

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

"26" мая 2022г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Направление подготовки (специальность)

19.04.04. Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальность))

Профиль подготовки

Биомолекулярные технологии в диетологии и ресторанном бизнесе
(наименование профиля подготовки для бакалавра и магистра)

Квалификация (степень) выпускника

МАГИСТР
(бакалавр, специалист, магистр)

Заведующий кафедрой сервиса и ресторанного бизнеса
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данное направление подготовки, направленность)

_____ 25.05.2022 Попов Е.С.
(подпись) (дата) (Ф.И.О.)

Воронеж – 2022

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Современные проблемы ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД1УК-2 – Разрабатывает концепцию проектного решения в рамках обозначенной проблемы, представляет публично результаты проекта и предлагает возможные пути внедрения их в практику
			ИД2УК-2 – Организует разработку плана реализации проекта, его корректировку и контроль за выполнением на всех этапах жизненного цикла
2	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД2ПКв-1 Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонализированного, функционального, диетического назначения

Содержание разделов дисциплины.

Тенденции развития и типология предприятий ресторанного бизнеса. Влияние сервисной экономики на развитие ресторанного бизнеса. Тенденции и проблемы развития ресторанного бизнеса. Проектирование концепции предприятия ресторанного бизнеса. Проектирование бизнес-процессов предприятия ресторанного бизнеса. Ресурсное обеспечение бизнес-процессов предприятия питания. Проектирование бизнес-процессов на предприятии ресторанного бизнеса. Контроль реализации бизнес-процессов на предприятии. Совершенствование качества услуг, рецептур и технологий в ресторанном бизнесе. Совершенствование качества услуг в ресторане. Основные направления совершенствования рецептур и технологий продукции функционального, специализированного, персонализированного питания

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Основы научно-исследовательской деятельности
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД1 _{УК-1} – Критически анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
			ИД2 _{УК-1} – Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе системного подхода, выработывает стратегию действий
2	ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД2 _{ОПК-5} - Формирует охраняемые документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения;

Содержание разделов дисциплины. Основные понятия научно-исследовательской деятельности. Предмет и основные понятия научно-исследовательской деятельности и развитие научных исследований в России за рубежом. Организация науки в Российской Федерации. Анализ проблемных ситуаций как систем и пути их решения. Методология и методы научного исследования и экспериментальных исследований. Сущность методологии исследования. Принципы и проблема исследования. Критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода. Разработка гипотезы и концепции исследования. Процессуально-методологические схемы исследования. Научные методы познания в исследованиях. Эксперименты: определение, виды. Методология эксперимента. Анализ экспериментальных данных. Способы представления результатов исследовательской деятельности. Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Внедрение и эффективность научных исследований. структура и оформление научно-исследовательских и научно-производственных работ. Структура учебно-научной работы. Написание текста научной работы. Методы обработки содержания научных текстов. Понятийно-терминологическое обеспечение исследования. Оформление результатов научной работы. Композиция научного произведения. Приемы изложения научных материалов. Работа над рукописью. Язык и стиль научной работы. Критерии качества исследования. Права и обязанности. Подготовка научных материалов к опубликованию в печати. Документальные источники информации. организация справочно-информационной деятельности. Основы научной этики и организации труда. Применением результатов научных исследований при проектировании образовательных программ. Виды научно-методического обеспечения для реализации образовательных программ. Основы разработки инновационного проекта. Основные требования конкурсного отбора инновационных проектов. Метод проектов как средство формирования исследовательских навыков обучающихся в процессе разработки инновационного проекта. Рекомендации по подготовке основных положений инновационного проекта. Физико-химические основы и принципы комбинаторики производства новых видов продуктов питания. Основные направления развития ассортимента продукции общественного питания при разработке и внедрении инновационных систем и технологий питания. Основы проектирования, принципы оптимизации рецептур и технологий пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, в том числе с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения. Методы определения пищевой, биологической, энергетической ценности продукции, ее функциональных свойств. Разработка методик оптимизации с элементами математического моделирования и программирования на ЭВМ .

Защита интеллектуальной собственности. Экспертиза проектов. Интеллектуальная собственность, как предмет коммерциализации и обязательная составляющая инновационного проекта. Структура бизнес-плана инновационного проекта. Товароведно-ориентированная модель инновационного проекта. Рекомендуемые программы и источники информации для разработки инновационного проекта. Основные методы экспертизы инновационных проектов. Основные вопросы экспертизы инновационного проекта. Варианты решения поставленной проблемной ситуации и стратегии достижения поставленной цели в инновационном проекте.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Иностранный язык
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД1 _{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
			ИД2 _{УК-4} – Использует коммуникативные технологии в сфере профессиональной деятельности и в научной среде, в том числе общается на иностранном языке
	УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД1 _{УК-5} – Анализирует особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними
			ИД2 _{УК-5} – Владеет навыками создания не дискриминационной среды межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Содержание разделов дисциплины.

Восстановительно-адаптационный курс (Магистр – вторая ступень высшего профессионального образования. Область знания. Проблемы и задачи магистерского исследования): Обзорные занятия по грамматике для различных видов речевой деятельности. Творческий поиск и обработка полученной информации (История и перспективы развития соответствующего научного направления. Научные исследования в России и за рубежом): Чтение оригинальной литературы научного характера, сопоставление и определение путей научного исследования. Письменная и устная информационная деятельность (Научное общение): Перевод оригинальной литературы. Написание тезисов, докладов, аннотаций, рефератов на иностранном языке и пр. Обмен информацией с зарубежным партнером в сфере делового и научного общения в процессе повседневных контактов, научного сотрудничества, в ходе дискуссий, диспутов на конференциях, симпозиумах и т.п.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Самоменеджмент
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1 _{УК-3} – Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели
			ИД2 _{УК-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных так и коллективных действий
2	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности
			ИД2 _{УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность

Содержание разделов дисциплины.

Основы самоменеджмента. Сущность самоменеджмента. Содержание основных функций самоменеджмента. Планирование личного развития. Тайм-менеджмент и целеполагание. Управление стрессом. Творческий подход к решению проблем. Управление ресурсами в самоменеджменте. Управление ресурсом времени. Управление ресурсом активности и работоспособности, образованности. Формирование и развитие команды. Лидерство и руководство. Управление результативностью.

АННОТАЦИЯ
Управление инновационными проектами и персоналом
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД1 _{опк-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания
			ИД2 _{опк-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов;
	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД2 _{ук-3} – Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений и имеет навыки преодоления возникающих в команде разногласий с учетом предвидения результатов как личных так и коллективных действий

Содержание разделов дисциплины.

Основные понятия управления инновационным проектом. Инновационная деятельность, особенности и характеристики. Основные свойства, критерии, классификация инноваций. Инновационный процесс как процесс создания и распространения нововведений. Цели и задачи управления инновациями производства в стандартных и нестандартных ситуациях, определяемых внешними и внутренними факторами развития предприятий питания, приоритетами в области системы качества и безопасности продукции. Учет действия множественных факторов.

Маркетинговая деятельность предприятия питания при планировании, разработке и реализации инновационных проектов. Жизненный цикл инновации. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности. Государственное регулирование инновационных процессов в Российской Федерации. Требования к оформлению и составлению документов, организация документооборота инновационных проектов на предприятии.

Система показателей эффективности инновационных проектов Эффективная стратегия и инновационная политика деятельности предприятий. Анализ эффективности инновационной деятельности на разных стадиях инновационного проекта (прединвестиционной, инвестиционной, эксплуатационной), в том числе при разработке и контроле исполнения бюджета конкурентоспособной концепции предприятия общественного питания.

Общая характеристика средств, методов и технологий PR. Сущность имиджа и его разновидности. Основные проблемы и технологии конструирования имиджа. Важнейшие задачи PR в процессе коррекции, модификации имиджа. Создание и поддержание имиджа предприятия в условиях инновационного развития.

Классификация научно-технического персонала. Методы организации исследовательских и проектных работ. Особенности организации, мотивации и стимулирования персонала и работников научно-технического труда. Принципы организации управленческих инноваций. Политика в области человеческих ресурсов инновационной организации. Виды социальной и этической ответственности за принятые управленческие решения. Методы планирования командной работы, распределение поручений и делегирование полномочий членам команды с учетом предвидения результатов как личных, так и коллективных действий. Способы организации руководства командой вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Технологическое моделирование
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ИД1 _{опк-4} Применяет методы моделирования для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения
			ИД2 _{опк-4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач

Содержание разделов дисциплины. Основные понятия моделирования. Типы моделей. Классификация методов построения математических моделей. Структура математического описания при детерминированном и статистическом подходах. Оценка числовых характеристик технологических процессов. Ряды распределений. Статистические характеристики. Вероятностная оценка статистических характеристик. Нормальный закон распределения. Основные задачи анализа технологических процессов производства продуктов питания. Уровень значимости и доверительная вероятность. Статистические критерии. Задача сравнения двух дисперсий. Задача сравнения двух средних арифметических значений. Проверка эмпирического распределения. Формы связи двух величин. Методы аналитического выражения связи. Использование регрессионного анализа при статистическом моделировании. Применение специализированных программных и информационных продуктов при моделировании технологических процессов производства продуктов питания. Полный факторный эксперимент. Дробный факторный эксперимент. Интерпретация уравнения регрессии. Планирование второго порядка (ОЦКП и ЦКРП). Каноническая форма уравнения регрессии. Общая постановка задачи оптимизации. Критерии оптимизации. Аналитические и поисковые методы оптимизации технологических процессов производства продуктов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Биомолекулярные основы технологий продуктов функционального питания и
специализированного назначения
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД2 _{ОПК-2} Научно обосновывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции с прогнозируемыми свойствами
2	ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД1 _{ОПК-5} Организует научно-исследовательские/опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов

Содержание разделов дисциплины.

Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения. Мероприятия направленные на формирование культуры питания населения. Функциональное и специализированное питание. Основные термины и определения. Нормативная документация. Показатели качества и безопасности продуктов функционального и специализированного назначения. Технологии, применяемые в пищевой промышленности для повышения качества и безопасности продуктов питания. Характеристика пищевых и биологически активных добавок.

Классификация продуктов функционального питания и специального назначения. Критерии выбора обогащаемых продуктов. Классификация функциональных ингредиентов.

Направления физиологического воздействия функциональных ингредиентов на организм: иммунная система; кишечная микрофлора; желудочно-кишечный тракт; сердечно-сосудистая система; антиоксидантное воздействие; метаболизм различных субстратов (сохранение энергетического баланса, поддержание массы тела, уровень глюкозы, инсулина и триацилглицеридов в крови и др.).

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, антогонистический эффекты.

Нутрицевтики, функции. Парафармацевтики. Функции. Классификация парафармацевтиков. Органические кислоты, биофлавоноиды, кофеин, регуляторы пептидов и др. Основные группы парафармацевтиков: геронтологического назначения; улучшающие функционирование печени, желчного пузыря, поджелудочной железы и мочевыводящей системы; улучшающие функционирование головного мозга; иммуномодуляторы; для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний; адаптогены; антистрессоры; улучшающие функционирование желудочно-кишечного тракта.

Эубиотики. Представители нормальной микрофлоры кишечника, молочнокислые лакто- и бифидобактерии. Эубиотики на основе чистых культур микроорганизмов (пробиотики, мультипробиотики или синбиотики), эубиотики смешанного состава (с добавлением аминокислот, микроэлементов, моно- и дисахаридов и т.д.).

Технологии проектирования продуктов с регулируемыми свойствами (функциональные, специализированные): элиминация, обогащение, замена одного изъятого компонента другим аналогичным и обладающим полезными свойствами, дополнительное обогащенные

традиционных продуктов функциональными ингредиентами с помощью различных технологических приемов. Биотехнологический потенциал молочного и мясного сырья. Актуальность использования инновационных ингредиентов в производстве продуктов с прогнозируемыми свойствами. Овощное, фруктовое, ягодное сырье и продукты его переработки.

Корнеплоды, листовые зеленые, тыквенные, пряно-вкусовые растения, бахчевые культуры, пасленовые.

Дикорастущее растительное сырье – как функциональный компонент рецептур пищевых продуктов. Грибы, орехи, ягоды, травы.

Продукты морского промысла, как функциональный компонент рецептур пищевых продуктов. Продукты переработки водных беспозвоночных, рыб, морских водорослей

Продукты пчеловодства, как функциональный компонент рецептур пищевых продуктов. Мед, маточное молочко, прополис, перга, пыльца. Витамины, регуляторы аминокислотного и жирнокислотного состава, минеральные вещества и их премиксы как функциональный компонент рецептур пищевых продуктов. Направленное формирование витаминного, аминокислотного, жирнокислотного, минерального состава продуктов.

Бобовые и злаковые культуры, как функциональный компонент рецептур пищевых продуктов. Модификация молочного сырья, мясных изделий, мучных, кондитерских изделий.

Проектирование напитков функциональной направленности и специализированного назначения.

Расчет рецептур многокомпонентных продуктов с функциональными ингредиентами. Современные подходы к решению проблемы увеличения сроков годности пищевых продуктов функционального назначения

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Управление качеством продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД1 _{ОПК-2} Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья
2	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путём использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД1 _{ОПК-3} Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению ИД2 _{ОПК-3} Совершенствует рецептуры и технологические процессы производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции

Содержание разделов дисциплины.

Методология и терминология управления качеством продукции. Современные методы исследований и контроля на всех этапах производственного процесса, включая идентификацию и оценку свойств сырья.

Рекомендации международных стандартов ИСО 9000 по управлению качеством, основные положения национальной системы стандартизации. Основные принципы ХАССП. Перечень возможных рисков в области качества и безопасности продукции. Принципы функционирования плана и системы самоконтроля предприятия. Перечень возможных рисков и затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства. Анализ технологических процессов производства продукции с целью выявления рисков на всех стадиях (этапах) и разработка мероприятий по их снижению. Основные требования и режимы хода технологического процесса производства продуктов питания. Совершенствование рецептур и технологических процессов производства кулинарной продукции с целью управления качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного
бизнеса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонализации, индустриализации питания	ИД1 _{ПКв-3} Разрабатывает организационную структуру предприятия в целях внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, механизации, информатизации при производстве новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), оценивает экономическую эффективность изменений
			ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания

Содержание разделов дисциплины. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Основы принятия организационно-управленческие решений стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонализации, индустриализации питания. Услуги общественного питания и требования к ним. Основные типы предприятий общественного питания. Роль оптовой торговли в системе товароснабжения. Организация складского хозяйства (назначение и состав складских помещений). Оценка эффективности политики закупок предприятия. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню, их характеристика. Расчёт сырья и составление заданий бригадам поваров. Технологические документы на продукцию общественного питания. Обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами. Контроль за документооборотом на предприятии питания. Производственная инфраструктура. Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест. Производственная логистика. Законы логистики предприятий общественного питания. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов. Организация работы специализированных цехов. Требования к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами. Сущность и задачи научной организации труда. Классификация и организация рабочих мест. Оснащение и планировка рабочих мест. Организация линии раздачи и презентации блюд. Технологии продаж. Политика закупок продуктов и управление запасами. Риски – понятие и виды. Классификация рисков. Управление рисками.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов персонифицированного, функционального, диетического назначения представляет научные отчеты, разрабатывает документацию
2	ПКв-2	Способен организовывать, проводить, анализировать испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-2} Разрабатывает ассортимент новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирает оборудование, совершенствует режимы и параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформляет технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства
			ИД2 _{ПКв-2} Совершенствует системы обеспечения качества и безопасности новой продукции и услуг, разрабатывает и принимает управленческие решения в области совершенствования технологических процессов

Содержание разделов дисциплины. Теоретические и практические основы проектирования рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов персонифицированного, функционального, диетического назначения. Роль комбинированных продуктов питания в обеспечении здоровья населения. Характеристика состояния в области здорового питания населения. Актуальность создания поликомпонентных пищевых продуктов различного состава и назначения. Характеристика сырья растительного и животного происхождения. Методы и подходы к созданию пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения. Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости. Методология проектирования биологически безопасных продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности. Научные принципы проектирования комбинированных белковых продуктов. Характеристика белков, как источников БАВ в специализированных продуктах питания. Потребность и нормирование белков в питании. Приоритетные технологии получения белковых продуктов. Новые формы белковой пищи. Текстурированные белки. Функциональные свойства белков. Генетически модифицированные источники пищи. Техно-экономическое обоснование разработки состава многокомпонентных пищевых продуктов. Проектирование новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения. Методология

компьютерного проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. Особенности проектирования современных продуктов питания. Современная классификация пищевых продуктов питания по степени соответствия структуры и состава проектируемого продукта адекватной модели или эталону. Подбор оборудования, совершенствование режимов и параметров технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции. Значение БАД в коррекции питания и здоровья населения. Нутицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики. Проектирование продуктов разного назначения. Направления в создании геродиетических продуктов. Функциональные продукты для профилактического и лечебного питания детей и подростков. Продукты питания для работающих во вредных условиях производства. Анализ данных о химическом составе и энергетической ценности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения. Выбор наиболее перспективных для конкретной научно-практической задачи пищевых ингредиентов животного и растительного происхождения. Использование нетрадиционных сырьевых источников в производстве продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения. Оформление технико-технологических документов, апробирование новых видов продукции в условиях производства. Характеристика основных этапов моделирования многокомпонентных смесей пищевых продуктов. Разработка математических моделей по проектированию новых рецептур и технологий продукции питания персонифицированного, функционального, диетического назначения. Алгоритм моделирования характеристик рецептурных смесей пищевых продуктов. Моделирование и прогнозирование рецептур и технологий при разработке. Разработка рецептур продуктов питания с учетом взаимодействия компонентов. Разработка и принятие управленческих решений в области совершенствования технологических процессов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД2 _{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения
2	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-4} Разрабатывает организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает технологическую документацию, определяет ресурсное обеспечение разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение создания эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия
			ИД2 _{ПКв-4} Определяет экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Содержание разделов дисциплины.

Основы маркетинговых исследований товарных рынков: маркетинговый анализ, цели и объекты анализа; анализ внутренней среды фирмы; анализ SWOT и профиля конкурентоспособности предприятия; анализ внешней среды предприятия; анализ демографических условий; анализ социально-культурных условий; изучение конъюнктуры рынка; товарная политика и производственная программа предприятия; полезность товара для потребителя; конкурентоспособность товара; базы по выбору поставщиков предприятий питания. Техничко-экономическое обоснование проекта.

Расчеты и планирование капитальных вложений в строительство предприятия, покупку, доставку, установку и монтаж необходимого оборудования. Расчет энергозатрат на производство. Расчет численности производственного персонала и фонда оплаты труда. Построение финансового плана и оценка проекта. Расчет основных показателей производственно-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценка эффективности внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения).

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Маркетинговые исследования индустрии питания
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентноспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД2 _{ПКв-1} Исследует и анализирует современные тенденции развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания в целях разработки мероприятий по повышению конкурентоспособности предприятия на основе расширения ассортимента продукции персонифицированного, функционального, диетического назначения

Содержание разделов дисциплины. Основные категории, цели, принципы и функции маркетинга предприятий индустрии питания. Критерии и методы сегментирования рынка предприятиями индустрии питания. Позиционирование в индустрии питания: особенности, матрица позиционирования. Комплекс маркетинга предприятий индустрии питания и его основные элементы. Маркетинговая среда предприятий индустрии питания и ее факторы. Основные принципы формирования и использования информации в системе маркетинга. Система маркетинговой информации: основные методы сбора информации, понятие маркетинговой информации. Система внутренней и внешней информации. Классификация информации в маркетинге. Первичная маркетинговая информация. Вторичная маркетинговая информация. Цели, задачи и основные понятия маркетинговых исследований. Виды маркетинговых исследований. Качественные исследования. Количественные исследования. Мix методики. Маркетинговые исследования ресторана. Маркетинговый анализ предприятия общественного питания. Основные этапы маркетинговых исследований. Методы исследований в маркетинге. Основные требования к маркетинговой информации. Оценка стратегических возможностей. SWOT-анализ. Анализ бизнес-портфеля предприятия индустрии питания.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Брендинг
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-4} Разрабатывает организационный проект конкурентноспособного предприятия питания по производству продукции массового изготовления и специализированных продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), разрабатывает технологическую документацию, определяет ресурсное обеспечение разрабатывает мероприятия и информационное обеспечение по созданию эффективной системы продаж продукции и поддержания имиджа предприятия

Содержание разделов дисциплины. Сущность и содержание брендинга. Основные понятия брендинга. Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная. Создание бренда. Система управления брендами. Управление лояльностью к бренду. Правовые основы бренда. Брендинг в отраслях и сферах бизнеса. Международный брендинг.

**АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины**

Бизнес-планирование, стратегическое управление, анализ экономической деятельности

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-3	Способен принимать организационно-управленческие решения стратегического развития предприятия питания с учетом приоритетов развития в области биотехнологий, персонификации, индустриализации питания	ИД2 _{ПКв-3} Осуществляет сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий, законодательную и нормативную базу, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания
2	ПКв-4	Способен выполнять организационное проектирование предприятия питания, планировать изменения по внедрению в производство новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД2 _{ПКв-4} Определяет экономические показатели предприятия питания, оценивает эффективность внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)

Содержание разделов дисциплины.

Содержание разделов дисциплины: Методические основы бизнес-планирования. Структура бизнес-плана, алгоритм его разработки. Характеристика (описание) предприятия. Анализ состояния и тенденции развития отрасли, методы анализа отраслевого рынка на основе сбора, обработки и анализа информации о факторах внешней среды, включая приоритетные направления развития техники и технологий. Характеристика (описание) продукции (услуги). Обоснование рыночного потенциала проектируемой продукции (услуги). Анализ рынков сырьевых и материальных ресурсов, анализ рынков сбыта. Конкурентоспособность предприятия (потенциал предприятия), конкурентоспособные концепции развития предприятий общественного питания. Методы оценки конкурентоспособности предприятий. План производства. Система контроля качества продукции (услуг). Маркетинговый план. Организационный план с использованием законодательной и нормативной базы, для обоснования стратегии и изменений организационно-производственной структуры предприятия питания. Структура управления предприятием. Финансовый план и стратегия финансирования. Оценка эффективности внедрения новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения). Анализ безубыточности предприятия. Риски и страхование.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Основы рационального питания
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых конкурентоспособных, прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 _{ПКв-1} решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства новой продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов персонифицированного, функционального, диетического назначения представляет научные отчеты, разрабатывает документацию

Содержание разделов дисциплины.

Эколого-медицинские аспекты питания современного человека. Роль питания в жизни современного человека. Состав и структура питания современного человека. Инновационные продукты в коррекции пищевого статуса населения. Нормативная, техническая, технологическая документация.

Характеристика пищевых продуктов. Продукты животного происхождения: пищевая ценность мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов (кисломолочных), рыбы и рыбных продуктов, нерыбных продуктов моря. Продукты растительного происхождения: пищевая ценность овощей и фруктов, зелени, ягод, соков и напитков, пищевая меда.

Теории питания. Классические теории питания. Античная теория питания. Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. История возникновения теорий, принципы теорий питания, отличительные особенности.

Альтернативные теории питания. Теория позитивного питания и функциональные продукты, теория раздельного питания, вегетарианство, концепция индивид лечебное голодание, концепция индивидуального питания, теория естественного питания (концепция питания предков). Концепция функционального питания Функциональное питание, функциональные продукты, классификация продуктов функционального питания.

Макро- и микронутриенты. Характеристика и физиологическое значение белков, жиров, углеводов. Источники, пищевая ценность, биологическая ценность и эффективность, функции нутриентов, оптимальное соотношение в рационе. Классификация витаминов и витаминоподобных веществ, характеристика и их физиологическое значение для здоровья человека. Избыток и недостаток в питании. Классификация минеральных веществ, характеристика и их физиологическое значение для здоровья человека. Избыток и недостаток в питании.

Основы диетологии. Номерная система диет, характеристика диет, укрупнённые группы диетических столов. Нормативные документы. Организация диетического питания. Основы составления рационов в зависимости от социальной группы населения и диетического питания. Нормы и правила составления рационов питания различных групп населения. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах, сбалансированность питания, разнообразие суточного рациона. Организация здорового питания в различных учреждениях (образовательные, стационары, санатории и др.).

Специализированные пищевые продукты персонифицированного, функционального, диетического назначения. Роль специализированных пищевых продуктов персонифицированного, функционального, диетического назначения в жизни населения. Характеристика продуктов специализированного и персонифицированного назначения. Функциональные ингредиенты, классификация, характеристика. Способы повышения иммунитета и детоксикации организма. Продукты диетического назначения.

Взаимодействие пищевых компонентов. Антиалиментарные факторы питания. Эффекты синергизма и антагонизма. Усвояемость витаминов. Усвояемость макро- и микроэлементов. Способы коррекции усвояемости пищевых компонентов.

Пищевая комбинаторика и этапы проектирования состава и конструирования пищевых продуктов. Критерии обогащения. Выбор функционального ингредиента. Оценка макронутриентного состава продуктов с учетом количественной макронутриентной классификации. Технологии получения новой продукции с заданными свойствами.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Организация ресторанного сервиса
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Способен организовывать, проводить, анализировать испытания новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения)	ИД1 _{ПКв-2} Разрабатывает ассортимент новой продукции (в т.ч. персонифицированного, функционального, диетического назначения), подбирает оборудование, совершенствует режимы и параметры технологического процесса для управления показателями качества и свойствами продукции, оформляет технико-технологические документы, апробирует новые виды продукции в условиях производства

Содержание разделов дисциплины.

Введение. Тенденции в разработке новых технологий и рецептур продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Технологии обработки биоактивных компонентов для продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением методов биотехнологии. Технологии в обработке экструдированных продуктов. Преимущества и безопасность продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Психология делового общения
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД1 _{УК-4} – Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов и эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях

Содержание разделов дисциплины. Основные психофизиологические возможности человека и их взаимосвязь с социальной активностью личности; индивидуальные психические, физиологические особенности человека - основа запросов и потребностей человека. Приемы и методы оценки психологических особенностей потребителя в процессе сервисной деятельности. Понятие о деловых отношениях. Значение имиджа в деловой сфере. Модели имиджа. Компоненты имиджа делового человека. Общение как компонент делового имиджа. Общение как социально психологическое явление. Характеристики общения. Деловое общение и его особенности. Принципы построения делового общения. Применение коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке. Образ партнера по общению. Установление взаимоотношений в начале процесса обслуживания потребителей. Зрительный контакт в ситуации общения. Конфликты и конфликтные ситуации в деловом общении. Стратегии поведения в конфликте. Разрешение конфликтов. Стресс как источник конфликтов. Этические проблемы деловых отношений. Приемы делового и управленческого общения, соблюдение этических норм поведения в процессе сервисной деятельности