

Российская международная академия туризма



**Негосударственное образовательное учреждение высшего
профессионального образования**

1969

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ

Утверждаю:
Ректор РМАТ

_____ Е.Н. Трофимов
« ____ » _____ 2013 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки

260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания

Профиль - Технология и организация ресторанного сервиса

Нормативный срок освоения программы

4 года

Формы обучения:

очная, заочная

Разработана на основе ФГОС ВПО

по направлению подготовки 260800– Технология продукции и организация общественного питания

(квалификация (степень) «бакалавр»),

утвержденного приказом Минобрнауки РФ от «21» декабря 2011 г. № 753

Москва, 2013 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания

2.1 Область профессиональной деятельности бакалавра

2.2 Объекты профессиональной деятельности бакалавра

2.3 Виды профессиональной деятельности бакалавра

2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра

3. Компетенции выпускника ОПОП бакалавриата, формируемые в результате освоения программы

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата

4.1. Календарный учебный график

4.2. Учебный план подготовки бакалавра.

4.3. Аннотация дисциплин

4.4. Рабочие программы учебных дисциплин курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4. Рабочие программы практик

4.5. Программа итоговой государственной аттестации

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП бакалавриата

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания, реализуемая в Российской Международной академии туризма (далее - РМАТ) по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организация общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (далее - ФГОС ВПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП бакалавриата регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания:

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. №71 (далее – Типовое положение о ВУЗе);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 260800 - Технология продукции и организация общественного питания высшего профессионального образования (ВПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 мая 2010г. № 543;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав РМАТ.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП бакалавриата по направлению подготовки

260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности бакалавров включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания.

2.2 Объекты профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;
- центральный офис сети предприятия питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная;
- маркетинговая.

Бакалавр по профилю «Технология организация ресторанного сервиса» должен быть подготовлен к выполнению следующих задач профессиональной деятельности.

2.4 Задачи профессиональной деятельности бакалавра

➤ производственно-технологическая деятельность:

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- разработка планов и программ внедрений инноваций и определения эффективности их внедрение в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденции потребительского рынка;
- осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

➤ *организационно-управленческая деятельность:*

- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков
- организация системы товародвижения и создание необходимых условий для хранения, складирования и перемещение закупаемых продуктов;
- устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;
- определять объемы затрат на логические процессы и информационные технологии по автоматизации логических процессов на предприятии питания;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации;
- формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;
- операционное планирование на предприятии;
- организация документооборота по производству;
- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;
- управление персоналом, оценка состояния социально – психологического климата в коллективе;
- контроль финансовых и материальных ресурсов;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания.

➤ *научно-исследовательская деятельность:*

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно – технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической и энергетической ценностью.

➤ *проектная деятельность:*

- оценка качества услуг в области проектирования реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;
- разработка технического задания и технико – экономического обоснования на проектирование и реконструкции предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания малого бизнеса;
- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;
- *маркетинговая деятельность:*
 - формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства;
 - выявлять достоинства продукции производства для создания рекламы;
 - участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
 - участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;
 - выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;
 - подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

3. Компетенции выпускника ОПОП бакалавра, формируемые в результате освоения программы

В результате обучения по ОПОП бакалавриата, выпускники по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» должны демонстрировать следующие компетенции:

Общекультурные (ОК): способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно – научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно – политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК - 1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК - 2);

способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК - 3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально –ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных

текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК - 4);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК - 5);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК - 6);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК - 7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к отечественному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК - 8).

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК - 9);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь (ОК - 10);

способен находить организационно – управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК - 11);

стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК - 12);

использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК - 13);

способен к анализу социально – значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно – политической жизни (ОК - 14);

владеет одним из иностранных языков на уровне бытового обобщения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК - 15).

Профессиональные (ПК):

Общепрофессиональные:

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК - 1);

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК - 2);

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК - 3);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК - 4);

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК - 5);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК - 6);

производственно – технологическая деятельность:

умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК - 7);

владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК - 8);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК - 10);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК - 11);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК - 12);

организационно – управленческая деятельность:

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК - 13);

обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК - 14);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК - 15);

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

осуществляет мониторинг поведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК - 17);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК -18);

уметь планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК -19);

уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия и принимать решения по результатам контроля (ПК - 20);

уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК- 21);

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК - 22);

способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК - 23);

умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК - 24);

владеет нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК -25);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК - 26);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК - 27);

способен проводить мониторинг финансово – хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК - 28);

способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работой трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК - 29);

научно – исследовательская деятельность:

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК - 30);

способен изучать и анализировать научно – техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК - 31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК - 32);

проектная деятельность:

умеет контролировать качество представляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК - 33);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятия питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК - 34);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК - 35);

маркетинговая деятельность:

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК - 36);

умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно – тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК - 37);

умеет прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижение ее на рынке (ПК - 38);

способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК - 39).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата

В соответствии с п.39 Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования, утвержденным постановлением Правительства РФ от 14 февраля 2008 года № 71 и ФГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 260800.68 - Технология продукции и организация общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется:

- учебным планом бакалавриата с учетом его профиля;
- рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей);
- Положениями академии, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся;
- программами производственной и учебной практик;
- годовым календарным учебным графиком;
- практикумами или лабораторными практикумами по дисциплинам;
- методическими указаниями по организации самостоятельного изучения дисциплин;
- методическими рекомендациями по учебной, производственной и преддипломной практике;
- методическими указаниями к подготовке и проведению итогового государственного междисциплинарного экзамена;
- методическими рекомендациями по подготовке и защите выпускной квалификационной работы бакалавра.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике бакалаврской программы: «Технология продукции и организация общественного питания» (прилагается) указывается последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики (учебная, производственная и преддипломная), итоговая аттестацию (государственный экзамен, защита выпускной квалификационной работы), каникулы.

4.2. Учебный план подготовки бакалавра

При составлении учебного плана РМАТ руководствовалась общими требованиями к условиям реализации ООП, сформулированными в разделе 7 ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания». В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

ООП бакалавриата в соответствии с ФГОС ВПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- гуманитарный, социальный и экономический (Б.1) - 54 зач.ед 1944 часов;
 - математический и естественно-научный (Б.2) - 70 зач.ед, 2520 часов;
 - профессиональный (Б.3) – 89 зач.ед, 3204 часов;
- и разделов учебного плана:
- физическая культура (Б.4) – 2 зач.ед., 400 часов;
 - учебная и производственные практики (Б.5) – 12 зач.ед, 432 часов;
 - итоговая государственная аттестация (Б.6) -6 зач.ед., 216 часов.

Каждый учебный цикл ООП в соответствии с ФГОС ВПО имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), установленную РМАТ в соответствии с бакалаврской программой подготовки.

Базовая (обязательная) часть гуманитарного, социального и экономического цикла предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык», «Экономика», «Социология», «Менеджмент», «Маркетинг».

Базовая (обязательная) часть математического и естественно-научного циклов предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Математика», «Физика», «Экология», «Информатика», «Механика», «Биохимия», «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия».

Базовая (обязательная) часть профессионального цикла предусматривает изучение дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Теплотехника», «Электротехника, электроника».

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. В вариативных частях учебных циклов сформирован перечень и последовательность модулей и дисциплин с учетом рекомендаций ООП ВПО по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания».

Программы бакалавриата включает лабораторные практикумы и практические занятия по дисциплинам (модулям) базовой части, формирующим у обучающихся умения и навыки в области математического моделирования, а так же по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков.

4.3.Аннотация дисциплин
подготовки бакалавров по направлению
260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания
Профиль: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Наименование дисциплины и ее основные разделы
1	2
	Б1 Гуманитарный, социальный и экономический цикл
	Б.1.Б Базовая часть
Б.1.Б.1.	ИСТОРИЯ Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «История» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания истории в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Экономика», «Философия», «Политология», «Введение в направление», «Традиции и культура питания народов мира». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-5. Дисциплина изучает содержание исторического процесса, социально-экономические и политические структуры российского общества на разных этапах, особенности развития российской цивилизации и ее взаимодействия с соседними странами, место человека в системе исторических связей, проблемы складывания основ российского государства, особенности развития страны в разные исторические эпохи, место Российской Федерации в современном всемирно-историческом процессе.
Б.1.Б.2.	ФИЛОСОФИЯ Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Философия» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении истории. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Экономика», «Политология», «Поведение потребителей». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-10, ОК-14. Дисциплина изучает место и роль философии в культуре, ее становление, основные направления и этапы исторического развития;

	учение о бытие, материю и субстанцию, пространство и время, философские и научные картины мира; диалектику, принципы противоречия, связи, развития, системности; сознание, рефлексивность мышления; теорию познания, формы и методы научного познания, законы формальной логики, принципы диалектической логики; социальную философию, основные концепции общественно-исторического развития, производственный базис общества, формирование информационного общества, основные концепции всемирно-исторического процесса, глобальные проблемы современности и альтернативы мирового развития; роль человека в системе социальных связей.
Б.1.Б.3.	ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Иностранный язык» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания иностранного языка в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Иностранный язык (разговорный)», «Иностранный язык (перевод)», а также для повышения общего культурного уровня. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-4, ОК-15. Изучение дисциплины предусматривает усвоение языкового материала, расширение словарного запаса за счет общенаучной и общепрофессиональной лексики; овладение разными видами речевой деятельности (чтение, аудирование, письменная речь, перевод с помощью словаря научно-технических текстов); формирование умений эффективного и адекватного оперирования лексическим и грамматическим минимумами; формирование мотивированности студентов к иноязычной учебной деятельности и предстоящей коммуникации на иностранном языке.
Б.1.Б.4.	ЭКОНОМИКА Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Экономика» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания в объеме курса средней школы по географии, а также знания, полученные при освоении дисциплин: «История», «Философия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Организация производства», «Менеджмент», «Маркетинг», «Спецмаркетинг», «Социология», «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания», «Экономика отрасли», «Бухгалтерский учет», «Адаптация на рынке труда», «Ресторанное дело», «Поведение потребителей», «Организация производства». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овла-

	деть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1,ОК-3, ОК-9, ОК-13, ОК-14, ПК-1, ПК-20, ПК-22, ПК-28, ПК-36, ПК-38,ПК-39. Дисциплина изучает предмет и методы экономики, общие основы экономического развития, характеристику рыночного хозяйства, теорию спроса и предложения, предпринимательство в рыночной экономике, экономические издержки и их виды, конкуренция и монополия, ценообразование, макроэкономические показатели, циклическое развитие рыночной экономики и экономический рост, государство в рыночной экономике, денежно-кредитная система и денежно-кредитная политика государства, финансовая система государства, инфляция и ее последствия, социальная политика государства, международные экономические отношения.
Б.1.Б.5.	СОЦИОЛОГИЯ Программа дисциплины «Социология» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла и изучается на 3 курсе. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплины «Экономика», «Правоведение», «Психология и педагогика», «Политология», «Менеджмент». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Поведение потребителей», «Технология продукции общественного питания», «Технологические процессы в ресторанном бизнесе», «Экспертиза и диагностика ресторана». Данная дисциплина необходима для формирования адекватного восприятия выпускниками социальной структуры общества, значимости своей профессии. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями:ОК-1,ОК-2, ОК-4,ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-12, ОК-13, ОК-14, ПК-1, ПК-22, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39. Дисциплина предусматривает изучение общественно-исторических предпосылок социологии, классические и современные социологические теории, общество и социальные институты, социальные группы и общности, социальное неравенство, стратификация и социальная мобильность, социальное взаимодействие и социальные отношения, социальные типы личности, социальные революции и реформы, концепции социального прогресса, место России в мировом сообществе.
Б.1.Б.6.	МЕНЕДЖМЕНТ Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Менеджмент» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение», «Психология и педагогика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Адаптация на рынке труда», «Бизнес планирова-

	ние на предприятиях общественного питания», «Социология», «Менеджмент в общественном питании», «Политология», «Ресторанное дело», «Управление персоналом», «Технологические процессы в ресторанном бизнесе», «Барное дело», «Экспертиза и диагностика ресторана». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11, ОК-12, ОК-13, ОК-14, ПК-1, ПК-20, ПК-22, ПК-28, ПК-37, ПК-38, ПК-39. Дисциплиной предусмотрено изучение сущности, развития и становление менеджмента; основные характеристики предприятия, этапы и принципы построения организационных структур управления; основные функции управления предприятием; коммуникации в менеджменте, модели и методы принятия решений; управление персоналом; основные понятия маркетинга; продукт, цена, доведение продукта до потребителя, продвижение продукта; цели и этапы проведения маркетинговых исследований.
Б.1.Б.	МАРКЕТИНГ Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Маркетинг» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин: «Экономика», «Логистика», «Политология», «Психологи и педагогика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания», «Поведение потребителей», «Менеджмент в общественном питании», «Спецмаркетинг», «Правоведение», «Адаптация на рынке труда», «Ресторанное дело», «Традиции и культура питания народов мира», «Технологические процессы в ресторанном бизнесе», «Барное дело», «Управление персоналом», «Экспертиза и диагностика ресторана», «Фирменный стиль и дизайн». В процессе изучения дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОК-10, ОК-11, ОК-12, ОК-13, ОК-14, ПК-1, ПК-20, ПК-22, ПК-28, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39. Дисциплина изучает: основы, цели, задачи маркетинга; концепции маркетинга; процесс управления маркетингом; виды маркетинга; товар и товарную политику; жизненный цикл товара.
Б1.В.	Вариативная часть
Б.1.В.ОД.	Обязательные дисциплины
Б.1.В.ОД.1	КУЛЬТУРОЛОГИЯ Данная дисциплина относится к циклу гуманитарных дисциплин.

	Программа дисциплины «Культурология» предназначена для студентов 1 курса. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Философия», «История», «Социология». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК -2, ОК -5, ОК -10, ОК- 13, ОК -14, ПК-29. В процессе освоения дисциплины будут рассмотрены структура и состав современного культурологического знания; культурология и философия культуры; социология культуры; культурная антропология; культурология и история культуры; теоретическая и прикладная культурология; методы культурологических исследований; основные понятия культурологии: культура, цивилизация, морфология культуры, функции культуры, субъект культуры, культурогенез, динамика культуры, язык и символы культуры, культурные коды, межкультурные коммуникации, культурные ценности и нормы, культурные традиции, культурная картина мира, социальные институты культуры, культурная самоидентичность, культурная модернизация; типология культур; этническая и национальная, элитарная и массовая культуры; восточные и западные типы культур; специфические и “серединные” культуры; локальные культуры; место и роль России в мировой культуре; тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе; культура и природа; культура и общество; культура и глобальные проблемы современности; культура и личность; инкультурация и социализация.
Б.1.В.ОД.2	ЭТИЧЕСКАЯ И ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла. Программа дисциплины «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания» предназначена для студентов 1 курса. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ПК-29. В процессе освоения дисциплины будут рассмотрены интерьер в предприятиях общественного питания; подготовка торговых помещений к обслуживанию; требования к столовому белью, посуде, приборам; сервировка столов; подача закусок, блюд и напитков; обслуживание приемов и банкетов; специальные формы обслуживания; обслуживание иностранных туристов.
Б.1.В.ОД3	ПОЛИТОЛОГИЯ Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору студентов

	гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Политология» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин «История», «Философия», «Правоведение». Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Экология», «Управление персоналом», «Менеджмент», «Маркетинг», «Адаптация на рынке труда», «Социология», «Бухгалтерский учет». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-13, ОК-14, ПК-29. Дисциплина изучает основные функции и методы политологии, историю политических учений; политическую власть, государство и гражданское общество, политические режимы, партии, отношения, конфликты и способы их разрешения; политическое лидерство, мировую политику и международные отношения, российские политические традиции, национально-государственные интересы России в новой геополитической ситуации; модернизацию российской политической системы, особенности становления гражданского общества в России.
Б.1.В.ОД.4	ПРАВОВЕДЕНИЕ Данная дисциплина относится к вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Правоведение» предназначена для студентов 1 курса. Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Экология», «Управление персоналом», «Менеджмент», «Маркетинг», «Адаптация на рынке труда», «Социология», «Бухгалтерский учет», «Безопасность жизнедеятельности». Дисциплина изучает теорию государства и права, основы конституционного строя РФ, основы административного, уголовного, трудового, семейного, гражданского, экологического, информационного права. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ПК-1, ПК-15.
Б.1.В.ОД.5	ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ Данная дисциплина относится к вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Правовое регулирование профессиональной деятельности» предназначена для студентов 1 курса. Изучает правовое регулирование внешнеэкономической деятельности; ответственность за административные правонарушения и уголовные преступления в сфере профессиональной предпринимательской деятельности.

	В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3, ОК-13, ПК-1, ПК-15, ПК-29, ПК-33, ПК-38.
Б.1.В.ДВ	Дисциплины по выбору
Б.1.В.ДВ.1	
	ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ РАЗГОВОРНЫЙ ЯЗЫК Программа дисциплины «Деловой иностранный разговорный язык» относится к дисциплинам по выбору студентов гуманитарного, социального и экономического цикла и изучается на 3 курсе. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплины «Иностранный язык». Данная дисциплина необходима для расширения языковой компетенции в сфере иноязычной культуры профессионального общения и повышения общего культурного уровня. В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть общекультурной компетенцией: ОК-4, ОК-15. Дисциплина предусматривает овладение языковой нормой в рамках курса, избирательностью и вариативностью в выборе языковых средств, сознательным переносом языковых средств из одного вида речевой деятельности в другой, восприятием иностранной речи на слух, навыками делового общения.
	РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ Изучает стили современного русского литературного языка; языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка; речевое взаимодействие; основные единицы общения; устная и письменная разновидности литературного языка; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; функциональные стили современного русского языка; взаимодействие функциональных стилей; научный стиль; специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи; речевые нормы учебной и научной сфер деятельности; официально-деловой стиль; сферы его функционирования; жанровые разнообразия; языковые формулы официальных документов; приемы унификации языка в служебных документах; интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи; язык и стиль распорядительных документов; язык и стиль коммерческой корреспонденции; язык и стиль конструктивно-методических документов; реклама в деловой речи; правила оформления документов; речевой этикет в документе; жанровая дифференциация и отбор языковых средств в публицистическом стиле; особенности устной публичной речи; оратор и его аудитория; основные виды аргументов; подготовка речи: выбор темы, цель речи, поиск материала, начало, развертывание и завершение речи; основные приемы поиска материала и виды вспомогательных

	материалов; словесное оформление публичного выступления; понятливость, информативность, выразительность публичной речи; разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка; условия функционирования разговорной речи, роль внеязыковых факторов; культура речи; основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-12, ОК-14, ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-23, ПК-28.
Б.1.В.ДВ.2	
	БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ, КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ Данная дисциплина относится к вариативной части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании» предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение», «Математика», «Информатика», «Политология». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ПК-12, ПК-13, ПК-20, ПК-23, ПК-28, ПК-36, ПК-37, ПК-38. Дисциплина предусматривает изучение основных задач бухгалтерского учета, объекты учета и их классификация; учет основных средств и нематериальных активов; учет материально-производственных запасов; затраты на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг; учет готовой продукции; учет труда и его оплаты; учет финансовых вложений; учет денежных средств и операций; учет кредитов и займов; учет финансовых результатов и использования прибыли; бухгалтерская отчетность.
	ПСИХОЛОГИЯ Программа дисциплины «Психология» относится к дисциплинам по выбору студентов гуманитарного, социального и экономического цикла и изучается на 1 курсе. Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Социология», «Менеджмент», «Маркетинг», «Организация производства». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-12, ОК-13, ПК-18, ПК-19, ПК-26, ПК-27, ПК-29. Дисциплина предусматривает изучение объектов и методов психологии, структуру и основные функции психики, познавательных процессов, творчества, внимания, эмоции и чувства, психические регуляции поведения и деятельности, психоло-

	гию личности, функции и методы педагогики, основные категории педагогики, педагогический процесс, образовательные, воспитательные и развивающие технологии.
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл
Б.2.Б	Базовая часть
Б.2.Б.1	МАТЕМАТИКА Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Математика» предназначена для студентов 1 и 2 курсов. Изучение дисциплины требует знания математики в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Физика», «Математическое моделирование», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Механика», «Электротехника и электроника», «Теплотехника», «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Экономика предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Товароведение продовольственных товаров». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-10, ПК-32. Дисциплина изучает основы теории множеств, элементы линейной алгебры, дифференцирование и интегрирование функций, элементы дифференциальных уравнений, числовые функциональные ряды, элементы теории вероятностей, математической статистики и имитационного моделирования
Б.2.Б.2	ФИЗИКА Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Физика» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания физики в объеме курса средней школы, а также полученные ранее знания при освоении дисциплин «Математика», «Информатика», «Неорганическая химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Процессы и аппараты пищевых производств», «Электротехника и электроника», «Теплотехника», «Механика», «Физическая и коллоидная химия», «Товароведение продовольственных продуктов», «Метрология, стандартизация и сертификация». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-23, ПК-30, ПК-31, ПК-32. Дисциплина изучает физические основы механики, молекулярную физику и термодинамику, электричество и магнетизм, физику колебаний и волн, оптику, квантовую физику,

	элементы физики атома и молекулы, ядра и элементарных частиц, конденсированного состояния, биофизики.
Б.2.Б.3	ЭКОЛОГИЯ Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Экология» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее, при освоении дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Правоведение», «Политология». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-3, ПК-23, ПК-31. Дисциплина предполагает изучение основных понятий, терминов, законов экологии; биосферы (структуру, функциональную целостность, обеспечение ее устойчивости); источники, виды, масштабы загрязнений окружающей среды и последствия антропогенного воздействия на экосистемы и человека; организационно-правовые и экономические методы управления качеством окружающей среды, экозащитная техника и технология; экологические принципы рационального использования природных ресурсов; экологические аспекты производства продуктов питания; международное сотрудничество при решении глобальных экологических проблем.
Б.2.Б.4	ИНФОРМАТИКА Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Информатика» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания математики и информатики в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании», «Физика», «Теплотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Механика», «Электротехника и электроника», «Технология продукции общественного питания», «Экономика предприятий общественного питания», «Основы научных исследований», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-23, ПК-31, ПК-32. Дисциплина изучает технические основы компьютера и прикладное

	обеспечение, архитектура компьютера, классификация специального и универсального программного обеспечения; прикладные программы для обработки информации, языки программирования, офисные программы системы Windows: Word, Excel, базы данных как средство хранения и обработки больших объемов информации; сеть internet и ее технологии, информационная безопасность; защита от несанкционированного вмешательства в информационные процессы, защита информации в локальных компьютерных сетях, антивирусная защита.
Б.2.Б.5	МЕХАНИКА Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Механика» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Информатика», «Физика», «Начертательная геометрия, компьютерная графика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Теплотехника». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-10, ПК-23, ПК-30, ПК-32. Дисциплина изучает статику, систему внешних сил, связи, статические уравнения равновесия, основные понятия динамических систем, их характеристики; сопротивление материалов: задачи, гипотезы, метод сечений, силы внешние и внутренние, растяжение, сжатие, кручение, изгиб, расчет на прочность и жесткость, элементы теории напряженного состояния, сложное сопротивление, продольный изгиб, прочность при циклически изменяющихся напряжениях. ТММ: основные понятия и определения, кинематическая пара, кинематическая цепь, механизм, машина, классификация механизмов и машин, структурный анализ и синтез механизмов, понятие о кинематическом и динамическом анализе механизмов; механика: классификация механизмов, узлов и деталей, общие вопросы конструирования, основные критерии работоспособности и расчета деталей машин, машиностроительные материалы, основы взаимозаменяемости, механические передачи, основные сведения о вариаторах и редукторах, конструирование валов и расчет на прочность, подшипники скольжения и качения, конструкции подшипниковых узлов, уплотнение, соединение деталей (достоинства, недостатки, область применения, основы расчета), муфты механических приводов, пружины и упругие элементы, детали корпусов, кинематический и энергетический рас-

	чет приводов машин.
Б.2.Б.6	БИОХИМИЯ Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Биохимия» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует полученные ранее знания при освоении дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Физиология питания», «Научные основы производства продуктов питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Микробиология», «Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания», «Товароведение продовольственного сырья», «Современные технологии хранения пищевых продуктов». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-10, ПК-30, ПК-31, ПК-32. Дисциплина предполагает изучение химического состава живых организмов; свойства белков, нуклеиновых кислот, ферментов, витаминов, углеводов, липидов; основы химической термодинамики, метаболизм: ассимиляцию и диссимиляцию основных органических веществ клеток растительных тканей; фотосинтез и ферментативные превращения углеводов растений; азотистый обмен у растений; биохимические превращения растительного сырья в процессе хранения и переработки; биохимические методы оценки качества растительного сырья.
Б.2.Б.7	ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Органическая химия» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания органической химии в объеме курса средней школы, а также полученные ранее знания при освоении дисциплины «Неорганическая химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Биохимия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Физиология питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Микробиология», «Экология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных продуктов», «Безопасность продовольственного сырья». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-30, ПК-30, ПК-32.

	Дисциплина изучает классификацию органических соединений по химическим функциям и их номенклатуру; теорию строения органических соединений, основные закономерности химических реакций, химические свойства и взаимные превращения классов органических соединений; углеводороды, производные углеводородов, их строение и химические свойства; кислородсодержащие производные углеводородов, азотсодержащие соединения, их строение, химические свойства, способы получения продуктов органической химии (спиртов, кислот, пищевых ингредиентов); природные биоорганические соединения, высокомолекулярные углеводы, их строение, свойства; изучение свойств органических соединений с использованием физико-химических методов (экстракция, хроматография, спектрофотометрия).
Б.2.Б.8	НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Неорганическая химия» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания общей химии в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Органическая химия», «Физика», «Биохимия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Экология», «Пищевые и биологически-активные добавки». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-30, ПК-32. Дисциплина изучает атомно-молекулярное учение, периодический закон Д.И. Менделеева, химическую связь и строение вещества на основе квантово-механических представлений; классы неорганических соединений; строение твердого тела и жидкости, дисперсные системы; основные закономерности протекания химических процессов; современную теорию растворов; основы теории электрохимических превращений; введению в химию комплексных соединений; свойства химических элементов и их соединений.
Б.2.Б.9	АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует полученные ранее знания при освоении дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Математика», «Физическая и коллоидная химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Физиология питания», «Методы исследования

	свойств сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Экология», «Биохимия», «Микробиология», «Метрология, стандартизация и сертификация». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-30, ПК-32. Дисциплина предполагает изучение теоретических основ методов анализа: титриметрических и инструментальных – нейтрализация, редоксиметрия, комплексо-нометрия, электрохимические и оптические методы; правила обработки аналитических данных с использованием приемов математической статистики и оценки погрешностей, допущенных при выполнении эксперимента; освоение техники количественного химического анализа, правил работы в лаборатории с аналитическими приборами и измерительной посудой; освоение студентами современных методов, позволяющих установить подлинность или фальсификацию сырья и готовой продукции: жидкослойная, тонкослойная, гельфилт-рационная и др. виды хроматографии; инверсионная вольтамперометрия, ионометрия, люминисцентный анализ, капиллярный электрофорез и др.
Б.2.Б.10	ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ Данная дисциплина относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Физическая и коллоидная химия» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует полученные ранее знания при освоении дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Математика», «Физика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Физиолого-биохимические основы производства продуктов питания», «Экология», «Биохимия», «Микробиология», «Аналитическая химия», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-30, ПК-32. Дисциплина предполагает изучение основ химической термодинамики и катализа (законы термодинамики для изучения процессов в биологических и пищевых системах), основы химической кинетики и катализа (скорость химических реакций, виды катализа: ферментативный катализ), основы электрохимии (электрохимические методы исследования пищевых систем), фазовые равновесия (правило фаз Гиббса, фазовые превращения веществ, фазовые диаграммы состояния), дисперсные системы (классификация, характеристика, особенности получения и стабилизации, методы разрушения), поверхностные явления адсорбция (методы определения поверхностного натяжения, поверхностно-активные вещества, их роль в пищевой промышленности, виды адсорбции, подбор адсорбентов под непосредственные

	технологические задачи), микрогетерогенные системы (характеристики эмульсий, пен, аэрозолей, суспензий, паст), структурно-механические свойства дисперсных систем.
Б.2.В	Вариативная часть
Б.2.В.ОД	Обязательные дисциплины
Б.2.В.ОД.1	НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ, КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА Данная дисциплина относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Начертательная геометрия, компьютерная графика» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания черчения в объеме курса средней школы. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Механика», «Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-8. Дисциплина изучает основы построения геометрических объектов с целью представления их формы и взаимного расположения в пространстве, конструкторскую документацию и оформление чертежей по ЕСКД, изображение и обозначение резьбы и резьбовых соединений, основные понятия компьютерной графики для оформления чертежно-конструкторной документации.
Б.2.В.ОД.2	МИКРОБИОЛОГИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Микробиология» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее, при освоении дисциплин «Органическая химия», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физиология питания». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Безопасность продовольственного сырья». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-6, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-39. Дисциплина изучает принципы систематики микроорганизмов, морфологию, строение, размножение, классификацию прокариотных и эукариотных микроорганизмов, вирусы и фаги (строение, репродукция, значение в жизни человека; метаболизм микроорганизмов, основные законо-

	мерности обмена веществ, биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами; культивирование и рост микроорганизмов, закономерности роста; действие экологических факторов на микроорганизмы, их практическое использование; наследственность и изменчивость микроорганизмов, материальная основа наследственности, форма изменчивости; патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, их свойства, пищевые отравления и инфекции, их профилактика; основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях.
Б.2.В.ОД.3	НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ХОЛОДА В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. Данная дисциплина относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла и принципиальные положения теорий и практик технологий и оборудования при производстве замороженных продуктов питания. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-7, ПК-15, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-36.
Б.2.В.ОД.4	ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Ее задача – разработка доступных продуктов здорового питания, позволяющих укреплять здоровье и проводить профилактику заболеваний среди населения. Изучает объекты и методы исследований в пищевой биотехнологии, в микробной биотехнологии, инженерной энзимологии, генной и клеточной инженерии. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-15, ПК-23, ПК-30, ПК-31, ПК-32.
Б.2.В.ОД.5	ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ Данная дисциплина относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Санитария и гигиена», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология продукции общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-5, ПК-15, ПК-30, ПК-31, ПК-32. Дисциплина изучает понятие пищевые и биологически активные добавки; нормативную базу по вопросам производства и применения пищевых и биологически активных добавок; классификацию

	пищевых и биологически активных добавок; характеристику основных функциональных классов пищевых добавок, их свойства и применение в пищевой промышленности и общественном питании; роль биологически активных добавок в рационе питания современного человека.
Б.2.В.ОД.6	ЛОГИСТИКА Данная дисциплина относится к вариативной части математического и естественнонаучного цикла. Программа дисциплины «Логистика» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение» «Менеджмент». Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Бухгалтерский учёт, калькуляция в общественном питании», «Экономика отрасли». В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-10, ОК-11, ОК-13, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-17, ПК-20 ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-33, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39. Дисциплина изучает: понятие и этапы развития логистики; закупочную логистику; логистику сервисного обслуживания; распределительную логистику; информационную логистику; логистику запасов и складирования; управление логистическими рисками.
Б.2.В.ДВ	Дисциплины по выбору
Б.2.В.ДВ.1	ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ Данная изучает основы рационального питания человека; белковые вещества; углеводы; липиды; пищевые кислоты; витамины, минеральные вещества, водув пищевых продуктах, фенольные вещества; ферменты; экологию пищи. В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-5, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-38, ПК-39.
	ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Данная дисциплина изучает продовольственную базу человечества; продовольственный потенциал России в условиях натурального хозяйства и феодализма (VI-XVIII вв.); формирование отраслей пищевой промышленности при капитализме (XIX – начало XX вв.); обеспечение продовольствием в экстремальных обстоятельствах (1914-1928 гг.); развитие пищевой промышленности после войны (1945-1981 гг.); агропромышленный комплекс: вхождение в XXI век. (1980-е гг. - начало XXI в.); Продовольственная достаточность мировой цивилизации. В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть сле-

	дующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-5, ПК-30, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-38, ПК-39.
Б.2.В.ДВ.2	
	МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору математического и естественного цикла. Программа дисциплины «Методы исследования свойств сырья» изучается на 4 курсе. Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Физическая и коллоидная химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-28, ПК-30, ПК-31, ПК-32. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Товароведение продовольственных товаров», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки». Дисциплина изучает методы исследования свойств сырья и готовой продукции, в том числе содержание основных пищевых веществ, витаминов, микро- и макроэлементов; органолептические и инструментальные методы исследования; обоснование выбора метода и методики проведения испытаний качества и безопасности сырья и готовой продукции; нормативная база методов исследования сырья и готовой продукции; аттестация и аккредитация методов.
	ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ Данная дисциплина изучает Международные стандарты информационного обмена; информационную безопасность в условиях функционирования в России глобальных сетей; виды возможных нарушений информационной системы; таксономию нарушений информационной безопасности вычислительной системы и причины, обуславливающие их существование; назначение и задачи в сфере обеспечения информационной безопасности на уровне государства; концепция информационной безопасности; основные технологии построения защищенных ЭИС. Место информационной безопасности экономических систем в национальной безопасности страны; анализ способов нарушений информационной безопасности. Методы криптографии. Криптографические методы защиты информации. Использование защищенных компьютерных систем. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-28, ПК-30, ПК-31, ПК-

	32, 38, 39.
Б.3	Профессиональный цикл
Б.3.Б.	Базовая часть
Б.3.Б.1	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» предназначена для студентов 2-3 курса. Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее при изучении дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология», «Информатика», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Аналитическая химия», «Экология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физиология питания». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Санитария и гигиена», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Контроль качества продукции», «Оборудование на предприятиях общественного питания», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Экономика предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-18, ПК-21, ПК-23, ПК-27, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32. Дисциплина изучает основные термины и понятия, используемые в технологии продуктов питания, принципы построения технологического процесса производства продуктов питания; обобщенные технологические схемы производства основных групп продуктов питания и пути совершенствования технологических процессов производства с учетом этих требований. Дисциплина предполагает изучение теоретических и практических основ производства готовой кулинарной продукции. В процессе освоения дисциплины будут рассмотрены физико-химические, биохимические процессы производства кулинарной продукции из разных видов сырья; сущность процессов изменения основных пищевых веществ: гидратации, денатурации, деструкции; изменения углеводов пищевых продуктов (гидролиз, брожение, деструкция, ретроградация); Изменение пищевых жиров (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление, пиролиз). Производство кулинарной продукции из разных видов сырья: из мяса и мясных продуктов; из круп, бобовых и макаронных изделий;

	из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика; из рыбы и морепродуктов; из яиц, яйце-продуктов и творога; плодов, овощей и грибов. Производство кулинарной продукции в зависимости от способа приготовления: супы, холодные и горячие блюда и закуски, сладкие блюда, напитки. В процессе освоения дисциплины будут рассмотрены технология мучных блюд, кулинарных, кондитерских изделий, а также особенностей технологии охлажденных и быстрозамороженных блюд. Дисциплина предполагает изучение требований к качеству, условий и сроков хранения и реализации готовой кулинарной продукции.
Б.3.Б.2	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается на 2 курсе. Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее при изучении дисциплин «Информатика», «Иностранный язык», «Логистика», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственного сырья», «Санитария и гигиена» Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Экономика предприятий общественного питания», «Этическая и психологическая культура на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-29, ПК-33, ПК-36. Дисциплина предполагает изучение форматов (типов) предприятий общественного питания, их характеристику, основные правила работы; структуры систем производства общественного питания, его оперативное планирование, организацию работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей, способы подачи кулинарной продукции и кондитерских изделий.
Б.3.Б.3	САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Санитария и гигиена» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производ-

	ства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Проектирование предприятий общественного питания», а также выполнения выпускной квалификационной работы. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-6, ПК-9, ПК-12, ПК-14, ПК-24, ПК-30, ПК-31, ПК-32. Дисциплина изучает санитарный надзор и санитарное законодательство; гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания; гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарные требования к содержанию предприятий питания; личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников; профилактика кишечных инфекций и гельминтозов; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к проведению технологической обработки, получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность; санитарные требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей; гигиенические особенности организации питания различных групп населения.
Б.3.Б.4	ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» предназначена для студентов 3 курса. Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее при изучении дисциплин: «Технология продукция общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Экология», «Механика», «Начертательная геометрия, компьютерная графика», «Электротехника и электроника», «Теплотехника», «Санитария и гигиена». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплины «Организация производства», а также для выполнения выпускной квалификационной работы и будущей профессиональной деятельности. В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-24, ПК-33, ПК-34, ПК-35. Дисциплина изучает организацию проектирования предприятий общественного питания по нормативам и принципам размещения, последовательности выполнения технологических расчетов, основные принципы расстановки оборуду-

	дования и компоновки помещений с учетом требований технологического процесса и обслуживания потребителей.
Б.3.Б.5	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученных ранее, при освоении дисциплин: «Органическая химия», «Биохимия», «Физика», «Математика», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Неорганическая химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Санитария и гигиена», «Технология производства ресторанной продукции», «Контроль качества сырья и готовой продукции», «современные технологии хранения пищевых продуктов». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ПК-12, ПК-13, ПК-16, ПК-21, ПК-25, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33. Дисциплина предполагает изучение химического состава, пищевой ценности, факторов формирующих качество потребительских товаров; ассортимент, его виды и показатели; товароведной характеристики и экспертизы качества зерна и продуктов его переработки, свежих и переработанных плодов и овощей, вкусовых и кондитерских товаров, мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, пищевых жиров, молока и молочных продуктов и других пищевых продуктов; информации о товаре.

Б.3.Б.6	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин: «Введение в направление», «Правоведение». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Экология», «Физиология питания», «Метрология, стандартизация и сертификация, выполнения выпускной квалификационной работы, а также для формирования общей культуры безопасности в профессиональной деятельности. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-14, ПК-15, ПК-24, ПК-27, ПК-31, ПК-33. Дисциплина изучает современное состояние и негативные факторы среды обитания; принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, рациональные условия жизнедеятельности; последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации; средства и методы повышения безопасности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере; методы повышения устойчивости функционирования предприятий в чрезвычайных ситуациях; мероприятия по защите персонала предприятий и населения в чрезвычайных ситуациях и ликвидации последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий; правовые, нормативные, организационные и экономические основы безопасности жизнедеятельности; методы контроля и управления условиями жизнедеятельности
Б.3.Б.7	ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Физика», «начертательная геометрия, компьютерная графика», «Математика», «Информатика», «Механика», «Электротехника, электроника», «Теплотехника». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-15, ПК-23, ПК-32, ПК-33. Дисциплина изучает методы исследования процессов и их моделирование, основные требования к технологическому оборудованию; основы прикладной гидравлики, законы гидростатики и гидродинамики; процессы разделения неоднородных

	систем: осаждение, фильтрование, центрифугирование, методы их интенсификации; тепловые процессы, тепловой баланс при нагревании, охлаждении, конденсации, массообменные процессы, основы массопередачи, сорбционных процессов, сушка, способы сушки.
Б.3.Б.8	ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Физиология питания» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее, при освоении дисциплин «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности», «Аналитическая химия», «Физическая и коллоидная химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Микробиология», «Пищевые и биологически активные добавки», «Санитария и гигиена», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-6, ПК-31. Дисциплина предполагает изучение физиологических аспектов химии пищевых веществ, питания и пищеварения; основных пищеварительных процессов; схем процессов переваривания макронутриентов; метаболизма макронутриентов; современных теорий и концепций питания; норм потребления пищевых веществ из энергии; физиологической роли макро и микронутриентов; концепции здорового питания; функциональных ингредиентов и продуктов.
Б.3.Б.9	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для студентов 3 курса. Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Экология», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Электротехника и электроника», «Механика», «Теплотехника», «Начертательная геометрия, компьютерная графика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Организация производства», для выполнения курсового проекта по дисциплинам «Технология продукции общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-10, ПК-11,

	ПК-21, ПК-23, ПК-27, ПК-33, ПК-34, ПК-35. Дисциплина изучает классификацию оборудования по технологическим процессам и операциям, основные группы технологического оборудования, требования к их эксплуатации; характеристики механического, теплового, весоизмерительного, холодильного, упаковочного оборудования.
Б.3.Б.10	ТЕПЛОТЕХНИКА Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Теплотехника» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Информатика», «Физика», «Механика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-09, ПК-10, ПК-11, ПК-23, ПК-30, ПК-32, ПК-33, ПК-34. Дисциплина изучает основы технической термодинамики, основные параметры и уравнения состояния, теплоту и работу как формы передачи энергии, теплоемкость, газовые смеси рабочих тел, способы задания состава смеси, 1 и 2-ой законы термодинамики, термодинамические циклы тепловых и холодильных машин, основные термодинамические процессы, циклы паросиловых и компрессорных холодильных установок; основы теории теплообмена, теплопроводность, конвективный теплообмен излучением, теплоотдача, теплопередача, пути интенсификации процесса теплопередачи, теплообменные аппараты, основы теплового расчета.
Б.3.Б.11	ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла. Программа дисциплины «Электротехника и электроника» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Информатика», «Физика». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Оборудование предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-23, ПК-24, ПК-30, ПК-32, ПК-33, ПК-34. Дисциплина изучает основные законы электрических и магнитных цепей, конструкцию и принцип действия электрических машин и аппа-

	ратов, основы промышленной электроники; приемы и методы решения конкретных задач из различных областей электротехники, в том числе простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах; предполагает ознакомление и умение работать с простейшими аппаратами, приборами и схемами, используемыми в технологических лабораториях, понимание принципов их действия; предполагает умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.
Б.3.В	Вариативная часть
Б.3.В.ОД	Обязательные дисциплины
Б.3.В.ОД.1	БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее, при освоении дисциплин: «Органическая химия», «Биохимия», «Физиология питания», «Микробиология», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Неорганическая химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология производства ресторанной продукции». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-15, ПК-24, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-38, ПК-39. Дисциплина предполагает изучение загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и микробиологического происхождения; загрязнения микроорганизмами и их метаболитами; загрязнение химическими элементами; загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивные загрязнения; загрязнения диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.
Б.3.В.ОД.2	МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее, при освоении дисциплин: «Математика», «Физика», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Методы исследования свойств сырья и продуктов», «Неорганическая химия». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного пита-

	ния», «Основы научных исследований», «Контроль качества продукции», «Пищевые и биологически активные добавки», «Технологические процессы в ресторанном бизнесе», «Барное дело», «Экспертиза и диагностика ресторана». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-12, ПК-24, ПК-33, ПК-36. Дисциплина изучает нормативную базу метрологии, средства измерений, их метрологические характеристики, источники и классификацию погрешностей; нормативную базу стандартизации, принципы и методы стандартизации, классификацию нормативных документов по стандартизации; правовую основу технического регулирования в России, цели и принципы технического регулирования, структуру и содержание технических регламентов, реформирование стандартизации и сертификации в России; нормативную базу оценки соответствия продукции, правила проведения обязательной и добровольной сертификации и декларирования соответствия.
Б.3.В.ОД.3	ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ Данная дисциплина изучает основы холодильной техники; охлаждаемые сооружения и холодильное оборудование; общие принципы консервирования пищевых продуктов и особенности их сохранения с помощью холода; теоретические основы процесса охлаждения пищевых продуктов; теоретические основы процесса замораживания пищевых продуктов; холодильное хранение пищевых продуктов; теоретические основы процессов отепления и размораживания пищевых продуктов; холодильную обработку мяса и мясных продуктов; холодильную обработку рыбы и рыбных продуктов; холодильную обработку молока, молочных продуктов, плодов и овощей; метрологическое обеспечение процессов холодильной обработки и хранения и современные контрольно-измерительные приборы для измерения их параметров. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ПК-11, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-33.
Б.3.В.ОД.4	СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Процессы и аппараты пищевых производств», «Теплотехника», «Начертательная геометрия, компьютерная графика», «Механика», «Электротехника и электроника». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», а также для использования со-

	временных информационных технологий при решении технологических задач в своей профессиональной деятельности. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-33, ПК-36, ПК-38, ПК-39. Дисциплина изучает основные понятия и определения автоматизации, информатизацию и теории автоматического управления; классификации систем управления технологическими процессами; средства микропроцессорной техники в системах управления; методы и функции управления технологическими процессами; проектирование систем автоматизации; системы управления типовыми объектами производства продукции общественного питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.
Б.3.В.ОД.5	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» предназначена для студентов 3-4 курсов. Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее при изучении дисциплин «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Традиции и культуры питания народов мира», «Контроль качества сырья и готовой продукции». В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-34, ПК-35, ПК-36. Дисциплина изучает производство ресторанной продукции из разных видов сырья: из мяса и мясных продуктов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика; из рыбы и морепродуктов; из яиц, яйцепродуктов и творога; плодов, овощей и грибов. Производство кулинарной продукции в зависимости от способа потребления: супы, холодные и горячие блюда и закуски, сладкие блюда, напитки. Изучает требования к приготовлению, оформлению и подаче банкетной продукции для специальных форм обслуживания («шведский стол», кейтеринг, стол-экспрессо).
Б.3.В.ОД.6	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Контроль качества продукции» предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знаний,

	полученных ранее, при освоении дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Технология производства ресторанной продукции», «Метрология, стандартизация и сертификация». Данная дисциплина необходима для выполнения выпускной квалификационной работы и будущей профессиональной деятельности. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-12, ПК-23, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-34, ПК-38, ПК-39. Дисциплина изучает основные направления повышения качества продукции, механизм управления качеством продукции; организацию контроля качества продукции в общественном питании, действующую нормативно-технологическую документацию на предприятиях общественного питания, виды контроля; органолептическую оценку кулинарной продукции; сертификацию услуг предприятий общественного питания, правовую основу проведения сертификации услуг предприятий общественного питания, схемы сертификации услуг, порядок и правила проведения сертификации услуг на предприятиях общественного питания.
Б.3.В.ОД.7	ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СТРАН МИРА Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» предназначена для студентов 4 курса. Изучение курса требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Технология производства ресторанной продукции», «Пищевые и биологически активные добавки», «Физиология питания», «Культурология». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-10, ПК-14, ПК-23, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-36, ПК-38, ПК-39. Дисциплина изучает эволюцию кулинарного искусства, исторические этапы формирования различных национальных кухонь с мировой трансформацией: русская, французская, итальянская, мексиканская, японская. В процессе освоения дисциплин рассматриваются факторы, формирующие традиции и культуру потребления пищи: географическое положение, религиозная культура, взаимное влияние кулинарии стран — соседей, изучается основное сырье, способы приготовления пищи, порядок ее приема, особенности характерные для отдельных кухонь, анализируется опыт различных стран, рассматриваются задачи современной кулинарии.
Б.3.В.ОД.8	ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

	Данная дисциплина относится к базовой части профессионального цикла и изучается на 4 курсе. Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее при изучении дисциплин «Информатика», «Иностранный язык», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена», «Технология производства ресторанной продукции». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Менеджмент в общественном питании», «Экономика предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-13, ПК-23, ПК-26, ПК-27, ПК-29, ПК-35 Дисциплина предполагает изучение форматов (типов) предприятий общественного питания, их характеристику, основные правила работы; структуры систем производства общественного питания, его оперативное планирование, организацию работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей, способы подачи кулинарной продукции и кондитерских изделий.
Б.3.В.ДВ	Дисциплина по выбору
Б.3.В.ДВ.1	
	ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ И ДИЗАЙН В БИЗНЕСЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее, при освоении дисциплин: «Поведение потребителей», «Начертательная геометрия, компьютерная графика», «Маркетинг». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплины «Ресторанное дело», а также выпускной квалификационной экспериментально-исследовательской работы. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-13, ПК-19, ПК-23, ПК-26, ПК-27, ПК-29, ПК-35, ПК-36, ПК-37 Дисциплина предусматривает изучение основных элементов фирменного стиля, правила построения композиции, особенности и технологию дизайна.
	МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ Данная дисциплина изучает характеристику процесса организации ресторанного бизнеса; организацию производства на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в ресторанном бизнесе; специфику управления качеством в ресторанном бизнесе.

	В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-13, ПК-19, ПК-23, ПК-26, ПК-27, ПК-29, ПК-35, ПК-36, ПК-37.
Б.3.В.ДВ.2	
	ОРГАНИЗАЦИЯ СЕТЕВОГО РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла и изучается на 4 курсе. Освоение дисциплины требует знаний, полученных ранее при изучении дисциплин «Менеджмент», «Маркетинг», «Экономика», «Психология», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания». Данная дисциплина необходима для овладения навыками в творческом коллективе по решению комплексной задачи, направленной на организацию работы ресторана, планирование потребностей ресторана, организацию и контроль качества обслуживания гостей ресторана, формирование профессиональной команды, организацию внутрифирменных обучений, внедрение изменений в работу ресторана, обеспечение конкурентоспособности ресторана, контроль поддержания положительного имиджа ресторана. В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39 Дисциплина изучает классификацию ресторанов и баров, типы ресторанов, необходимые условия успешной работы в ресторанном бизнесе, пути вхождения в ресторанный бизнес, принципы оформления гостевой зоны, оборудование торговых помещений ресторана, особенности работы обслуживающего персонала, работу компьютерных систем в ресторанах.
	ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Изучает: ... В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39.
Б.3.В.ДВ.3	
	ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.

	Программа дисциплины «Экономика отрасли» предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин: «Математика», «Экономика», «Правоведение», «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Информатика», «Организация производства». Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», а также выполнения выпускной квалификационной работы. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-3, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-17, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-28, ПК-29, ПК – 34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39 Дисциплина изучает организационно-правовые формы и производственную структуру предприятий: основные и оборотные фонды, показатели их эффективности, производственную мощность, прибыль, рентабельность, себестоимость продукции и классификация затрат, формы и системы заработной платы, методы измерения производительности труда, ценообразование, налогообложение, капитальные вложения и инвестиции, сырьевые ресурсы отрасли, экономическую эффективность.
	КОМПЬЮТЕРНЫЙ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Дисциплина предусматривает изучение основных задач бухгалтерского учета, объекты учета и их классификация; учет основных средств и нематериальных активов; учет материально- производственных запасов; затраты на производство и калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг; учет готовой продукции; учет труда и его оплаты; учет финансовых вложений; учет денежных средств и операций; учет кредитов и займов; учет финансовых результатов и использования прибыли; бухгалтерская отчетность. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-17, ПК -19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-28, ПК-29, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39.
Б.3.В.ДВ.4	
	ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части дисциплины по выбору. Программа дисциплины «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания» предназначена для студентов 4 курса. Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Биохимия», «Методы исследования

	свойств сырья и продуктов питания», «Химия пищи», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции», «Технология кулинарной продукции стран мира». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-11, ПК-14, ПК-23, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-39 Дисциплина изучает классификацию продуктов функционального питания; научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами; научные основы функционального питания; теории и концепции питания; технология и организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания; технология и организация питания спортсменов и туристов, их особенности; технология и организация питания пожилых людей, учитывающая возрастные изменения стареющего организма; технология и организация питания беременных, рожениц и кормящих матерей.
	ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Дисциплина изучает: физиологические основы питания детей дошкольного и школьного возраста. Режим питания. Принципы и рекомендации по составлению примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания для школьников и дошкольников. Примерное меню школьных завтраков и обедов с учётом возрастных групп учащихся /с указанием химического состава продуктов, калорийности/. Особенности технологии приготовления, отпуска, подачи кулинарной продукции для детей школьного и дошкольного возраста. Значение и использование овощей, фруктов, молока /молочных продуктов/ в питании школьников. Витаминизация пищи. Классификация и ассортимент кулинарных, кондитерских изделий, напитков для детей дошкольного и школьного возраста. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-11, ПК-14, ПК-23, ПК-29, ПК-30, ПК-31, ПК-32, ПК-39.
Б.3.В.ДВ.5	
	МАРКЕТИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Маркетинг на предприятиях пи-

	тания» предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин: «Экономика», «Логистика», «Политология», «Психология». Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Менеджмент в общественном питании», «Правоведение», «Технология продукции стран мира», «Фирменный стиль и дизайн». В процессе изучения дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-12, ПК-17, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-26, ПК-28, ПК-29, ПК-34, ПК-35, ПК-36, ПК-37, ПК-38, ПК-39 Дисциплина изучает: основы, цели, задачи маркетинга; концепции маркетинга; процесс управления маркетингом; виды маркетинга; товар и товарную политику; жизненный цикл товара.
	МЕНЕДЖМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Менеджмент» предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение», «Психология». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-6, ОК-7, ОК-11, ОК-12, ПК-6, ПК-16, ГЖ-18, ПК-19, ПК-29. Дисциплиной предусмотрено изучение сущности, развития и становление менеджмента; основные характеристики предприятия, этапы и принципы построения организационных структур управления; основные функции управления предприятием; коммуникации в менеджменте, модели и методы принятия решений; управление персоналом; основные понятия маркетинга; продукт, цена, доведение продукта до потребителя, продвижение продукта; цели и этапы проведения маркетинговых исследований.
Б.4	
	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА Дисциплина «Физическая культура» предусмотрена для студентов 1-3 курсов. Дисциплина необходима для приобретения навыков самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности В процессе изучения дисциплины студенты должны овладеть общекультурной компетенцией: ОК-9, ПК-13, ПК-23, ПК-29 Дисциплиной предусматривается теоретическое рассмотрение и практическую реализацию следующих вопросов: роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов, ее социально-биологические основы; законодательство РФ о физической культуре и спорте; физическая культура личности; основы здорового образа жизни студента; особенности использования средств физиче-

	ской культуры для оптимизации работоспособности; общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания; спорт; индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений; профессионально-прикладная физическая подготовка студентов; основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма.
--	--

4.5. Программы практик

4.5.1 Программы учебной практик

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Цель практики

Учебная практика способствует формированию у студентов:

- осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способности получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способности использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Практика проводится в соответствии с программой и графиком учебного процесса, согласованным с предприятиями перед началом практики. Учебная практика планируется проводиться для группы студентов в учебных лабораториях кафедры технологии продукции и организации общественного питания РМАТ. Аттестация по итогам практики проводится в виде отчета по практике. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Место практики в структуре ООП

Учебная практика относится к профессиональному циклу Б.5, базовой (обще-

профессиональной части). Учебная практика проводится на 2 курсе и предназначена для закрепления теоретических знаний полученных по естественнонаучным дисциплинам, для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания. Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: экология, информатика, неорганическая химия, физиология питания, органическая химия. Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для изучения дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»

4.5.2 Программа производственной практики

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Базами практики являются предприятия общественного питания различных типов и классов.

Производственная практика проводится в 8-9 семестре (4 недели), в т.ч. и преддипломная практика. По окончании практики студент представляет письменный отчет. По производственной и преддипломной практикам оформляется отчет согласно программе и сдается для проверки на кафедру в течение 10 дней после окончания практики. Защиту отчета принимает комиссия.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном Законодательством.

4.4 Программа итоговой государственной аттестации

Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки 260800.62 - Технология продукции и организации общественного питания и разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Защита выпускной квалификационной работы бакалавра проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Процедура приема государственного междисциплинарного экзамена проводится в устной форме.

Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания экзаменационных комиссий.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам итоговой государственной аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

Решение государственной аттестационной и экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной аттестации и экзаменационных комиссий оформляются протоколами.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых

аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательного процесса

Ресурсное обеспечение данной ОПОП ВПО формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП ВПО, определяемых ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом рекомендаций соответствующей ОПОП ВПО.

Ресурсное обеспечение ОПОП ВПО определяется как в целом по ОПОП ВПО, так и по циклам дисциплин и/или модулей и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

При разработке ОПОП ВПО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет 30,8%, ученую степень доктора науки/или ученое звание профессора имеют 30,8% преподавателей. Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины 100% преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу должно быть привлечено не менее 5% процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников предприятий индустрии питания.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными издани-

ями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

РМАТ, реализующая ОПОП бакалавриата по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;

механики;

информатики;

электротехники и электроники;

процессы и аппараты пищевых производств;

биохимии;

товароведение продовольственных товаров;

физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции;

производства кулинарной продукции;

безопасности жизнедеятельности;

холодильной техники и технологий;

безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

систем управления технологическими процессами и информационные технологии;

методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

специально оборудованные кабинеты и аудитории:

физики;

иностранного языка;

истории;

философии;

социологии;

экономики;

математики;

маркетинга;

менеджмента;

правоведения;

безопасности жизнедеятельности;

технологии продукции общественного питания;

организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

санитария и гигиена питания;

физиологии питания;

проектирование предприятий общественного питания;

метрологии, стандартизации, сертификации;

экологии;

оборудование предприятий общественного питания;

классы компьютерной техники;

спортивный зал;

учебный комбинат общественного питания;

бизнес-инкубатор.

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Российская международная академия туризма является негосударственным образовательным учреждением, имеющим статус юридического лица и реализующим основные и дополнительные профессиональные образовательные программы высшего, среднего и послевузовского профессионального образования. Академия является одним из ведущих учебных заведений Российской Федерации по подготовке специалистов для системы туризма. Образовательная миссия Академии заключается в создании единого туристского пространства через образование

Учредителем Академии является ОАО «Центральный совет по туризму и отдыху» (холдинг).

Как образовательное учреждение Академия является правопреемником Центральных туристских курсов Центрального совета по туризму и экскурсиям ВЦСПС, созданных в 1969 г.

РМАТ прошла международную сертификацию менеджмента учебно-образовательной и научно-методической деятельности. Академия оценена и сертифицирована как отвечающая требованиям ISO 9001:2000 (сертификат

СН05/0868). Реализуемые в Академии программы подготовки бакалавров менеджмента туризма по гостеприимству, специалистов менеджмента туризма по туроперейтингу получили международное признание со стороны Всемирной туристской организации путем их сертификации по системе UNWTO.TedQualCertificationSystem.

Основу локального регулирования Академии составляет Устав РМАТ.

Для улучшения организации и качества учебного процесса, рационального использования учебного времени, укрепления дисциплины и порядка среди обучающихся в РМАТ разработаны и с 1 января 2006 г. введены в действие Правила внутреннего распорядка для обучающихся РМАТ и Правила внутреннего распорядка в общежитии РМАТ.

Правила приема в РМАТ ежегодно утверждаются на основе Порядка приема в государственные образовательные учреждения высшего профессионального образования (высшие учебные заведения) Российской Федерации, учрежденные федеральными органами исполнительной власти

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности академии, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе.

Воспитательная работа – важное направление деятельности Академии в системе формирования специалистов для сферы туризма. В основу организации воспитательной работы положена идея комплексного подхода к воспитанию и образованию, при этом главной целью является подготовка специалиста высокого профессионального уровня и культуры, физически здоровой и духовно развитой личности гражданина новой России, способной к адекватной профессиональной и общественной деятельности в постоянно меняющихся условиях жизни современного общества.

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи:

- формирование у студентов морально-этических принципов: гуманности, толерантности, убежденности в приоритете общечеловеческих ценностей, приобщения к общечеловеческим нормам морали, национальным традициям, кодексу профессиональной чести;
- формирование познавательных способностей и интересов, навыков самообразования и потребности в научном творчестве;
- создание условий для реализации творческих способностей студентов и усвоения культурно-исторических ценностей, несущих в себе опыт предшествующих поколений;
- выявление и развитие задатков, формирование на их основе общих и специальных способностей, индивидуальности личности, возвышение ее творческого потенциала и способности к саморазвитию;
- воспитание потребности в труде как первой жизненной необходимости и высшей жизненной ценности, а также воспитание целеустремленности и предприимчивости, конкурентоспособности в профессиональной сфере и других сферах жизни и деятельности;

- создание полноценной социально-педагогической и туристско-профессиональной воспитывающей среды (эффективная организация учебного процесса, быта, досуга студентов);

- воспитание потребности в здоровом образе жизни, стремления к созданию семьи, продолжению рода, материальному обеспечению и воспитанию нового поколения в духе гуманизма и демократии.

Содержание воспитательной деятельности в Академии складывается из ее направлений, каждое из которых ориентировано на решение определенной воспитательной задачи. Это следующие направления:

- нравственное воспитание – формирование готовности к осознанному выбору нравственных ценностей;

- гражданско-патриотическое и правовое воспитание – воспитание чувства гордости за великое прошлое Отечества, за достижения отечественной культуры и образования; формирование правового сознания и политической культуры; формирование оптимистического взгляда на будущее России, воспитание стремления реализовать собственный творческий потенциал в решении современных проблем государства и общества;

- воспитание культуры межличностных и межнациональных отношений – развитие умений и навыков межличностного общения и взаимодействия; овладение знаниями о культурном многообразии мира; формирование представлений о культурных различиях как источнике общественного прогресса; воспитание уважительного отношения к родной культуре;

- профориентационное воспитание – воспитание интереса и любви к избранной профессии: формирование устойчивых представлений о необходимости последовательно поддерживать и совершенствовать лучшие традиции вуза; воспитание чувства гордости за принадлежность к сообществу студентов, преподавателей и сотрудников РМАТ, а также готовности отстаивать честь и поддерживать авторитет высшего учебного заведения;

- учебно-познавательное и научно-исследовательское направление – предполагает воспитание сознательного отношения к учебному труду, потребности и умения учиться; формирование системности знаний посредством четкой организации учебного процесса;

- физическое воспитание – формирование потребности в здоровом образе жизни, стремления к физическому самосовершенствованию; привлечение молодежи к активному занятию физической культурой и спортом;

- эколого-валеологическое воспитание – формирование психологической установки на борьбу с негативными привычками; пропаганда основных путей и средств организации здорового образа жизни;

- культурно-эстетическое воспитание – создание в вузе атмосферы доброжелательности и взаимного уважения, соблюдение всеми участниками образовательного процесса этических норм; организация свободного времени студентов в целях формирования навыков содержательного общения и культурного поведения.

Воспитательная работа в РМАТ строится в соответствии с утвержденным планом и носит корпоративный характер, основываясь на Законе РФ «Об образо-

вании», Концепции государственной молодежной политики РФ, Концепции воспитательной работы РМАТ.

Большая роль в Академии отведена первым наставникам студентов – кураторам. Куратор закрепляется за каждой академической группой из числа преподавателей, имеющих склонность к воспитательной деятельности. Задача кураторов заключается в осуществлении организаторской и воспитательной деятельности. Работа куратора направлена на создание организованного, сплоченного коллектива в группе, формирование актива группы и адаптацию студентов, создание атмосферы доброжелательных отношений между преподавателями и студентами. Кураторы осуществляют контроль за посещаемостью и успеваемостью, проводят большую индивидуальную работу со студентами и их родителями. Деятельность кураторов направлена на формирование коллектива студенческой группы, развитие у студентов управленческих и исполнительских компетенций.

В целях воспитания широко используются возможности учебного процесса. В лекционные курсы и практические занятия различных дисциплин включаются темы, затрагивающие духовно-нравственные, гражданско-патриотические, физкультурно-оздоровительные, природоохранные и эстетические аспекты жизни общества. Это позволяет формировать целостную личность, способную к профессиональной деятельности на основе широкого мировоззрения («Уроки мужества», «Международный день языков», Конкурс на лучшую студенческую работу и т.д.).

В Академии ведется профилактическая работа по предупреждению наркомании, алкоголизма, проводятся лекции по профилактике ВИЧ-заболеваний, устанавливаются информационные стенды с наглядной агитацией по предупреждению асоциальных проявлений.

В академии существует целый ряд подразделений и общественных организаций, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующих укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся. К ним относятся.

7. Итоговая государственная аттестация

Включает в себя Государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы бакалавра. В зависимости от выбранной профессиональной деятельности выпускная квалификационная работа может быть научно-исследовательского или производственно-технологического характера.

В ходе выполнения итоговой государственной аттестации студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-22, ПК-25, ПК-28, ПК-33, ПК-34, ПК-35. В ходе выполнения выпускной квалификационной научно-исследовательской работы бакалавра студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по конкретному направлению, изучить специальную литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ и этой информации; провести экспериментальные исследования по актуальным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

В ходе выполнения производственно-технологической квалификационной работы бакалавра студент должен: на основе анализа современных достижений техники и технологии в общественном питании (в соответствии с предложенным заданием) выбрать и обосновать технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия общественного питания, разработать направления повышения уровня сервиса, технологические режимы и параметры, выполнить сырьевые, технологические и энергетические расчеты, произвести подбор основного технологического оборудования и выполнить его компоновку с учетом норм проектирования, предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, выполнить экономические расчеты, подтверждающие целесообразность принятых технических решений.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Зав. кафедрой технологии
и организации общественного питания,
академик РАЕН, доктор ветеринарных наук,
профессор

Смирнова И.Р.

Президент Межрегиональной
ассоциации кулинаров России ,
кандидат экономических наук

Беляев В.Б.

ЭКСПЕРТ:

Декан факультета «Технологический менеджмент»,
зав. кафедрой «Технология продуктов
питания и экспертиза товаров»
Московского государственного
университета технологий
и управления им. Г.К. Разумовского
доктор технических наук, профессор

Шленская Т.В.