

**АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
ПРОФИЛЬ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ ПРИКЛАДНОЙ БАКАЛАВРИАТ**

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, часов (ЗЕТ)
1	2	3
Б1	Дисциплины	
Б1.Б	Базовая часть	
Б1.Б.1	<p align="center">ИСТОРИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, её месте в мировой истории и европейской цивилизации; углубление знаний об основных закономерностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучении истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «История России», «Всеобщая история» и «Обществознание».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении политологии и социологии, философии, культурологии.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы теории и методологии истории; - движущие силы и закономерности исторического процесса; - различные оценки ключевых исторических фактов; - основные этапы истории России и мира, выдающиеся исторические личности; - важнейшие достижения культуры. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - логически мыслить, формировать аргументацию, отстаивать свою позицию; - применять основные методы исторического исследования; - сравнивать исторические факты, явления, процессы; - извлекать уроки из исторических событий. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельного поиска литературы по исторической проблематике; - ведения полемики; - работы с историческими источниками. 	144 (4)

	<p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теория и методология исторической науки. 2. Исследователь и исторический источник. 3. Особенности становления государственности в России и в мире. 4. Русские земли в XIII-XV вв. и европейское средневековье. 5. Россия в XVI – XVII вв. в контексте развития европейской цивилизации. 6. Россия и мир в XVIII-XIX вв. Попытки модернизации и промышленный переворот. 7. Россия и мир в XX веке. 8. Россия и мир в XXI веке. 	
Б1.Б.2	<p style="text-align: center;">ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</p> <p>Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования (средняя школа); овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «Иностранный язык».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении иностранного языка в профессиональной деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3); - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи; - правила чтения транскрипции; - грамматические явления, характерные для бытовой и профессиональной речи; - базовую лексику общего и терминологического характера; - способы дифференциации лексики по сферам применения; - основные способы словообразования; 	252 (7)

	<p>- свободные и устойчивые словосочетания и фразеологические единицы.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые и специальные темы; - владеть всеми видами чтения адаптированной и оригинальной литературы; - фиксировать информацию, получаемую при чтении текстов; - работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; - выступать с публичной речью: делать сообщения, доклады. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамматическими и лексическими, обеспечивающими коммуникацию общего характера при письменном и устном общении; - говорения, обеспечивающими коммуникацию в основных ситуациях неофициального и официального общения при монологическом высказывании или в диалогической речи; - аудирования, обеспечивающими понимание устной (монологической или диалогической) речи на бытовые и специальные темы; - письменной речи, необходимыми для подготовки тезисов, сообщений, писем, рефератов и аннотаций. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Водно-коррекционный модуль. 2. Бытовая сфера общения. 3. Социально-культурная сфера общения. 4. Научно-техническая сфера общения. 	
Б1.Б.3	<p style="text-align: center;">ФИЛОСОФИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: сформировать представление о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира; сформировать целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе и общественной жизни; привить навыки работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами; сформировать представление о научных, философских и религиозных картинах мироздания, сущности, назначении и смысле жизни человека; сформировать представление о многообразии форм человеческого знания, соотношении истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе; сформировать представление о ценностных основаниях человеческой деятельности; определить основания активной жизненной позиции, ввести в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.</p>	144 (4)

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения «История», «Культурология», «Политология и социология».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при изучении правоведения.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций**:

ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

ОК-4 – способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

основные философские понятия и категории; закономерности развития природы, общества и мышления;

основные направления, проблемы, теории и методы философии;

содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.

Уметь:

применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, социальные тенденции, факты и явления;

применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности;

формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии.

Владеть навыками:

восприятия и анализа текста, имеющего философское содержание,

приемами ведения дискуссии и полемики;

навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы**:

1. Философия, ее предмет и место в культуре
2. Исторические типы философии.
3. Онтологические основания мира и атрибутивные свойства субстанции.
4. Проблема идеального. Сознание как форма психического отражения.
5. Проблема познания в философии. Концепции

	<p>истины.</p> <p>6. Особенности человеческого бытия.</p> <p>7. Общество как развивающаяся система. Культура и цивилизация.</p> <p>8. Философские проблемы области профессиональной деятельности.</p>	
Б1.Б.4	<p style="text-align: center;">ЭКОНОМИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов основ экономического мышления, выработка умения аргументировано судить об экономических проблемах, как в народнохозяйственных масштабах, так и в личной повседневной жизни, обретение опыта самостоятельного принятия эффективных экономических решений.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «История», «Математика».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении при прохождении практик, сдаче государственного экзамена, выполнении выпускной квалификационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие <i>следующих компетенций:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2); – способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – закономерностей и возможности управления на предприятии производственно-финансовыми и кредитными ресурсами с применением различных инструментов факторинг, форфейтинг, лизинг, транс, ипотека); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать правовую документацию в будущей профессиональной деятельности; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами ценообразования, финансирования, кредитования и страхования, грамотно использовать специфику внешнеэкономических операций на рынке сырья и продовольствия. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <p>Введение в экономику.</p> <p>Основы анализа спроса, предложения, рыночного равновесия.</p> <p>Эластичность спроса и предложения Теория потребительского выбора.</p> <p>Теория фирмы. Производственная функция.</p> <p>Издержки производства.</p>	108 (3)

	<p>Типы рынков Рынок и конкуренция. Определение цены и объемов производства на монопольном рынке. Рынок факторов производства. Основные макроэкономические показатели. Макроэкономическая нестабильность Безработица. Инфляция. Макроэкономическое равновесие. Совокупный спрос и совокупное предложение. Деньги. Кредитно-денежная политика. Налоги. Фискальная политика. Экономический рост. Роль государства в экономике.</p>	
Б1.Б.5	<p style="text-align: center;">ПРАВОВЕДЕНИЕ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний для правового ориентирования в системе законодательства, определение соотношения юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни, изучение основополагающих правовых понятий.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «История», «Философия», «Политология и социология».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин: отраслевая стандартизация и сертификация.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6) <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основополагающие правовые понятия, основные источники права, принципы применения юридической ответственности; - уметь ориентироваться в системе законодательства, определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни; - владеть навыками самостоятельной работы с нормативными источниками. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Государство. Его роль в жизни общества. Основы конституционного права. 2. Право. Его роль в жизни общества. Права человека и гражданина РФ. Источники российского права. Правонарушение и юридическая ответственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Борьба с коррупцией. 3. Основы гражданского права. Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. Обязательства в гражданском праве и 	144 (4)

	<p>ответственность за их нарушение.</p> <p>4. Основы наследственного права.</p> <p>5. Основы семейного права. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву.</p> <p>6. Основы трудового права. Трудовой договор. Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение.</p> <p>7. Административные правонарушения и административная ответственность. Правовые основы защиты государственной тайны. Законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.</p> <p>8. Основы уголовного права. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений.</p> <p>9. Экологическое право. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.</p>	
Б1.Б.6	<p align="center">КУЛЬТУРОЛОГИЯ И МЕЖКУЛЬТУРНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование, закрепление и расширение базовых знаний о культурологии как науке и о культуре как предмете культурологии; об основных разделах современного культурологического знания и о проблемах и методах их исследования. Изучение культурологии способствует развитию знаний об основных формах и закономерностях мирового процесса развития культуры в ее общих и единичных характеристиках, выработке навыков самостоятельного овладения миром ценностей культуры для совершенствования своей личности и профессионального мастерства.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьного курса: «Русский язык», «Литература», «История».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин политологии и социологии, философии, правоведения.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знать сущность и особенности культуры, структуру и функции, её место и роль в жизни человека и общества, тенденции и проблемы её эволюции, школы и концепции культурологии, формы культуры, основы истории мировой и отечественной культуры; – уметь объяснить феномен культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности, иметь представление о способах приобретения, хранения и передачи социального 	144 (4)

	<p>опыта, базисных ценностей культуры;</p> <p>– владеть навыками современной культуры общения и ориентироваться в мире культурных символов и глобальных проблем.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Культурология в системе гуманитарного знания. 2. Культура как объект исследования культурологии. 3. Основные категории и понятия культурологии. 4. Типология культуры. 5. Место и роль России в мировой культуре. 6. Культура в социальном пространстве. 7. Межкультурные коммуникации. 8. Культура в современном мире. 	
Б.1.Б.7	<p align="center">ТЕХНОЛОГИЯ КОМАНДООБРАЗОВАНИЯ И САМОРАЗВИТИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих им успешно решать весь спектр задач, связанных с созданием и функционированием команд в организациях, а также отчетливо выраженного индивидуального взгляда на проблему создания и функционирования управленческой команды, понимания ее сути как социально-психологического феномена.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Культурология и межкультурное взаимодействие» и «Медиакультура»</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для создания основы основы для научно-исследовательской работы и процесса взаимодействия с коллективом во время прохождения учебной и производственной практики.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наиболее эффективные средства осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе этнических, социальных и культурных различий и особенностей взаимодействия людей в коллективе, относящихся к вопросам групповой динамики и командообразования; - приемы саморегуляции при выполнении деятельности в условиях неопределенности. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать способы и методы взаимодействия с коллегами в зависимости от представления представлении 	108 (3)

	<p>об особенностях их личности, в т.ч. об этнических, социальных и культурных различиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать командную работу в коллективе в зависимости от особенностей аудитории (возрастные особенности, гендерные различия и проч.); - формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию принимаемым решениям при выборе способов выполнения деятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - процессом взаимодействия субъектов в коллективе, может разрабатывать или составлять программу саморегуляции и эффективного влияния и проводить тренинги, направленные на индивидуальное и групповое поведение, связанное с особенностями групповой динамики и командообразования; - полной системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывает принятые решения при выборе технологий их реализации с учетом целей профессионального и личностного развития. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы: РАЗДЕЛ I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ КОМАНДООБРАЗОВАНИЯ 1.1 Тема. Команда как вид групп высшего уровня развития 1.2. Тема. Формирование команды Итого по разделу РАЗДЕЛ II. ВНУТРИКОМАНДНЫЕ ПРОЦЕССЫ И ОТНОШЕНИЯ 2.1. Тема. Распределение ролей и особенности работы в команде 2.2. Управление взаимоотношениями в команде 2.3. Тема Коммуникации в команде 2.4. Тема Управление конфликтами в командах Итого по разделу РАЗДЕЛ III. САМОРАЗВИТИЕ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ 3.1. Тема Жизненный путь личности и саморазвитие. Индивидуальный коучинг.</p>	
Б1.Б.8	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов профессиональных компетенций, способных обеспечить решение задач в области создания безопасных условий деятельности при проектировании и использовании техники и технологических процессов, а также при прогнозировании и ликвидации последствий стихийных бедствий, аварий и катастроф.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Математика», «Физика», «Химия», «Информатика», «Экология», «Электротехника и электроника».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при итоговой</p>	144 (4)

	<p>государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8). – способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы; • основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, осуществлять и контролировать выполнение требований по охране труда и технике безопасности в конкретной сфере деятельности; <p>владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды; – применения современных средств защиты от поражения и основными мерами по ликвидации их последствий. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы безопасного и безвредного взаимодействия человека со средой обитания. 2. Формирование опасностей в производственной среде. Идентификация вредных и опасных факторов технических систем. 3. Технические методы и средства повышения безопасности и экологичности производственных систем. 4. Прогнозирование и ликвидация чрезвычайных ситуаций. 5. Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Управление безопасностью жизнедеятельности. 	
Б1.Б.9	<p style="text-align: center;">БИОХИМИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний о процессах, происходящих как в клетках живых организмов, так и в пищевом сырье при его хранении и переработке; изучение химического состава живых организмов, строения и свойств его тканей, совокупности процессов, лежащих в основе жизнедеятельности; изучение ферментных систем и биохимических процессов, протекающих как в целом организме, так и в отдельных тканях и органах, что дает специалисту знания свойств сырья, понимание особенностей технологических процессов и возможностей</p>	252 (7)

обеспечить максимальное сохранение в сырье и готовых изделиях исходных составляющих.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Физика», «Химия», «Органическая химия», «Биология», «Основы общей и неорганической химии».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин «Микробиология пищевых продуктов», «Химия пищи», «Методы и средства научных исследований», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные классы биологически активных соединений, особенности их метаболизма.

Уметь:

- идентифицировать белки, нуклеиновые кислоты, углеводы, липиды, витамины и другие биологически активные соединения, участвующие в жизнедеятельности организма;

- выделять и исследовать в лабораторных условиях аминокислоты, углеводы, липиды, некоторые витамины и ферменты.

Владеть навыками:

- основными методами анализа биологических материалов;

- использовать биохимические исследования для характеристики качества сырья растительного и животного происхождения и готовых пищевых продуктов.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Предмет и задачи курса.
2. Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение.
3. Строение, физико-химические свойства и функции углеводов.
4. Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот.
5. Классификация, строение и функции липидов.
6. Ферменты, кофакторы, коферменты и витамины.
7. Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме.
8. Ферментативные превращения углеводов.
9. Обмен липидов.

	<p>10. Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота.</p> <p>11. Гормоны.</p>	
Б1.Б.10	<p align="center">ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний и навыков, необходимых для проведения процессов пищевых производств, создания безопасных и оптимальных условий работы применяемых аппаратов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Математика», «Физика», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Прикладная механика», «Тепло и хладотехника».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин «Основы технологии и физико-химические процессы», «Оборудование предприятий общественного питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепломассообменных процессов; - методы расчетов процессов и аппаратов, современные требования, предъявляемые к процессам и аппаратам <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять расчеты процессов и аппаратов; - работать с нормативно-технической документацией, касающейся проектирования и расчетов процессов и аппаратов пищевых производств. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологии, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - выполнения сборочных чертежей аппаратов пищевых производств. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание и задачи курса. 2. Гидромеханические процессы. 3. Тепловые процессы. 4. Массообменные процессы. 5. Механические процессы. 	144 (4)
Б1.Б.11	<p align="center">ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний о проблемах, связанных со</p>	108 (3)

снабжением человечества пищей, путях развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров; изучение пищевых веществ: их строения, свойств, функций выполняемых в организме человека и их превращения в процессе технологической обработки для направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции; изучение принципов и условий рационального питания, норм потребления основных пищевых веществ.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Органическая химия», «Биология», «Биохимия».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин «Технология специальных видов питания», «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология лечебно-профилактического и диетического питания».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процес сов(ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- проблемы снабжения человечества пищей и возможные пути их решения;
- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;
- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);
- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;
- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;
- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.

Уметь:

- определять основной химический состав пищевых продуктов;
- определять пищевую ценность и калорийность продуктов питания;
- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;
- планировать подготовку эксперимента,

	<p>анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.</p> <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами исследования продуктов питания, расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Понятие качества пищевых продуктов. 3. Гомеостаз и питание. 4. Функциональные свойства белков. Роль в питании человека. 5. Ферменты пищевого сырья. 6. Углеводы в сырье и пищевых продуктах. 7. Липиды в сырье и пищевых продуктах. 8. Витамины и минеральные вещества. 9. Химия вкуса, запаха, цвета. 10. Пищевые продукты как дисперсные системы. 11. Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи. 	
Б1.Б.12	<p align="center">ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний о сущности технологического процесса производства продукции общественного питания, изменениях основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки и умений прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Введение в специальность», «Биохимия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Химия пищи», «Физиология питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология специальных видов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1) - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, 	144 (4)

	<p>математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов(ПК-5)</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные этапы технологического цикла и принципы производства продукции общественного питания; - способы кулинарной обработки; - процессы, формирующие качество готовой продукции; - изменение основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи; - классификацию кулинарной и кондитерской продукции; - принцип построения рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; - характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки; - использовать нормативную, технологическую документацию. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Теоретические основы технологии, основные понятия. 3. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. 4. Структурно-механические характеристики кулинарной продукции. 5. Изменение белков и других азотистых веществ. 6. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов. 7. Изменение крахмала. 8. Изменение пищевых жиров. 9. Изменение витаминов в продуктах при кулинарной обработке. 10. Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов. 	
--	---	--

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СИСТЕМЫ
ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Цель изучения дисциплины: изучение основ теории автоматического управления, методов и функций контроля и управления технологическими процессами и агрегатами, изучение принципов автоматического управления, структуры и элементов автоматических систем регулирования.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Математика», «Физика», «Информатика», «Введение в специальность».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при изучении дисциплин «Метрология, стандартизация и сертификация», «Основы проектирования предприятий общественного питания».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

– способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– основные способы сбора, обработки и хранения информации о параметрах технологических процессов;

– организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

– информационные технологии в системах управления технологическими процессами;

уметь:

– читать структурные и функциональные схемы проектов по автоматизации технологических процессов и производств;

– определять статические и динамические характеристики технологических объектов управления и процессов;

– оценивать качество работы систем управления;

владеть навыками:

– построения типовых схем систем управления технологическими процессами;

– решения практических задач в области систем контроля и управления технологическими процессами.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Основные понятия и определения автоматике.

2. Метрологические характеристики контрольно-измерительных приборов.

	<p>3. Методы и средства измерения параметров технологического процесса.</p> <p>4. Основы теории автоматического управления.</p> <p>5. Информационные технологии в системах автоматического управления.</p> <p>6. Схемы автоматизации технологических процессов.</p>	
Б1.Б.14	<p align="center">СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: изучение фонда нормативных и технических документов общественного питания, правового режима сертификации для их изготовления, порядка и правил сертификации, а также научить студентов принципам построения систем менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания на основе системы ХАССП.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Метрология и стандартизация».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3); - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные концепции и подходы к безопасности продукции; - основные цели и задачи системы ХАССП; - правовое обеспечение услуг общественного питания; - правила и порядок проведения сертификации системы менеджмента безопасности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания в области системы менеджмента безопасности; - применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания; - применять на практике принципы системы ХАССП; - применять на практике требования стандартов на систему ХАССП; - подготавливать предприятия к сертификации системы ХАССП. 	108(3)

	<p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования современных методов управления предприятием; - идентификации продукции для проведения ее сертификации; - составления планов проведения сертификации конкретной продукции; - грамотной работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию; - практических работ по подготовке производства к сертификации. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отраслевая стандартизация. 2. Отраслевая сертификация. 3. Системы ХАССП. 4. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» 5. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000 	
Б.1Б.15	<p align="center">ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний формирование знаний и умений по технологии приготовления разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Введение в специальность», «Микробиология пищевых продуктов».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Технология специальных видов питания», «Технология лечебно-профилактического питания»; «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Блюда народов России», «Кухни народов мира».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность 	360(10)

	<p>процессов производства (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7); - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания; - классификацию, ассортимент полуфабрикатов, блюд и кулинарной продукции; - технологию приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; - правила отпуска блюд, условия и сроки реализации блюд и кулинарной продукции; требования к качеству, дефекты продукции, причины возникновения, способы устранения; - процессы, формирующие качество готовой продукции; - основные этапы разработки новых видов продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; - готовить широкий ассортимент кулинарной продукции заданного качества; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; - разрабатывать новые виды продукции и составлять рецептуры; - производить необходимые технологические расчеты; - использовать нормативную, технологическую документацию. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать процессы производства продукции общественного питания с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <p>1. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов и продуктов их переработки и</p>	
--	---	--

	<p>производство полуфабрикатов.</p> <p>2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и производство полуфабрикатов.</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка туш крупного рогатого скота и производство полуфабрикатов.</p> <p>4. Механическая кулинарная обработка туш мелкого скота и производство полуфабрикатов.</p> <p>5. Механическая кулинарная обработка субпродуктов и производство полуфабрикатов.</p> <p>6. Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов.</p> <p>7. Технологический процесс приготовления и отпуска супов.</p> <p>8. Технологический процесс приготовления и отпуска соусов.</p> <p>9. Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.</p> <p>10. Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>11. Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.</p> <p>12. Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</p> <p>13. Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков.</p> <p>14. Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из яиц и творога.</p> <p>15. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок.</p> <p>16. Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд.</p> <p>17. Технологический процесс приготовления и отпуска напитков</p> <p>18. Производство охлажденной, быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции.</p>	
Б1.Б.16	<p align="center">ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний и умений по организации производства и технологии отрасли общественного питания, организации обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Введение в специальность», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и</p>	144 (4)

гигиена питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при изучении дисциплин «Инжиниринг меню», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Сервисная деятельность».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- назначение, особенности функционирования и классификацию предприятий общественного питания;
- особенности отдельных типов и классов;
- организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;
- структуру предприятия, назначение и организацию его подразделений и служб;
- принципы организации процессов производства продукции и труда на предприятии;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- формы, методы, средства, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- требования к производственному и обслуживающему персоналу.

Уметь:

- использовать нормативную документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия.

Владеть навыками:

- разрабатывать структуру производства, с целью повышения ее эффективности.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Характеристика отрасли общественного питания, ее основные направления развития.
2. Особенности предприятий общественного питания, их классификация и размещение.
3. Характеристика типов и классов предприятий общественного питания.
4. Характеристика функциональных групп помещений предприятия.
5. Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база.
6. Организация снабжения предприятий общественного питания.

	<p>7. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.</p> <p>8. Общие принципы организации работы цехов, основные производственные и технологические процессы.</p> <p>9. Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов.</p> <p>10. Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов.</p> <p>11. Научная организация труда и нормирование труда.</p> <p>12. Классификация методов и форм обслуживания.</p> <p>13. Интерьер и материально-техническое обеспечение обслуживания.</p> <p>14. Информационное обеспечение обслуживания, реклама.</p> <p>15. Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов.</p> <p>16. Организация банкетов и приемов.</p> <p>17. Организация специальных форм обслуживания.</p>	
Б1.Б.17	<p align="center">ТЕХНОХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение студентом знаний для производственной и исследовательской деятельности в области технологии продуктов общественного питания с наилучшими показателями качества.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Основы общей и неорганической химии»; «Органическая химия»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Химия пищи»; «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при выполнении ВКР.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК- 3). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы исследования пищевых продуктов; - назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технологической базе и персоналу; - контроль качества продукции общественного питания, виды, методы и правила его проведения; - методы идентификации продуктов общественного питания; - виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению; 	108 (3)

	<p>- нормативную документацию на продукты общественного питания.</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технический контроль и управление качеством продукции; - использовать методы идентификации продуктов общественного питания в соответствии с нормативно-технической документацией. - проверять качество и безопасность пищевых продуктов в соответствии со стандартными показателями; - правильно использовать методы органолептического, химического, физико-химического анализов. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими технохимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - использовать нормативную, технологическую документацию. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Основные термины и понятия в области качества продукции. 2. Организация контроля качества продукции в общественном питании. 3. Порядок отбора и документальное оформление изъятия проб для анализа. 4. Органолептический анализ продукции общественного питания. 5. Методы технохимического контроля на предприятиях общественного питания. 6. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. 7. Показатели качества кулинарной продукции и методы их определения. 8. Контроль качества готовых блюд: первых и вторых блюд, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста. 9. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. 	
Б1.Б.18	<p align="center">ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность по оценке и обеспечению качества, ассортимента товаров на разных этапах его жизненного цикла, а также квалифицированного проведения экспертизы потребительских товаров, товаросопроводительной документации; обобщение, систематизация и анализ результатов экспертного исследования.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Основы общей и неорганической химии»,</p>	180 (5)

«Биохимии», «Физиология питания», «Анатомия пищевого сырья», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин «Основы биотехнологии», «Санитария и гигиена питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технохимический контроль продукции общественного питания».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- товар, как объект товароведческой деятельности, основополагающие характеристики товаров;
- классификацию и кодирование товаров;
- факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров;
- принципы управления ассортиментом;
- оценку и градацию качества;
- дефекты и причины возникновения;
- средства товарной информации, их назначение;
- классификацию экспортной деятельности, организацию проведения - экспертизы потребительских товаров;
- права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества
- положения государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов.

Уметь:

- анализировать состояние рынка товаров по отдельным группам,
- формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей:
- работать со стандартами, ТУ, СанПиН, осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД;
- отбирать образцы товаров от партии, предназначенной для исследования;
- проверять наличие поверочных клейм и свидетельств;
- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки;
- классифицировать товары, знать ассортимент товаров, формировать ассортиментную политику;

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить экспертизу товаров при приемке его; - создавать условия для сохранения качества товара при хранении; - документально оформлять экспертные оценки товаров, - применять на практике основные принципы работы с нормативными документами. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средствами и методами проведения экспертизы товаров; - правовыми нормами, регуливающими защиту прав потребителей; - классификацией товарной экспертизы; - диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению; - навыками практической работы с нормативной документацией. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы товароведения. 2. Экспертиза. 3. Товароведная характеристика и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров. 	
Б1.Б.19	<p style="text-align: center;">ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у будущих бакалавров техники и технологий знаний в области оборудования, техники и технологии при производстве продуктов общественного питания, в соответствии с требованиями и квалификацией, утвержденными в установленном порядке.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Прикладная механика», «Тепло и хладотехника»; «Процессы и аппараты пищевых производств».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания», практической деятельности и при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип действия машин и аппаратов; - состояние и основные проблемы технической базы; - оптимальные технологические режимы работы 	144 (4)

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы основных расчетов технологического оборудования с использованием средств вычислительной техники. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции; - проводить анализ технологического оборудования; - осуществлять проектирование оборудования с использованием САПР. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения методов технической оценки возможностей технологического оборудования; - основ расчета параметров технологического оборудования; - применения приемов разработки мероприятий по обеспечению экологической безопасности; - применения методов обработки экспериментальных данных для анализа оборудования; - применения методов инженерно-технических расчетов и ЭВМ. - эксплуатации и расчета оборудования, организации производства на основе современных методов управления. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие сведения о машинах и механизмах. 2. Оборудование для подготовки сырья к производству. 3. Оборудование для механической обработки сырья. 4. Оборудование для получения готовой продукции. 5. Хранения сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. 6. Оборудование для сервисной реализации продуктов питания. 7. Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания. 	
Б1.Б.20	<p align="center">БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: усвоение теоретических знаний о требованиях к безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных продуктов требованиям безопасности, установленным НД и ТД, на всех этапах производства.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Химия пищи», «Основы технологии производства», «Пищевые и биологически активные добавки», «Товароведение и экспертиза</p>	108 (3)

	<p>продовольственных товаров».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин научные основы производства продуктов общественного питания, новые физические методы обработки пищевых продуктов, а также при выполнении итоговой аттестационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химические и биохимические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья; - основные законы естественнонаучных дисциплин. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов химии, биохимии. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования в практической деятельности основ химических, биохимических процессов; - применения методов теоретического и экспериментального исследования; - технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. 3. Радиоактивное загрязнение. 4. ГМО. 5. Антиалиментарные факторы питания. 6. Фальсификация пищевых продуктов. 	
Б1.Б.21	<p align="center">ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области разработки нормативно-технической и проектной документации для проектирования предприятий общественного питания; оценка эффективности производства и технико-экономическое обоснование строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях,</p>	180(5)

умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при выполнении ВКР.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций**:

- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК – 24);

- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы проектирования предприятий общественного питания;

- особенности составления проектно-сметной документации;

- методы технологических и технических расчетов;

- принципы размещения оборудования.

Уметь:

- производить необходимые технологические и технические расчеты;

- производить компоновку помещений с расположением в них оборудования;

Владеть навыками:

- рационального расчета и планирования помещений;

- подбора необходимого оборудования;

- организации основного и вспомогательного

персонала.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы**:

1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в подготовке специалиста.

2. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Состав функциональных групп помещений.

3. Техничко-экономическое обоснование проекта.

4. Разработка производственной программы.

5. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов.

6. Расчет и подбор технологического оборудования.

	<p>7. Расчет площадей раздаточных, складских помещений и помещений для потребителей. Определение общих площадей проектируемых предприятий.</p> <p>8. Компонировка предприятия общественного питания.</p> <p>9. Принципы размещения оборудования. Понятие об установочных чертежах.</p> <p>10. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.</p> <p>11. Особенности проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>12. Основные направления реконструкции предприятий.</p>	
Б1.Б.22	<p align="center">ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</p> <p>Цель преподавания дисциплины: изучение строительных материалов, элементов гражданских зданий, включающих фундаменты, основания, перекрытия, стены, покрытия; выработать у студентов теоретические и практические навыки работы с генеральным планом, конструктивными схемами зданий, навыки по устройству жилых и общественных зданий, инженерные сети, проложенные в этих зданиях, системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, канализации, условия сброса сточных вод от предприятий общественного питания, способы подготовки сточных вод, особенности вентиляции предприятий общественного питания; ознакомить студентов с элеваторами, насосами, котлами вентиляторами, калориферами, воздуховодами, бойлерами, приемниками сточных вод, жиросъемниками, грязеотстойниками, водомерами, способами организации воздухообмена.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Математика», «Физика», «Информатика».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23); - способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную базу в области инженерных систем; 	72 (2)

	<ul style="list-style-type: none"> - принципы проектирования инженерных систем и оборудования; - понятия, определяющие тепловой, воздушный и влажностный режим здания; - законы передачи теплоты, влаги, воздуха в материалах, конструкциях и элементах здания и помещениях и величины, определяющие тепловые и влажностные процессы; - нормирование параметров микроклимата, основные свойства тепло- и холодоносителей, используемых в системах отопления и вентиляции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать и решать задачи переноса теплоты и массы в элементах здания; - обоснованно выбирать параметры микроклимата в помещении для проектирования и расчета систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха; - решать задачи, связанные с тепловым, влажностным и аэродинамическим режимами здания. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - практическими навыками в применении математических моделей при количественных расчетах температурных и влажностных режимов здания; - методами проведения инженерных изысканий, технологией проектирования деталей и конструкций в соответствии с техническим заданием. - решением вопросов, связанных с особенностями проектирования предприятий общественного питания. - нормативные документы по проектированию сетей и сооружений водоснабжения, водоотведения и вентиляции. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы технической термодинамики и теплопередачи, тепловлажностные и воздушные режимы зданий, методы и средства их обеспечения. 2. Отопление зданий. Тепловой баланс помещений. Тепловая мощность системы отопления. 3. Системы вентиляции. Баланс вредных выделений в помещении. Определение требуемых воздухообменов. Системы кондиционирования воздуха. 4. Теплогазоснабжение промышленных и гражданских зданий. 	
Б1.Б.23	<p style="text-align: center;">ИНФОРМАТИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения информационными технологиями, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях,</p>	144 (4)

	<p>умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Информатика и информационно-коммуникационные технологии».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин Инженерная и компьютерная графика, Системы управления технологическими процессами и информационные технологии.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> знать современные информационные технологии; уметь создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет; владеть навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья с использованием современных программных средств и информационных технологий. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие вопросы информатики. 2. Системное и прикладное программное обеспечение. 3. Программные средства реализации информационных процессов. 4. Типовые алгоритмы и модели решения практических задач с использованием прикладных программных средств. 5. Локальные и глобальные сети. 6. Языки программирования высокого уровня. 7. Технологии программирования. 8. Информационные системы. Базы данных. 9. Математические и графические инструментальные средства реализации информационных процессов. 10. Основы защиты информации. 	
Б1.Б.24	<p align="center">ПРОДВИЖЕНИЕ НАУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование у студентов представлений о видах научной продукции и путях продвижения ее на рынок, получение комплекса знаний о системе государственной поддержки, грантах, фондах и оформлении конкурсной документации; - освоение студентами навыков проведения патентного поиска, оформления патентной документации 	108 (3)

	<p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения истории, правоведения, экономики.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Продвижение научной продукции» будут необходимы им при дальнейшей подготовке к ГИА</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК – 14): <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и определения федерального закона «О науке и государственной научно-технической политике» <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретать знания в области продвижения научной продукции <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацией научно-технической продукции, профессиональным языком предметной области знания - готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК – 15): <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства и методы стимулирования сбыта продукции. Виды охранных документов интеллектуальной собственности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать рынок научно-технической продукции <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знаниями о научно-технической политики России <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие научной продукции 2. Виды научной продукции 3. Регистрация различных видов научной продукции 4. Пути продвижения на рынок 5. Системы финансирования 6. Системы государственной поддержки 7. Принципы взаимодействия с промышленными предприятиями 8. Конкурсная документация и ее оформление 	
Б1.Б.25	<p>НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов представлений о научном подходе к разработке, производству и реализации пищевых продуктов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Правоведение», «Основы биотехнологии», «Методы и средства научных исследований», «Биохимия»,</p>	108 (3)

	<p>«Микробиология пищевых продуктов», «Химия пищи», «Пищевые и биологически активные добавки», «Защита интеллектуальной собственности и патентоведение».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13); готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16); способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17) <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности технологии производства продуктов питания из растительного сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами анализа научно-технической информации по тематике исследования. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Научный подход к разработке, производству и реализации продуктов питания. 2. Роль и место научных знаний в инфраструктуре производства пищевых продуктов. 3. Моделирование и оптимизация технологических процессов. 4. Основы инновационной деятельности. Общественное питание в системе инновационного развития России. 5. Оформление и защита прав на объекты интеллектуальной собственности. 6. Уровень современных научных исследований в сфере производства продуктов общественного питания. 	
Б1.Б.26	<p style="text-align: center;">ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и</p>	72 (2)

самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предмета в школьном объеме «Физическая культура» и дисциплин «Культурология», «Психология и педагогика», «Безопасность жизнедеятельности».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при формировании личности студента.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

ОК –7 – способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: нормы здорового образа жизни, ценности физической культуры, способы физического совершенствования организма, основы теории и методики обучения базовым видам физкультурно-спортивной деятельности; содержание, формы и методы организации учебно-тренировочной и соревновательной работы; медико-биологические и психологические основы физической культуры; систему самоконтроля при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью; правила личной гигиены; технику безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью.

уметь: правильно организовать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни;

использовать накопленные в области физической культуры и спорта духовные ценности, для воспитания патриотизма, формирование здорового образа жизни, потребности в регулярных физкультурно-спортивных занятиях; определять цели и задачи физического воспитания, спортивной подготовки и физкультурно-оздоровительной работы, как факторов гармонического развития личности, укрепления здоровья человека; правильно оценивать свое физическое состояние; использовать технические средства и инвентарь для повышения эффективности физкультурно-спортивных занятий; регулировать физическую нагрузку;

владеть: навыками физических упражнений, физической выносливости, подготовленности организма серьезным нагрузкам в экстремальных ситуациях, средствами и методами физкультурно-спортивной деятельности.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента.

	<p>2. Средства, методы и организация физической и спортивной подготовки студента по видам спорта.</p> <p>3. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания.</p> <p>4. Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности.</p> <p>5. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.</p> <p>6. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий.</p>	
Б1.В.ОД.1	<p style="text-align: center;">ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ</p> <p>Цель изучения дисциплины: обучение студентов методам технического творчества, необходимым для решения задач технической реконструкции, создания новой техники и технологии.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: Оборудование предприятий мясной отрасли, Основы проектирования предприятий, Основы строительного дела и инженерное оборудование, Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при подготовке и сдаче государственного экзамена, подготовке и защите ВКР.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность планировать цель проекта и мероприятия по её достижению, осуществлять сбор и обработку информации, анализировать результаты и делать выводы (ПСК-2). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные определения и понятия проектной деятельности; - основные источники для самостоятельного поиска необходимой информации - основные методы исследований, используемые в проектной деятельности - основные нормы и правила проектной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать поиск инновационных идей в области проектирования - использовать инновационные идеи при проектировании <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по защите проектного решения - навыками сопоставительной оценки затрат и 	144 (4)

	<p>результатов, установлении эффективности использования - навыками по разработке технико-экономического обоснования с применением зарубежного опыта и с элементами бизнес-планирования.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проектирование как инструмент управления бизнесом. 2. Сущность бизнес-планирования 3. Бизнес-идея как инновационный замысел 4. Предпринимательство как реализация бизнес-идеи 5. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятии мясной промышленности 6. Бизнес- план и его роль в современном предпринимательстве. 7. Методика разработки бизнес-плана. 8. Анализ рынка мясопродуктов Челябинской обл. и основных конкурентов 9. План маркетинга. 10. Производственный план 11. Организационный план 12. Анализ финансово-экономического состояния мясоперерабатывающего предприятия 13. Финансовый план 14. Оценка эффективности бизнес-проекта 15. Учет фактора риска в бизнес-планировании 16. Инновации как инструмент бизнес-планирования 17. Анализ СМК-О-СМГТУ-39-15 «ГИА по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» 18. Анализ СМК-О-СМГТУ-36-16 «Выпускная квалификационная работа: структура, содержание, общие правила выполнения и оформления» 19. Анализ СМК-О-РЕ-14-16 «Регламент. Порядок проверки на оригинальность текста в системе «Антиплагиат.Вуз» выпускных квалификационных работ» 	
Б1.В.ОД.2	<p style="text-align: center;">ОСНОВЫ БИОТЕХНОЛОГИИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений о способах получения разнообразных, необходимых человеку веществ и продуктов в управляемых условиях с использованием высокоэффективных форм микроорганизмов, культур клеток и тканей растений и животных или изолированных из клеток биологических структур.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Органическая химия», «Биохимии», «Анатомия пищевого сырья», «Пищевые и биологически активные добавки».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Технохимический контроль продукции</p>	108 (3)

общественного питания», «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Экология».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- использование биотехнологии в охране окружающей среды.

Уметь:

- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии;

- получать посевной материал из чистых культур микроорганизмов;

- составлять типовую схему биотехнологического производства;

- осуществлять экспертизу качества продуктов микробного синтеза в соответствии с новыми стандартными показателями безопасности.

Владеть навыками:

- работы с микроорганизмами-продуцентами;

- выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Предмет, цель и задачи биотехнологии. Возникновение и этапы развития биотехнологической промышленности.

2. Теоретические основы биотехнологии.

3. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.

4. Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности.

5. Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности.

6. Получение биомассы микроорганизмов.

7. Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения.

8. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения.

9. Экологические аспекты биотехнологии.

Б1.В.ОД.3	<p style="text-align: center;">МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p>Цель изучения дисциплины: получение знаний о современных методах качественного и количественного анализа веществ, материалов и объектов окружающей среды; приобретение умений грамотно выбирать метод анализа, наиболее пригодный для получения информации о качественном и количественном составе того или иного объекта анализа.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Общая и неорганическая химия».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Физическая и коллоидная химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Экология», «Безопасность жизнедеятельности», «Технохимический контроль продукции общественного питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ПК-3 - способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать: методы и средства химического исследования веществ и их превращений.</p> <p>Уметь: определять термодинамическую возможность протекания процесса; проводить стехиометрические и физико-химические расчеты.</p> <p>Владеть навыками: использованием справочной химической литературы; навыками проведения химического анализа.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Качественный анализ. 2. Методы разделения и концентрирования веществ. 3. Гравиметрический метод анализа. 4. Титриметрический метод анализа. Метод нейтрализации. 5. Окислительно-восстановительное титрование. 6. Осадительное и комплексометрическое титрование. 	108 (3)
Б1.В.ОД.4	<p style="text-align: center;">КОЛЛОИДНО-ХИМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ</p> <p>Цель изучения дисциплины: достижение возможности описывать временной ход химических физико-химических процессов на основе исходных свойств систем и веществ их составляющих, а также конечный результат соответствующих процессов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Общая и неорганическая химия», «Математика», «Физика».</p>	144 (4)

	<p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин профессионального цикла.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ПК-3 - способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предмет и объекты физической и коллоидной химии; - роль физической и коллоидной химии в решении специфических проблем, а также вопросов экологии; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить термодинамические расчеты систем и характеристик процессов таких, как тепловые эффекты процессов, энтропии, свободные энергии, константы равновесия и ряд других; - предсказывать направление и предел протекания процессов, основываясь на свойствах веществ и характеристиках систем; - анализировать роль поверхностных явлений (адсорбция, смачивание, адгезия, коагуляция, набухание, синерезис и др.), в технологиях переработки пищевых продуктов; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основами термодинамических и кинетических расчетов химических реакций и физико – химических процессов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и методы, понятия и задачи физической и коллоидной химии. 2. Начала термодинамики. 3. Химическое и фазовое равновесие. 4. Термодинамическая теория растворов. 5. Химическая кинетика. 6. Основные поверхностные явления. 7. Кинетические явления и кинетические методы анализа дисперсных систем. 8. Устойчивость и разрушение дисперсных систем. 	
Б1.В.ОД.5	<p style="text-align: center;">ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование представлений о многочисленных процессах передачи веществ и энергии между организмом человека и внешней средой, о роли питания для роста и развития детей, работоспособности и творческой активности разных возрастных групп населения, профилактики преждевременного старения, предупреждения и лечения болезней.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях,</p>	216 (6)

умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: химия, анатомии пищевого сырья, биология, введение в специальность.

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин «Основы технологии и физико-химические процессы», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Санитарии и гигиена питания», «Биохимия», «Химия пищи».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы физиологии человека;
- питание человека и значение отдельных компонентов пищи;
- строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения;
- усвояемость пищи и факторы ее определяющие;
- роль белков животного и растительного происхождения в питании различных групп населения;
- роль и усвояемость жиров и углеводов;
- режимы питания, основные принципы рационального и сбалансированного питания;
- различные концепции питания;
- нормы рационального сбалансированного питания и энергетической ценности пищи;
- защитное действие отдельных компонентов пищи и антипищевых компонентов;
- химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов;
- основные принципы составления различных рационов питания;
- задачи и принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.

Уметь:

- составлять рационы питания для различных групп населения;
- анализировать и корректировать рационы питания; определять биологическую, энергетическую и пищевую ценности сырья и продуктов питания;
- анализировать, интерпретировать и обобщать экспериментальные данные, полученные на лабораторных работах.

Владеть навыками:

- составления рациона питания для лиц различного возраста;
- оценки биологической, энергетической ценности

	<p>продуктов питания.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Физиология питания и здоровье человека. 2. Общая характеристика пищеварительной системы. 3. Основы физиологии человека и питания. 4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. 5. Физиологическая роль веществ в питании. 6. Основные принципы рационального питания. 7. Альтернативные теории питания. 8. Дифференцированное питание различных групп населения. 9. Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда. 10. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. 11. Основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях. 	
Б1.В.ОД.6	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; овладение практическими навыками производства готовой продукции; овладение методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур мучных кондитерских изделий.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при выполнении ВКР.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1); - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); 	108 (3)

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов;

- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства;

- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки;

- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;

- физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания.

Уметь:

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства;

- формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;

- разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов;

- разрабатывать технологические схемы производства.

Владеть навыками:

- методик разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в подготовке специалиста.

2. Особенности технологии мучных кондитерских изделий.

3. Технология мучных и булочных изделий из дрожжевого теста.

4. Технология кондитерских изделий из

	<p>бездрожжевого теста.</p> <p>5. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.</p>	
Б1.В.ОД.7	<p>ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ С ОСНОВАМИ ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: освоение существующей системы организации учета и контроля движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; изучение перечня документов и механизмов документооборота в организации производства и питания различного контингента потребителей.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов; - виды учета, документацию хозяйственных операций, механизм ценообразования; - основы документоведения; - методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать основные нормы расхода сырья и пищевых продуктов, производить необходимые технологические расчеты и калькуляцию; - осуществлять контроль материальных потоков производства; - составлять и оформлять документы по товарным и расчетным операциям; - разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда. 	108 (3)

	<p>- получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли.</p> <p>Владеть навыками:</p> <p>- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Оформление реквизитов документов. 3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. 4. Структура функциональных связей производственных цехов и документооборот в предприятиях общественного питания. 5. Виды и формы учетно – отчетных документов. 6. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. 7. Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях общественного питания. 	
Б1.В.ОД.8	<p style="text-align: center;">МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации и метрологии, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Математика», «Физика», «Химия», «Информатика».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин «Управление качеством», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Отраслевая стандартизация и сертификация».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-8). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые нормы о защите прав потребителей. - Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для получения необходимой информации; - работать с документами. 	108 (3)

	<p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции; - практической работы с нормативной документацией по стандартизации; - практической деятельности по обновлению фонда нормативных документов; - оформления документов для проведения подтверждения соответствия. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Метрология. 2. Стандартизация. 3. Сертификация (подтверждение соответствия). 	
Б1.В.ОД.9	<p>МЕХАНИЧЕСКОЕ И ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: является успешное владение студентами общими понятиями об элементах, применяемых в сооружениях, конструкциях, машинах и механизмах, о современных методах расчёта этих элементов на прочность, жёсткость и устойчивость, и создание основы для изучения специальных дисциплин.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, умения, владения, сформированные в результате изучения таких дисциплин школьного курса, как математика, физика, черчение.</p> <p>Дисциплина «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности» является основой для изучения таких дисциплин, как «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания», «Тепло и хладотехника».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2) <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы, положения и гипотезы прикладной механики <p>Уметь:</p> <p>грамотно составлять расчетные схемы</p> <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспериментальными методами определения механических характеристик материалов <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в прикладную механику Основные задачи сопротивляемости материалов. Основные понятия и определения. Реальный объект и расчетная схема. Внешние силы. Внутренние силы. Принцип Сен-Венана. Упругость. Растяжение и сжатие. 	108 (3)

	<p>Закон Гука. Растяжение и сжатие стержней. Напряжения и деформации при растяжении стержней. Опытное изучение свойств материалов. Диаграмма растяжения. Коэффициент запаса и допускаемое напряжение</p> <p>2. Детали машин и основы конструирования</p> <p>Общие сведения о машиностроительных материалах.</p> <p>Машина. Основные понятия, классификация, устройство</p> <p>Механизмы. Основные понятия, классификация, устройство.</p> <p>Классификация деталей машин. Детали соединений – неразъёмные соединения, разъёмные соединения. Детали передач. Рычажные механизмы. Фрикционные передачи. Ременные передачи. Цепная передача. Зубчатые передачи. Муфты. Опоры. Оси и валы. Редукторы</p> <p>Принципы конструирования (основные понятия). Задачи конструирования. Долговечность. Общие правила конструирования. Выбор конструкции. Компонование. Равнопрочность.</p>	
Б1.В.ОД.10	<p align="center">ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у будущего инженера-технолога научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов, освоение теоретических основ микробиологии для ориентации специалистов на необходимость обеспечения высокого санитарно-гигиенического состояния производства, предупреждение потерь и изготовление доброкачественной продукции.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Биохимия», «Биология», «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Химия пищи», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Рациональное использование вторичного сырья».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>– способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5);</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся</p>	144 (4)

	<p>должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасности работы в микробиологической лаборатории; - основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов; - теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе производства пищевых продуктов; - критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов; - основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания, - микроорганизмы, способные вызывать порчу продуктов питания; - микроорганизмы, которые используются для улучшения вкусовых качеств пищевых продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить и микроскопировать препараты микроорганизмов; - проводить учет количества микроорганизмов; - проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; - интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям; - использовать микробиологические знания для производства безопасной и качественной пищевой продукции. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в микробиологию. 2. Прокариоты (бактерии). Морфологическое и структурное многообразие бактерий. 3. Обмен веществ микроорганизмов. 4. Эукариоты (грибы и дрожжи). Вирусы и фаги. 5. Инфекции и иммунитет. 6. Специальная микробиология: Микробиология пищевого сырья и продуктов питания. 5. Характеристика токсикозов и токсикоинфекций. 6. Микробиология мяса и мясных продуктов. 7. Микробиология молока и молочных продуктов. 8. Микробиология баночных консервов, пресервов, вкусовых товаров. 9. Микробиология рыбы и рыбопродуктов. 	
Б1.В.ОД.11	<p>МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СИТУАЦИЙ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование навыков решения ситуационных задач, связанных с основными</p>	108 (3)

видами моделирования профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Основы технологии и физико-химические процессы».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3):

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

-основные понятия в области принятия управленческого решения

Уметь:

-получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли.

Владеть навыками: -профессиональным языком предметной области знания.

- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12):

Знать:

-основные этапы методики решения производственной ситуации

Уметь:

-анализировать основные проблемные производственные ситуации и решать их

Владеть навыками:

-навыками разработки известных способов решения стандартных производственных задач

Дисциплина включает в себя следующие разделы:

1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в получении квалификации выпускника. Информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности.

2. *Моделирование технологии решения задач профессиональной деятельности.* Основные этапы решения задач, методика и последовательность. Формы решения задач, их классификация. Организация подготовки и принятие решения задач.

	<p>3. Моделирование и решение профессиональных задач производственно-технологической деятельности. Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции; методах составления производственной программы предприятия в зависимости от разных факторов; методах определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования; методах разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники. Межпредметные связи при моделировании профессиональной производственно-технологической деятельности.</p> <p>4. Моделирование и решение профессиональных задач организационно-управленческой деятельности. Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах осуществления контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства; методах управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений. Межпредметные связи при моделировании профессиональной организационно-управленческой деятельности.</p> <p>5. Моделирование и решение профессиональных задач экспериментально-исследовательской деятельности. Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах осуществления контроля по соблюдению качества выпускаемой продукции; прогнозирование изменений основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p>	
Б1.В.ОД.12	<p>БИЗНЕС-МОДЕЛИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: является приобретение студентом знаний в области экономического анализа предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики, видов и систем комплексного экономического анализа, рационального использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов торговых организаций и предприятий общественного питания, оценки их финансового состояния с целью бизнес – моделирования экономических процессов.</p> <p>Дисциплина базируется на дисциплинах «Экономика», «Информатика», «Производственный учет и отчетность с основами документооборота».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания» будут необходимы для практической деятельности и при написании дипломной работы.</p>	108 (3)

	<p>Дисциплина «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания» позволяет студентам позволяет студентам приобрести умения и навыки анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16): <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - понимает сущность и значение информации в общественном питании; владеет <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами инновационных информационных связей в общественном питании <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Введение. Методика экономического анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания. 2. Анализ выполнения производственной программы и плана товарооборота. Оперативный анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы 3 Анализ издержек производства, обращения и организации потребления. Оперативный и сравнительный анализ издержек. 4. Анализ качества работы предприятий общественного питания. Ассортимент и качество продукции собственного производства. Качество и производительность труда; качество обслуживания. Комплексная оценки качества работы. 5. Анализ качества работы предприятий общественного питания. Ассортимент и качество продукции собственного производства. Качество и производительность труда; качество обслуживания. Комплексная оценки качества работы. 	
Б1.В.ОД.13	<p style="text-align: center;">МАТЕМАТИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: ознакомление бакалавров с основными математическими понятиями, воспитание высокой математической культуры, привитие навыков современных видов математического мышления, привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности, выработка у бакалавров умения проводить</p>	288 (8)

	<p>математический анализ прикладных (инженерных) задач и овладение основными аналитико-геометрическими методами исследования таких задач.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Алгебра», «Геометрия».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин профессионального цикла.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> • знать основные математические понятия, различные виды систем координат на прямой, плоскости и в пространстве, простейшие приложения дифференциального и интегрального исчислений; применение статистических методов; • уметь использовать основные математические понятия, разумную точность формулировок математических свойств изучаемых объектов, задавать простейшие математические модели и исследовать их, применять методы теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности; • владеть навыками использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности с использованием современных персональных компьютеров. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в математический анализ. 2. Дифференциальное исчисление ФОП и его приложения. 3. Интегральное исчисление. 4. Линейная алгебра. 6. Аналитическая геометрия. 7. Функции нескольких переменных. 8. Последовательности и ряды. 9. Элементы теории вероятностей. 	
Б1.В.ОД.14	<p style="text-align: center;">ФИЗИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с современной физической картиной мира, с основными концепциями, моделями, теориями, описывающими поведение объектов в микро-, макро- и</p>	288 (8)

мегамире; приобретение навыков экспериментального исследования физических процессов, освоение методов получения и обработки эмпирической информации.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Физика», «Химия».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин электротехника и электроника; тепло- и хладотехника; процессы и аппараты пищевых производств; физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций**:

- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- предмет изучения физики как науки в целом, основные разделы физики и предметы их изучения;
- понятия, термины, определения и модели физики, используемые для описания физических явлений и процессов;
- фундаментальные физические законы в области механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики и атомной физики, границы их применимости.

Уметь:

- применять физические законы для решения практических задач;
- использовать современную научную аппаратуру для проведения физических экспериментов;
- оценивать случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал;
- выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов;
- строить графики экспериментальных зависимостей, устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в различных координатах;
- составлять рациональные таблицы экспериментальных данных;
- составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, уметь делать выводы;
- пользоваться учебной, справочной и методической литературой;

	<p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практического применения законов физики; - выполнения физических экспериментов, исследований и оценки их результатов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы классической механики. 2. Молекулярная физика и термодинамика. 3. Электромагнетизм, волновая оптика. 4. Основы квантовой физики. 5. Физика атома и ядра. 	
Б1.В.ОД.15	<p style="text-align: center;">ХИМИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний о химических процессах и реакционной способности веществ; приобретение умений решения задач по основным разделам общей и неорганической химии; овладение навыками проведения химического эксперимента и оценки его результатов, развитие навыков самостоятельной работы, необходимых для применения химических знаний при изучении специальных дисциплин и дальнейшей практической деятельности.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов из школьной программы: «Физика», «Химия», «Математика», «Информатика».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Экология».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5). <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы квантово-химической теории строения материи; - методы и средства химического исследования веществ и их превращений; - основы химической кинетики и теории растворов-электролитов; - учение о фазовых равновесиях; свойства основных классов неорганических веществ; - связь свойств химических веществ с их электронным строением; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать фундаментальные законы, понятия и 	144 (4)

	<p>модели современной химии в практической деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить стехиометрические и физико-химические расчеты; - прогнозировать возможность протекания самопроизвольных процессов в различных химических системах; <p>владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения основных химических законов в профессиональной деятельности; - практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области химии; - использованием справочной химической литературы. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Свойства основных классов неорганических соединений. 2. Скорость химических реакций. 3. Растворы как химические системы. 4. Периодическая система и строение атомов элементов. 5. Химическая связь. 6. Комплексные соединения. 7. Окислительно-восстановительные реакции. 8. Химия s-элементов. 9. Химия p-элементов. 10. Химия d-элементов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия о реакционной способности органических соединений. 2. Алициклические соединения. 3. Алифатические углеводороды. 4. Ароматические углеводороды. 5. Спирты, фенолы, простые эфиры. 6. Альдегиды, кетоны. 7. Карбоновые кислоты. 8. Амины. 9. Гетероциклические соединения. 	
Б1.В.ОД.16	<p align="center">РЕГИОНАЛЬНАЯ СТРАТЕГИЯ РЫНКОВ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: подготовить студентов к выработке и внедрению эффективных решений в области коммуникативной политики.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Продвижение научной продукции».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Региональная стратегия рынков» будут необходимы для изучения дисциплин «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на</p>	144 (4)

	<p>предприятиях общественного питания», в также приобретения практических умений и навыков, написания дипломной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ПСК-1 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы организации и управления предприятием <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить организационно-управленческие решения <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организационной работы - умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента ПК-7 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, определяющие спрос населения и методы стимулирования сбыта товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучать и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами сбора и обработки информации по вопросам спроса и товарных предложений <p>Дисциплина включает в себя следующие <i>разделы</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Коммуникативная политика. Типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций 2 Понятие, сущность и цели рекламы. Классификация рекламы. История возникновения и основные этапы развития рекламы. 3 Средства распространения рекламы. Позиционирование товарной марки. 4 Понятие фирменного стиля, брэнда, брэндинга. Планирование рекламных кампаний. Рекламная деятельность оптовых и производственных предприятий. 5 Роль PR в преодолении коммуникационного кризиса 6 Ярмарки и выставки как элемент коммуникативной политики предприятия 7 Прямой маркетинг в системе коммуникативной политики предприятия 8 Стимулирование сбыта и продаж в системе коммуникативной политики предприятия 9 Интегрированные маркетинговые коммуникации 	
Б1.В.ОД.17	<p style="text-align: center;">ОХРАНА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: является формирование у будущих бакалавров знаний по вопросам охраны труда в отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации</p>	108(3)

	<p>технологического оборудования.</p> <p>Дисциплина базируется на дисциплинах «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности», «Безопасность жизнедеятельности», «Тепло и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Охрана труда в общественном питании» будут необходимы для изучения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», практической деятельности и при написании дипломной работы.</p> <p>Дисциплина «Охрана труда в общественном питании» позволяет студентам приобрести умения и навыки применять в области методов и средств защиты от их воздействия; обеспечивать условия для безопасной эксплуатации всех видов производственного оборудования; оценивать уровень травматизма на производстве; разрабатывать мероприятия по его предупреждению; владеть умениями использования ручных средств тушения пожара и оказания первой помощи при механических травмах и поражении электрическим током.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда ПК-12 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию, правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства и методы безопасности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные средства и методы безопасности, - выполнять основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными навыками по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <p>Дисциплина включает в себя следующие <i>разделы</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Введение. Нормативно-правовая база охраны труда 2. Обеспечение охраны труда. 3 Организация охраны труда на предприятиях 	
--	---	--

	<p>4. Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>5. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</p> <p>6. Электробезопасность</p> <p>7. Пожарная безопасность</p> <p>8. Требования безопасности к производственному оборудованию</p>	
Б1.В.ОД.18	<p style="text-align: center;">ТЕПЛО И ХЛАДОТЕХНИКА</p> <p>Цель изучения дисциплины: получение знаний по теоретическим основам холодильной техники, основам технологии обработки продуктов теплом и холодом, взаимодействии систем тепло- и хладоснабжения с другими энергетическими системами.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения и владения), сформированные в результате изучения «Физики» в рамках программ университета.</p> <p>Для освоения дисциплины необходимы знания термодинамики, тепловых процессов и циклов, принципов работы термодинамических машин и теплообменного оборудования. Также студент должен уметь работать с конструкторской документацией, обрабатывать статистическую информацию. Для изучения дисциплины необходимы навыки по выполнению эскизов, рабочих чертежей и сборочных единиц.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья ПК2 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - параметры теплового и холодильного процесса; - устройство и принцип действия тепловых и холодильных установок. <p>Уметь:</p> <p>провести термодинамический анализ основных процессов</p> <p>Владеть навыками:</p> <p>терминологией определениями и положениями изучаемой дисциплины.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие <i>разделы</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Основы искусственного охлаждения и нагрева <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Безмашинные способы охлаждения и нагрева 1.2 Термодинамические основы искусственного охлаждения и нагрева 2 Оборудование тепловой обработки, его планировка. Тепловой транспорт 	144 (4)

	<p>2.1 Теплообменные аппараты</p> <p>2.2 Тепловые сооружения и тепловое оборудование.</p> <p>2.3 Планировка предприятий, требования к планировке.</p> <p>2.4 Тепловой транспорт. Системы кондиционирования воздуха.</p>	
Б1.В.ДВ	ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ	
Б1.В.ДВ.1.1	<p align="center">ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий питания.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов в объеме школьной программы по технологии и безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Физиология питания», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику отрасли общественного питания, ее социальное и экономическое значение; - общие принципы переработки сырья; - классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; - основные принципы рационального питания; - характеристику основных типов предприятий общественного питания и их функции; - особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; - анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий; - разрабатывать примерное меню в соответствии с основными принципами рационального питания; - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли. <p>Владеть навыками: работы с публикациями в</p>	108 (3)

	<p>профессиональной периодике.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности отрасли общественного питания. 2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов. 3. Характеристика предприятий общественного питания. 4. Основные принципы рационального питания. 5. Безопасность и экологическое обеспечение качества продукции. 6. Сервисная деятельность предприятий общественного питания. 7. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. 	
Б1.В.ДВ.1.2	<p style="text-align: center;">ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий питания.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения предметов в объеме школьной программы по технологии и безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Физиология питания», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристику отрасли общественного питания, ее социальное и экономическое значение; - общие принципы переработки сырья; - классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции; - основные принципы рационального питания; - характеристику основных типов предприятий общественного питания и их функции; - особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания; 	108 (3)

	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать структуру рецептов блюд и кулинарных изделий; - разрабатывать примерное меню в соответствии с основными принципами рационального питания; - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли. <p>Владеть навыками: работы с публикациями в профессиональной периодике.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности отрасли общественного питания. 2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов. 3. Характеристика предприятий общественного питания. 4. Основные принципы рационального питания. 5. Безопасность и экологическое обеспечение качества продукции. 6. Сервисная деятельность предприятий общественного питания. 7. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании. 	
Б1.В.ДВ..2.	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний и навыков в применении и рациональном использовании различных пищевых ингредиентов и добавок в производстве пищевых продуктов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Основы общей и неорганической химии, «Органическая химия», «Биология», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин «Основы биотехнологии», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химические и биохимические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из 	108 (3)

	<p>растительного сырья</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов химии, биохимии <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества пищевых добавок и наполнителей и готовой продукции; - использования в профессиональной деятельности основ химических, биохимических процессов; - оценки современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые добавки. Общие сведения. 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. 3. Вещества, регулирующие консистенцию. 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки). 6. Биологически активные добавки. 	
Б1.В.ДВ.2.2	<p>ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний и навыков в применении и рациональном использовании различных пищевых ингредиентов и добавок в производстве пищевых продуктов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплины: «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Биология», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при изучении дисциплин «Основы биотехнологии», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p>	108 (3)

	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химические и биохимические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов химии, биохимии <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества пищевых добавок и наполнителей и готовой продукции; - использования в профессиональной деятельности основ химических, биохимических процессов; - оценки современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предложения новых конкурентоспособных продуктов. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пищевые добавки. Общие сведения. 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. 3. Вещества, регулирующие консистенцию. 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки). 6. Биологически активные добавки. 	
Б1.В.ДВ.3.1	<p align="center">АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний в области теории и практики закономерности строения и функций пищевого сырья растительного и животного происхождения, их значение в формировании потребительских свойств продовольственных товаров.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Физика», «Химия».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Биохимия», «Основы биотехнологии», «Микробиология пищевых продуктов», «Основы реологии продуктов питания», «Химия пищи», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся</p>	144 (4)

	<p>должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные черты внешнего и внутреннего строения частей и органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток; – использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой и легкой промышленности; – факторы, формирующие потребительские свойства растительного и животного сырья; – технологии переработки сырья животного происхождения (кишечное сырье, эндокринно-ферментное сырье); – изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении растительного и животного сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – уметь ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений; – проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров; – найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара; – правильно оценить и спрогнозировать стойкость товаров при хранении; – использовать микроскопический метод исследования продовольственных товаров, основанный на знании их анатомии. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационального расчета и планирования помещений; - подбора необходимого оборудования; - организации основного и вспомогательного персонала. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в подготовке специалиста. 2. Строение растительных клеток. 3. Ткани и органы растений, их использование в пищевой промышленности. 4. Строение животных клеток. Состав живого организма. 5. Органы опорной системы. Мышечная ткань. 6. Кожный покров. Спланхнология. 7. Хозяйственное значение различных классов животных. 8. Особенности анатомии рыб. 9. Особенности анатомического строения птиц. <p>Строение яйца птицы.</p>	
Б1.В.ДВ.3.2	<p style="text-align: center;">БИОЛОГИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование у студентов общих представлений, об особенностях</p>	144 (4)

биологической формы организации материи, о взаимодействии организма и среды; о взаимосвязи между строением и функциями систем на разных уровнях организации живой материи; формирование у будущих специалистов научного мировоззрения о многообразии органического мира.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин школьных курсов биологии, физики, неорганической и органической химии.

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для изучения дисциплин «Биохимия», «Основы биотехнологии», «Микробиология пищевых продуктов», «Химия пищи», «Пищевые и биологически активные добавки».

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций**:

- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные понятия и законы биологии, уровни организации и свойства живых систем;
- химическую организацию, строение и функции клетки эукариот и прокариот, основные группы живых организмов и их связь с окружающей средой;
- обмен веществ и превращение энергии в клетке;
- строение и функции органов и тканей растений и животных;
- структуру и функционирование генетического аппарата организмов, общие закономерности размножения и индивидуального развития живых организмов;
- особенности взаимоотношений организмов и окружающей среды;
- о последствиях своей профессиональной деятельности с точки зрения единства биосферы и биосоциальной природы человека.

Уметь:

- использовать законы биологии и основные свойства биологических объектов при решении вопросов, связанных с сырьем при производстве продуктов питания;
- определять в продуктах растительного и животного происхождения основные группы органических соединений (белки, жиры, углеводы, витамины, ферменты).

Владеть навыками:

- методами исследования растительных, животных

	<p>тканей и микроорганизмов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе знаний в области биологии. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика живого, формы жизни, уровни организации и свойства живых систем. 2. Факторы среды, закономерности их воздействия на организм. 3. Мир микроорганизмов в природе. 4. Морфология, строение, размножение, классификация эукариотов. 5. Краткая характеристика строения и функций основных органов растений и животных организмов. 6. Метаболизм клетки. 7. Гистологическая и функциональная характеристика тканей и органов. 8. Мицелиальные и дрожжевые грибы. Вирусы. 9. Абиотические и биотические факторы среды, закономерности их воздействия на организмы. 	
Б1.В.ДВ.4.1	<p>ОСНОВЫ КАРВИНГА И ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний и умений оформления кулинарной и кондитерской продукции общественного питания в соответствии с современными тенденциями.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Анатомия пищевого сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ПК- 4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования; - требования при создании художественной композиции; - основные направления современных тенденций в 	72 (2)

	<p>оформлении и декорировании блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий; - обеспечивать качество технологических операций по оформлению продукции, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Анатомия пищевого сырья с точки зрения оформления блюд и изделий. 3. Реологические свойства сырья. 4. Эстетические требования оформления продукции. 5. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции. 6. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд. 7. Карвинг, оформление овощами и плодами. 8. Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции. 9. Оформление из соленого теста. 10. Оформление кондитерских изделий. 11. Оформление продукции для концептуальных столов. 	
Б1.В.ДВ.4.2	<p>ПРИНЦИПЫ ПОДАЧИ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование знаний и умений оформления кулинарной и кондитерской продукции общественного питания в соответствии с современными тенденциями.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Анатомия пищевого сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ПК- 4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся</p>	72 (2)

	<p>должен:</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования; - требования при создании художественной композиции; - основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд; - изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий; - обеспечивать качество технологических операций по оформлению продукции, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. 2. Анатомия пищевого сырья с точки зрения оформления блюд и изделий. 3. Реологические свойства сырья. 4. Эстетические требования оформления продукции. 5. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции. 6. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд. 7. Карвинг, оформление овощами и плодами. 8. Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции. 9. Оформление из соленого теста. 10. Оформление кондитерских изделий. 11. Оформление продукции для концептуальных столов. 	
Б1.В.ДВ.5.1	<p style="text-align: center;">ИНЖИНИРИНГ МЕНЮ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование умений планирования ассортиментной концепции предприятий питания различных типов и классов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.</p>	144 (4)

	<p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность формирования товарного ассортимента и его характеристики; - этапы составления меню; - сущность методов экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью; - сущность маркетингового похода при ценообразовании блюд; - требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями; - разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инжиниринга различных видов меню. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность понятий меню и инжиниринг меню. 2. Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин коктейлей. 3. Формирование ассортимента и его управление. 4. Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню. 5. Характеристика основных видов меню. 6. Методы анализа и оптимизации меню. 7. Особенности ценообразования при составлении меню. 8. Особенности оформления меню. 9. Психологические факторы восприятия меню. 	
Б1.В.ДВ.5.2	<p align="center">ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ МЕНЮ</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование умений планирования ассортиментной концепции предприятий питания различных типов и классов.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».</p>	144 (4)

	<p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность формирования товарного ассортимента и его характеристики; - этапы составления меню; - сущность методов экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью; - сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд; - требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями; - разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями. - получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инжиниринга различных видов меню. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность понятий меню и инжиниринг меню. 2. Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин коктейлей. 3. Формирование ассортимента и его управление. 4. Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню. 5. Характеристика основных видов меню. 6. Методы анализа и оптимизации меню. 7. Особенности ценообразования при составлении меню. 8. Особенности оформления меню. 9. Психологические факторы восприятия меню. 	
Б1.В.ДВ.6.1	<p style="text-align: center;">БЛЮДА НАРОДОВ РОССИИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: изучение традиций национальных кухонь народов России, ассортимента блюд, технологических процессов производства и приобретение практических навыков приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения</p>	108(3)

дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена питания»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Метрология, стандартизация и сертификация»; «Микробиология пищевых продуктов»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при написании выпускной квалификационной работы.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- характерные особенности блюд народов России;
- традиционное национальное сырье и основные технологические приемы его обработки;
- технологию производства основных блюд народов России.

- организовать производство блюд народов России;
- составить меню с учетом особенностей блюд народов России;

- разработать нормативно-технологическую документацию на национальные блюда народов России.

Уметь:

- организовать производство блюд народов России;
- составить меню с учетом особенностей блюд народов России;

- разработать нормативно-технологическую документацию на национальные блюда народов России.

	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками приготовления блюд народов России заданного качества; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; - производить необходимые технологические расчеты; - использовать нормативную, технологическую документацию. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. 2. Национальная кухня народов Северо-западного федерального округа. 3. Национальная кухня народов Центрального федерального округа. 4. Национальная кухня народов Приволжского федерального округа. 5. Национальная кухня народов Северо-Кавказского федерального округа. 6. Национальная кухня народов Уральского, Сибирского и Дальневосточного федеральных округов. 7. Национальная кухня народов Северного федерального округа. 	
Б1.В.ДВ.6.2	<p>НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ</p> <p>Цель изучения дисциплины: изучение традиций национальных кухонь народов России, ассортимента блюд, технологических процессов производства и приобретение практических навыков приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена питания»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Метрология, стандартизация и сертификация»; «Микробиология пищевых продуктов»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1); - способностью применить специализированные 	108(3)

знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- характерные особенности блюд народов России;

- традиционное национальное сырье и основные технологические приемы его обработки;

- технологию производства основных блюд народов России.

- организовать производство блюд народов России;

- составить меню с учетом особенностей блюд народов России;

- разработать нормативно-технологическую документацию на национальные блюда народов России.

Уметь:

- организовать производство блюд народов России;

- составить меню с учетом особенностей блюд народов России;

- разработать нормативно-технологическую документацию на национальные блюда народов России.

Владеть:

- практическими навыками приготовления блюд народов России заданного качества;

- соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья;

- производить необходимые технологические расчеты;

- использовать нормативную, технологическую документацию.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы:**

1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины.
2. Национальная кухня народов Северо-западного федерального округа.
3. Национальная кухня народов Центрального федерального округа.
4. Национальная кухня народов Приволжского федерального округа.
5. Национальная кухня народов Северо-Кавказского федерального округа.
6. Национальная кухня народов Уральского, Сибирского и Дальневосточного федеральных округов.
7. Национальная кухня народов Северного федерального округа.

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с кулинарным искусством народов мира, их национальными традициями, обычаями; правилами и особенностями технологических приемов при производстве национальных блюд; порядком и правилами приема пищи.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена питания»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Метрология, стандартизация и сертификация»; «Микробиология пищевых продуктов»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при выполнении ВКР.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- характерные особенности кухонь мира;
- традиционное национальное сырье и основные технологические приемы его обработки;
- технологию производства основных блюд национальной кухни.

Уметь:

- организовать производство национальных блюд;
- составить меню для иностранных гостей;
- разработать нормативно-технологическую

	<p>документацию на национальные блюда.</p> <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими приготовления блюд национальных кухонь мира заданного качества; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; - производить необходимые технологические расчеты; - использовать нормативную, технологическую документацию. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Эволюция кулинарного искусства. Задачи современной кулинарии. 2. Польская и турецкая кухня. 3. Кухни стран Балканского полуострова. Болгария и Румыния. Греция. Страны бывшей Югославии. 4. Кухни стран центральной Европы. Германия. 5. Кухни Чехии и Словакии. Австрия. Швейцария и Венгрия. 6. Итальянская и французская кухня. 7. Скандинавская кухня. Швеция. Норвегия. Финляндия. Дания. Английская кухня. 8. Китайская и японская, Индийская кухня. 9. Арабская кухня. Арабские страны Аравийского полуострова и Северо-Западной Африки. 	
Б1.В.ДВ.7.2	<p align="center">КУЛИНАРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ ПО СТРАНАМ МИРА</p> <p>Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с кулинарным искусством народов мира, их национальными традициями, обычаями; правилами и особенности технологических приемов при производстве национальных блюд; порядком и правилами приема пищи.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена питания»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Метрология, стандартизация и сертификация»; «Микробиология пищевых продуктов»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы при выполнении ВКР.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, 	108 (3)

Б1.В.ДВ.8.1	<p>ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7); - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характерные особенности кухонь мира; - традиционное национальное сырье и основные технологические приемы его обработки; - технологию производства основных блюд национальной кухни. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать производство национальных блюд; - составить меню для иностранных гостей; - разработать нормативно-технологическую документацию на национальные блюда. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими приготовления блюд национальных кухонь мира заданного качества; - соблюдать нормы закладки сырья, принципы совместимости и взаимозаменяемости сырья; - производить необходимые технологические расчеты; - использовать нормативную, технологическую документацию. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Эволюция кулинарного искусства. Задачи современной кулинарии. 2. Польская и турецкая кухня. 3. Кухни стран Балканского полуострова. Болгария и Румыния. Греция. Страны бывшей Югославии. 4. Кухни стран центральной Европы. Германия. 5. Кухни Чехии и Словакии. Австрия. Швейцария и Венгрия. 6. Итальянская и французская кухня. 7. Скандинавская кухня. Швеция. Норвегия. Финляндия. Дания. Английская кухня. 8. Китайская и японская, Индийская кухня. 9. Арабская кухня. Арабские страны Аравийского полуострова и Северо-Западной Африки. 	144 (4)
СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ		

	<p>Цель изучения дисциплины: «Сервисная деятельность» является: формирование знаний и умений по осуществлению услуг в сфере ресторанного и барного дела.</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Сервисная деятельность» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ОК-9: <p>Знать: -основные понятия в области сервисной деятельности</p> <p>Уметь: -получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли</p> <p>Владеть навыками: -профессиональным языком предметной области знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям ПК-11 <p>Знать: - особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе</p> <p>Уметь: -формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах</p> <p>Владеть навыками: - навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервисная деятельность, задачи, основные понятия. Особенности рынка услуг. Структура услуг. Услуги предприятий общественного питания, классификация, виды, характеристика. 2. История развития сервисной деятельности в России. 3. Сущность обслуживания. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса. Культура обслуживания. Психология процесса обслуживания. 4. Особенности ресторанного рынка. Особенности работы ресторана. Методы, формы, особенности обслуживания. Маркетинг и реклама ресторана. 5. Барное дело. Особенности работы баров. Процесс обслуживания потребителей в барах. Ассортимент, рецептура, приготовление отдельных коктейлей, требования к качеству. 	
--	---	--

	<p>6. Эстетика труда, производства, обслуживания в предприятиях питания. Понятие профессиональной эстетики. Эстетическая культура работников предприятий питания. Эстетические требования к продукции общественного питания. Этикет. Профессиональная этика официантов, барменов.</p>	
Б1.В.ДВ.8.2	<p>СЕРВИС В ИНДУСТРИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: «Сервис в индустрии общественного питания» является: формирование знаний и умений по осуществлению услуг в сфере ресторанного и барного дела.</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Сервис в индустрии общественного питания» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ОК-9: <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные понятия в области сервисной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> -профессиональным языком предметной области знания - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям ПК-11 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <p>Сервисная деятельность, задачи, основные понятия. Особенности рынка услуг. Структура услуг. Услуги предприятий общественного питания, классификация, виды, характеристика.</p> <p>2. История развития сервисной деятельности в России.</p> <p>Сущность обслуживания. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса. Культура обслуживания. Психология процесса обслуживания.</p>	144 (4)

	<p>Особенности ресторанного рынка. Особенности работы ресторана. Методы, формы, особенности обслуживания. Маркетинг и реклама ресторана.</p> <p>Барное дело. Особенности работы баров. Процесс обслуживания потребителей в барах. Ассортимент, рецептура, приготовление отдельных коктейлей, требования к качеству.</p> <p>Эстетика труда, производства, обслуживания в предприятиях питания. Понятие профессиональной эстетики. Эстетическая культура работников предприятий питания. Эстетические требования к продукции общественного питания. Этикет. Профессиональная этика официантов, барменов.</p>	
Б1.В.ДВ.9.1	<p>ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: «формирование знаний в области технологических процессов производства специальных видов питания; овладение практическими навыками производства готовой продукции; овладение методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Химия», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Основы технологии и физико-химические процессы».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1); - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7); - способностью работать с публикациями в 	180 (5)

	<p>профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; - организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства; - медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки; - физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства; - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; - разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов; - разрабатывать технологические схемы производства. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Технология приготовления блюд диетического питания. 2. Основы детского питания и технологии приготовления блюд. 2. Основы лечебно-профилактического питания. 	
Б1.В.ДВ.9.2	<p align="center">ТЕХНОЛОГИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Цель изучения дисциплины: «формирование знаний в области технологических процессов производства специальных видов питания; овладение практическими навыками производства готовой продукции; овладение</p>	180 (5)

методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Химия», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Основы технологии и физико-химические процессы».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** для выполнения итоговой государственной аттестации.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов;

- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства;

- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки;

- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;

- физико-химические и функционально-

	<p>технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства; - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; - разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов; - разрабатывать технологические схемы производства. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Технология приготовления блюд диетического питания. 2. Основы детского питания и технологии приготовления блюд. 2. Основы лечебно-профилактического питания. 	
Б1.В.ДВ.10.1	<p style="text-align: center;">САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение студентами профессиональных знаний в области санитарных и гигиенических требований к устройству, работе и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания; использование современных знаний в сфере гигиены питания, на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и рекомендаций РАМН по особенностям питания для различных групп населения; формирование гигиенического подхода в решении задач проектирования, строительства, благоустройства предприятий общественного питания, организации работы предприятия и оборудования.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Химия», «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Физиология питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Технология специальных видов питания», «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология лечебно-профилактического и диетического питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и</p>	144 (4)

	<p>развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним; - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении пищевых продуктов; - гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; - санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; - гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания. <p>Уметь: решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов, применяя методы физико-химического и микробиологического контроля.</p> <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов анализа и оценки санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении пищевых продуктов; - методов санитарно-гигиенической оценки факторов внешней среды. <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство. 2. Гигиенические требования к благоустройству предприятий питания. 3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, упаковочным материалам. 4. Функциональные свойства белков. Роль в питании человека. 5. Санитарное содержание предприятий питания. Личная гигиена. 6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 8. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов и их 	
--	---	--

	<p>обоснование.</p> <p>9. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.</p> <p>10. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения.</p>	
Б1.В.ДВ.10.2	<p align="center">МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p>Цель изучения дисциплины: приобретение студентами профессиональных знаний в области санитарных и гигиенических требований к устройству, работе и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания; использование современных знаний в сфере гигиены питания, на основании действующего санитарного законодательства Российской Федерации и рекомендаций РАМН по особенностям питания для различных групп населения; формирование гигиенического подхода в решении задач проектирования, строительства, благоустройства предприятий общественного питания, организации работы предприятия и оборудования.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин: «Химия», «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Физиология питания».</p> <p>Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, необходимы для изучения дисциплин «Технология специальных видов питания», «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология лечебно-профилактического и диетического питания».</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12). <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним; - структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении пищевых продуктов; - гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; - санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; 	144 (4)

	<p>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.</p> <p>Уметь: решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов, применяя методы физико-химического и микробиологического контроля.</p> <p>Владеть навыками:</p> <p>- методов анализа и оценки санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении пищевых продуктов;</p> <p>- методов санитарно-гигиенической оценки факторов внешней среды.</p> <p>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Санитарный надзор и санитарное законодательство. 2. Гигиенические требования к благоустройству предприятий питания. 3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, упаковочным материалам. 4. Функциональные свойства белков. Роль в питании человека. 5. Санитарное содержание предприятий питания. Личная гигиена. 6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов. 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 8. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов и их обоснование. 9. Санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. 10. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения. 	
Б2	Практики	
Б2.У	Учебная практика	
Б2.У.1	<p style="text-align: center;">УЧЕБНАЯ - ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Цель учебной практики: ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.</p> <p>Учебная практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин «Введение в технологию продуктов питания», «Физиология питания», «Анатомия пищевого сырья».</p> <p>Знания, умения и навыки, полученные в процессе</p>	216 (6)

прохождении учебной практики, будут необходимы для изучения дисциплин «Тепло и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Блюда народов России», «Кухни народов мира», «Технология специальных видов питания».

Учебная практика направлена на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- осуществлять процессы первичной кулинарной обработки сырья (ППК-1).
- осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса (ППК-2);
- осуществлять проведение основных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий (ППК-3);

В результате прохождения данной практики обучающийся должен:

Знать:

- характеристику отрасли общественного питания, ее социальное и экономическое значение;
- общие принципы переработки сырья;
- классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции;
- основные принципы рационального питания;
- характеристику основных типов предприятий общественного питания и их функции;
- особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания
- роль и усвояемость жиров и углеводов;
- режимы питания, основные принципы рационального и сбалансированного питания;
- различные концепции питания;
- нормы рационального сбалансированного питания и энергетической ценности пищи.

Уметь:

- обрабатывать овощи, грибы, мясо, рыбу и птицу;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы;
- подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления простых блюд и кулинарных изделий;
- оценивать органолептическим способом признаки

	<p>доброкачественности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять отпуск блюд массового спроса. <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлением блюд и кулинарных изделий массового спроса; - последовательностью выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов; - последовательностью выполнения операций по подготовке полуфабрикатов из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп); - осуществлением технологического процесса варки различных каш, овощей и др.; - осуществлением технологического процесса приготовления блюд из концентратов; - проведением вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий; - безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд; - отпуска блюд массового спроса. <p>Учебная практика включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	
Б2.П.1	<p align="center">ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ - ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Цель производственной практики: подготовка студента к решению организационно-технологических задач на производстве и к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Производственная практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин – «Введение в технологию продуктов питания», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья», «Анатомия пищевого сырья», «Биология», «Тепло и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология приготовления блюд и</p>	324(9)

кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Блюда народов России», «Метрология и стандартизация», «Пищевая микробиология»..

Знания и умения, полученные студентами при прохождении производственной практики, **необходимы** при изучении дисциплин - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Инжиниринг меню», «Безопасность жизнедеятельности», «Отраслевая стандартизация и сертификация», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Производственный учет и отчетность с основами документооборота», «Кухни народов мира», «Сервисная деятельность», «Технология специальных видов питания», «Технология лечебно-профилактического и диетического питания» подготовки к сдаче итоговой государственной аттестации и написанию выпускной бакалаврской работы).

Производственная практика направлена на формирование и развитие **следующих компетенций:**

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

В результате прохождения данной практики обучающийся должен:

Знать:

- технологический процесс производства продуктов питания на предприятиях общественного питания;

- организацию рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

- порядок разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- мероприятия по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой

	<p>продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управлять технологическими процессами производства продуктов питания на предприятиях общественного питания; - разрабатывать новые технологии и технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья; <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками управления технологическими процессами производства продуктов питания на предприятиях общественного питания; - навыками организации рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; - порядком разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья; - организации мероприятий по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач <p>Производственная практика включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	
Б2.П.2	<p style="text-align: center;">ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ-ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА</p> <p>Цель производственно-преддипломной практики: подготовка студента к решению организационно-технологических задач на производстве и к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Производственно-преддипломная практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин – «Тепло и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»,</p>	108(3)

«Оборудование предприятий общественного питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Блюда народов России», «Метрология и стандартизация», «Пищевая микробиология», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Основы строительного дела и инженерное оборудование», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Сервисная деятельность», «Инжиниринг меню».

Знания, умения и навыки, полученные в процессе прохождения производственно-преддипломной практики подготовки к сдаче итоговой государственной аттестации и написанию выпускной бакалаврской работы

Производственно-преддипломная практика направлена на формирование и развитие *следующих компетенций:*

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

В результате прохождения данной практики обучающийся должен:

Знать:

- технологический процесс производства продуктов питания на предприятиях общественного питания;

- организацию рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

- порядок разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач

Уметь:

- управлять технологическими процессами производства продуктов питания на предприятиях

	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать новые технологии и технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья; <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками управления технологическими процессами производства продуктов питания на предприятиях общественного питания; - навыками организации рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; - порядком разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья; - организации мероприятий по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач <p>Производственно-преддипломная практика включает в себя следующие разделы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж 2. Производственный этап 3. Сбор материалов 4. Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. 	
<p>БЗ</p>	<p>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</p> <p>Цель государственной итоговой аттестации: установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта.</p> <p>Выпускник на государственной итоговой аттестации должен показать соответствующий уровень обладания следующими компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5); - 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); - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2); - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1); 	<p>324 (9)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2); - способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3); - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4); - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7); - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12); - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23); - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24); - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25); - способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26); - способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27). <p>На основании решения Ученого совета университета от 05.07.2011 г. (протокол № 6) итоговые аттестационные испытания включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> – государственный экзамен; – защиту выпускной квалификационной работы в виде бакалаврской работы. 	
ФТД Факультативы		
ФТД.1	<p style="text-align: center;">МЕДИАКУЛЬТУРА</p> <p>Цель изучения дисциплины: обучить студентов «медийной» грамотности, рефлексивному и критическому отношению к продуктам медиа, способности творчески расшифровывать и интерпретировать значения,</p>	36 (1)

транслируемые средствами массовой информации; продемонстрировать социальное и культурное значение медиа; представить культурные феномены, процессы и практики информационного общества, познакомить студентов с методологией их изучения, с современными критическими теориями медиа, проблематизировать повседневное обращение с его «электронными посредниками» – СМИ и средствами персональной коммуникации.

Изучение дисциплины **базируется** на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате усвоения дисциплин «Культурология», «История», «Политология и социология», «Русский язык и культура речи».

Знания и умения, полученные студентами при изучении дисциплины, **необходимы** при изучении дисциплин философия, психология и педагогика.

Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие **следующих компетенций**:

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

– иметь представление: о природе и принципах функционирования медиа и практиках взаимодействия с ними;

– **знать**: основные теоретические подходы к медиа а также позиции влиятельных мыслителей в этой области;

– **уметь**: формулировать рациональные и аргументированные суждения о медийных продуктах и практиках;

– **владеть навыками**: поиска информации, выделения значимых единиц в информационных потоках.

Дисциплина включает в себя следующие **разделы**:

1. Феномен медиакультуры. Основные эпохи в развитии медиа и функции медиакультуры.

2. Медиакультура как феномен эпохи модерна.

3. Медиакультура и мифы XX века.

4. Медиакультура России в эпоху социальной модернизации.