кухни. Основное сырье и методы его кулинарной обработки.

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ВЫСОКОРЕЦЕПТУРНЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовность устанавливать приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать

- показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- способы подготовки сырья (основного и вспомогательного) к производству;
- виды, причины возникновения дефектов, способы их устранения и порядок списания;
- технологические операции для изготовления мучных кулинарных изделий;
- основные стадии приготовления различных видов теста;
- основные виды полуфабрикатов для производства мучных кулинарных изделий (слоеный, песочный, бисквитный и т.д.);
- современные технологии производства мучных изделий;
- нормативные документы, регламентирующие производство мучных изделий и устанавливающие требования к качеству изделий.

уметь

- оценивать качество готовой продукции;
- использовать средства измерений для организации технологического процесса;
- определять виды брака и устранять причины возникновения дефектов;
- организовывать технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий на всех стадиях производства.
- решать технологические задачи в условиях производства;
- применять на практике приемы взаимозаменяемости сырья в условиях нестабильности поставок сырья;
- составлять необходимые для производства продукции документы (технические условия, технико-технологические карты, технологические схемы).

владеть

- методами оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;
- особенностями традиционных технологий производства мучных кулинарных изделий;
- современными технологиями производства мучных кулинарных изделий;
- методикой сравнительного анализа традиционных и современных технологий;
- способен критически анализировать документооборот в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям;
- навыками по разработке документооборота (технические условия, технико-технологические карты, технологические схемы).

Содержание разделов дисциплины. Цель и задачи дисциплины. Состояние производства. Анализ исследований потребительских предпочтений в области мучных изделий. Обзор современных наиболее технологичных и функциональных технологий. Основное, дополнительное сырье. Подготовка рецептурных компонентов. Фарши и начинки. Цедра, цукаты, сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Кремы. Технологические свойства муки. Формирование теста из пшеничной муки. Процессы, происходящие при производстве теста. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто, тесто для оладий. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. Замес теста и способы его разрыхления. Приготовление бисквитного полуфабриката. Приготовление заварного теста. Изделия из блинчатого, слоеного, сдобного, вафельного и пряничного теста. Технология приготовления, требования к качеству. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление

пирожных и тортов. Экономический потенциал замороженного и охлажденного теста. Биохимические и биофизические основы замораживания. Функциональная роль микроингредиентов в замороженном тесте. Окислительные процессы в замороженном тесте. Размораживание и выпечка. Замороженные сдобные бездрожжевые и дрожжевые изделия. Стимулирование и порождение идей. Оборудование для разработки новых изделий и технологических процессов. Оценка изделий: условия проведения оценки продуктов на предприятии, определение срока годности. Испытания на производственной линии и начало производства новых продуктов.