

**Российская  
международная академия туризма**

Негосударственное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования



**МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

---

Утверждаю:  
Ректор РМАТ

\_\_\_\_\_ Е.Н.Трофимов  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2013 г.

**Основная профессиональная образовательная  
программа высшего образования**

**Специальность**

260501 - Технология продуктов общественного питания

**Квалификация (степень) – Инженер**

**Нормативный срок освоения программы**

5 лет

**Формы обучения – очная, заочная**

Разработана на основе ГОС ВПО

по направлению подготовки дипломированного специалиста  
655700 - Технология продовольственных продуктов специального назначения и  
общественного питания  
(квалификация (степень) «инженер»),  
утвержденного заместителем министра образования  
Российской Федерации 23 марта 2000 г. № 183 тех/дс

г. Москва  
2013 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения:**

- 1.1** Основная характеристика основной профессиональной образовательной программы;
- 1.2** Характеристика профессиональной деятельности выпускника;
- 1.3** Требования к уровню подготовки абитуриентов.

### **2. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ОПОП:**

- 2.1** График учебного процесса и учебный план по направлению подготовки (Профилю программе);
- 2.2** Аннотация рабочих программ учебных дисциплин;
- 2.3** Аннотация рабочих программ всех видов практик;
- 2.4** Программа итоговой аттестации по специальности

## **1. Общие положения**

### ***1.1 Основная характеристика основной профессиональной образовательной программы***

Основная характеристика основной профессиональной образовательной программы, реализуемой в Российской Международной академии туризма (далее - РМАТ) по специальности 260501 - Технология продуктов общественного питания направления подготовки дипломированного специалиста 655700 - Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее - ГОС ВПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП 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. Характеристика профессиональной деятельности выпускника***

Выпускник должен уметь решать задачи, соответствующие его квалификации.

Инженер по специальности 260501.65 - Технология продуктов общественного питания, специализация - Технология организации ресторанного дела:

#### **должен знать:**

- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов; изменение основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки;

- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, назначение испытательных лабораторий; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой

продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению;

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, организацию материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;

- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу;

- оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- правовые аспекты работы предприятий общественного питания в современных условиях;

- основы проектирования предприятий общественного питания, составление проектно-сметной документации, методы технологических и технических расчетов, принципы размещения оборудования;

**владеть:**

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ПК;

- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;

- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.

### ***1.3. Требования к уровню подготовки абитуриентов***

Предшествующий уровень образования абитуриента – среднее (полное) общее образование.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предьявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании.

## **2. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ОПОП**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 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);
- Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 - Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания, утвержденный заместителем министра образования Российской Федерации 23 марта 2000 г. № 183 тех/дс;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав Российской международной академии туризма (РМАТ).

***2.1 График учебного процесса и учебный план по направлению подготовки (профилю программе)*** представлены в Приложениях 1 и 2

## 2.2 Аннотация рабочих программ учебных дисциплин

Индекс	Наименование дисциплины и их ее основные разделы
1	2
ГСЭ.00	<b>Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины</b>
ГСЭ.Ф.00	<b>Федеральный компонент</b>
ГСЭ.Ф.01	<p style="text-align: center;"><b>Иностранный язык:</b></p> <p>специфика артикуляции звуков, интонации, акцентации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции; лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера;</p> <p>понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая); понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах; понятие об основных способах словообразования; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; основы публичной речи (устное сообщение, доклад); аудирование; понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации;</p> <p>чтение; виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности;</p> <p>письмо; виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.</p>
ГСЭ.Ф.02	<p style="text-align: center;"><b>Физическая культура:</b></p> <p>физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов; ее социально-биологические основы; физическая культура и спорт как социальные феномены общества; законодательство Российской Федерации о физической культуре и спорте; физическая культура личности;</p> <p>основы здорового образа жизни студента; особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности;</p> <p>общая физическая и специальная подготовка в системе</p>

	<p>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</p>
<p>ГСЭ.Ф.03</p>	<p><b>Отечественная история:</b>  сущность, формы, функции исторического знания; методы и источники изучения истории; понятие и классификация исторического источника; отечественная историография в прошлом и настоящем: общее и особенное; методология и теория исторической науки; история России – неотъемлемая часть всемирной истории;  античное наследие в эпоху Великого переселения народов; проблема этногенеза восточных славян; основные этапы становления государственности; древняя Русь и кочевники; византийско-древнерусские связи; особенности социального строя Древней Руси; этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности; принятие христианства; распространение ислама; эволюция восточнославянской государственности в XI–XII вв.; социально – политические изменения в русских землях в XIII – XV вв.; Русь и Орда: проблемы взаимовлияния; Россия и средневековые государства Европы и Азии; специфика формирования единого российского государства; возвышение Москвы; формирование сословной системы организации общества; реформы Петра I; век Екатерины; предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма; дискуссии о генезисе самодержавия;  особенности и основные этапы экономического развития России; эволюция форм собственности на землю; структура феодального землевладения; крепостное право в России; мануфактурно-промышленное производство; становление индустриального общества в России: общее и особенное; общественная мысль и особенности общественного движения России XIX в.; реформы и реформаторы в России; русская культура XIX века и ее вклад в мировую культуру; роль XX столетия в мировой истории; глобализация общественных процессов; проблема экономического роста и модернизации; революции и реформы; социальная трансформация общества; столкновение тенденций интернационализма и национализма, интеграции и сепаратизма, демократии и авторитаризма; Россия в начале XX в.; объективная потребность индустриальной модернизации России; российские реформы в контексте общемирового развития в начале века; политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика; Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса; революция 1917 г.; гражданская война и интервенция; их</p>

	<p>результаты и последствия; российская эмиграция; социально - экономическое развитие страны в 20–е гг.; НЭП; формирование однопартийного политического режима; образование СССР; культурная жизнь страны в 20-е гг.; внешняя политика; курс на строительство социализма в одной стране и его последствия; социально-экономические преобразования в 30-е гг.; усиление режима личной власти Сталина; сопротивление сталинизму; СССР накануне и в начальный период второй мировой войны; Великая Отечественная война; социально-экономическое развитие; общественно-политическая жизнь; культура; внешняя политика СССР в послевоенные годы; холодная война; попытки осуществления политических и экономических реформ; НТР и ее влияние на ход общественного развития; СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений; Советский Союз в 1985 – 1991 гг.; перестройка; попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал; распад СССР; Беловежские соглашения; октябрьские события 1993 г.; становление новой российской государственности (1993 -1999 гг.); Россия на пути радикальной социально- экономической модернизации; культура в современной России; внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации.</p>
ГСЭ.Ф.06	<p><b>Правоведение:</b>  государство и право; их роль в жизни общества; норма права и нормативно-правовые акты; основные правовые системы современности; международное право как особая система права; источники российского права; закон и подзаконные акты; система российского права; отрасли права; правонарушение и юридическая ответственность; значение законности и правопорядка в современном обществе; правовое государство; конституция Российской Федерации - основной закон государства; особенности федеративного устройства России; система органов государственной власти в Российской Федерации; понятие гражданского правоотношения; физические и юридические лица; право собственности; обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение; наследственное право; брачно-семейные отношения; взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей; ответственность по семейному праву; трудовой договор (контракт); трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение; административные правонарушения и административная ответственность; понятие преступления; уголовная ответственность за совершение преступлений; экологическое право; особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной</p>

	тайны.
ГСЭ.Ф.07	<p><b>Психология и педагогика:</b></p> <p>психология: предмет, объект и методы психологии; место психологии в системе наук; история развития психологического знания и основные направления психологии; индивид, личность, субъект, индивидуальность;</p> <p>психика и организм; психика, поведение и деятельность; основные функции психики; развитие психики в процессе онтогенеза и филогенеза; мозг и психика; структура психики; соотношение сознания и бессознательного; основные психические процессы; структура сознания; познавательные процессы; ощущение, восприятие, представление, воображение, мышление и интеллект; творчество; внимание; мнемические процессы; эмоции и чувства; психическая регуляция поведения и деятельности; общение и речь; психология личности; межличностные отношения; психология малых групп; межгрупповые отношения и взаимодействия;</p> <p>педагогика: объект, предмет, задачи, функции, методы педагогики; основные категории педагогики: образование, воспитание, обучение; педагогическая деятельность, педагогическое взаимодействие, педагогическая технология, педагогическая задача; образование как общечеловеческая ценность; образование как социокультурный феномен и педагогический процесс; образовательная система России; цели, содержание, структура непрерывного образования; единство образования и самообразования; педагогический процесс; образовательная, воспитательная и развивающая функции обучения; воспитание в педагогическом процессе;</p> <p>общие формы организации учебной деятельности; урок, лекция, семинарские, практические и лабораторные занятия, диспут, конференция, зачет, экзамен, факультативные занятия, консультация; методы, приемы, средства организации и управления педагогическим процессом;</p> <p>семья как объект педагогического взаимодействия и социокультурная среда воспитания и развития личности; управление образовательными системами.</p>
ГСЭ.Ф.10	<p><b>Философия:</b></p> <p>предмет философии; место и роль философии в культуре; становление философии; основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития; структура философского знания; учение о бытии; монистические и плюрастические концепции бытия; самоорганизация бытия; понятия материального и идеального; пространство; время, движение и развитие, диалектика; детерминизм и индетерминизм; динамические и</p>

	<p>статические закономерности; научные, философские и религиозные картины мира; человек, общество, культура; человек и природа; общество и его структура; гражданское общество и государство; человек в системе социальных связей; человек и исторический процесс: личность и масс, свобода и необходимость; формационная и цивилизационная концепции общественного развития; смысл человеческого бытия; насилие и ненасилие; свобода и ответственность; мораль, справедливость, право; нравственные ценности; представления о совершенном человеке в различных культурах; эстетические ценности и их роль в человеческой жизни; религиозные ценности и свобода совести; сознание и познание, сознание, самосознание и личность; познание, творчество, практика; вера и знание; понимание и объяснение; рациональное и иррациональное в познавательной деятельности; проблема истины; действительность, мышление, логика и язык; научное и вненаучное знание; критерии научности; структура научного познания, его методы и формы; рост научного знания; научные революции и смены типов рациональности; наука и техника; будущее человечества; глобальные проблемы современности; взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.</p>
ГСЭ.Р.00	<p align="center"><b>Национально – региональный (вузовский) компонент</b></p>
ГСЭ.Р.01	<p><b>Политология:</b></p> <p>объект, предмет и метод политической науки; функции политологии; политическая жизнь и властные отношения; роль и место политики в жизни современных обществ; социальные функции политики; история политических учений; российская политическая традиция: истоки, социокультурные основания; историческая динамика; современные политологические школы; гражданское общество; его происхождение и особенности; особенности становления гражданского общества в России; институциональные аспекты политики; политическая власть; политическая система; политические режимы; политические партии; электоральные системы; политические отношения и процессы; политические конфликты и способы их разрешения; политические технологии; политический менеджмент; политическая модернизация; политические организации и движения; политические элиты; политическое лидерство; социокультурные аспекты политики; мировая политика и международные отношения; особенности мирового политического процесса; национально-государственные интересы России в новой геополитической ситуации; методология познания политической реальности; парадигмы политического знания; экспертное политическое знание; политическая аналитика и прогностика.</p>

<p>ГСЭ.Р.02</p>	<p><b>Социология:</b>  предыстория и социально-философские предпосылки социологии как науки; социологический проект О.Конта; классические социологические теории; современные социологические теории; русская социологическая мысль;  общество и социальные институты; мировая система и процессы глобализации; социальные группы и общности; виды общностей; общность и личность; малые группы и коллективы; социальные организации; социальные движения; социальное неравенство, стратификация и социальная мобильность; понятие социального статуса; социальное взаимодействие и социальные отношения; общественное мнение как институт гражданского общества; культура как фактор социальных изменений; взаимодействие экономики, социальных отношений и культуры; личность как социальный тип; социальный контроль и девиация; личность как деятельный субъект; социальные изменения; социальные революции и реформы; концепция социального прогресса; формирование мировой системы; место России в мировом сообществе; методы социологического исследования.</p>
<p>ГСЭ.Р.03</p>	<p><b>Экономика:</b>  введение в экономическую теорию; блага, потребности, ресурсы, экономический выбор; экономические отношения; экономические системы; основные этапы развития экономической теории; методы экономической теории; микроэкономика; рынок; спрос и предложение; потребительские предпочтения и предельная полезность; факторы спроса; индивидуальный и рыночный спрос; эффект дохода и эффект замещения; эластичность; предложение и его факторы; закон убывающей предельной производительности; эффект масштаба; виды издержек; фирма; выручка и прибыль; принцип максимизации прибыли; предложение совершенно конкретной фирмы и отрасли; эффективность конкурентных рынков; рыночная власть; монополия; монополистическая конкуренция; олигополия; антимонопольное регулирование; спрос на факторы производства; рынок труда; спрос и предложение труда; заработная плата и занятость; рынок капитала; процентная ставка и инвестиции; рынок земли; рента; общее равновесие и благосостояние; распределение доходов; неравенство; внешние эффекты и общественные блага; роль государства;  макроэкономика; национальная экономика как целое; круговорот доходов и продуктов; ВВП и способы его измерения; национальный доход; располагаемый личный доход; индексы цен; безработица и ее формы; инфляция и ее виды; экономические циклы; макроэкономическое равновесие; совокупный спрос и совокупное</p>

	предложение; стабилизационная политика; равновесие на товарном рынке; потребление и сбережения; инвестиции; государственные расходы и налоги; эффект мультипликатора; бюджетно-налоговая политика; деньги и их функции; равновесие на денежном рынке; денежный мультипликатор; банковская система; денежно-кредитная политика; экономический рост и развитие; международные экономические отношения; внешняя торговля и торговая политика; платежный баланс; валютный курс; особенности переходной экономики России; приватизация; формы собственности; предпринимательство; теневая экономика; рынок труда; распределение и доходы; преобразования в социальной сфере; структурные сдвиги в экономике; формирование открытой экономики.
ГСЭ.В.1.00	<b>Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые вузом</b>
ГСЭ.В.1.01	<p style="text-align: center;"><b>Культурология:</b></p> <p>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.</p>
ГСЭ.В.1.02	<p style="text-align: center;"><b>Русский язык и культура речи:</b></p> <p>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</p>

	<p>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.</p>
ГСЭ.В.2.00	<p align="center"><b>Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые вузом</b></p>
ГСЭ.В.2.01	<p align="center"><b>Иностранный язык(практика речи):</b></p> <p>Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции.</p> <p>Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера.</p> <p>Понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая).</p> <p>Понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах.</p> <p>Понятие об основных способах словообразования.</p> <p>Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении ; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи.</p> <p>Понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях, стиле художественной литературы. Основные</p>

	<p>особенности научного стиля.</p> <p>Культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета.</p> <p>Говорение. Диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения. Основы публичной речи (устное сообщение, доклад).</p> <p>Аудирование. Понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации.</p> <p>Чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности.</p> <p>Письмо. Виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.</p>
ГСЭ.В.2.02	<p><b>Французский язык:</b></p> <p>культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; специфика артикуляции звуков, интонации, акцентации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции; понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая); понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах; понятие об основных способах словообразования; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля;</p>
ГСЭ.В.2.03	<p><b>Немецкий язык:</b></p> <p>культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах; понятие об основных способах словообразования; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; специфика артикуляции звуков, интонации, акцентации и</p>

	<p>ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции; понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая);</p>
ГСЭ.В.2.04	<p><b>Испанский язык:</b>  специфика артикуляции звуков, интонации, акцентации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции; понятие дифференциации лексики по сферам применения (бытовая, терминологическая, общенаучная, официальная и другая); понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах; понятие об основных способах словообразования; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом, научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; основы публичной речи (устное сообщение, доклад); аудирование; понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации; чтение; виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности; письмо; виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.</p>
ЕН.00	<p><b>Общие математические и естественнонаучные дисциплины</b></p>
ЕН.Ф.00	<p><b>Федеральный компонент цикла</b></p>
ЕН.Ф.01	<p><b>Математика:</b>  векторная алгебра и аналитическая геометрия. Элементы линейной алгебры. Введение в математический анализ. Пределы. Дифференциальное исчисление функции одной переменной. Исследование функций с помощью производных. Векторные функции действительной переменной. Комплексные числа. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Функции нескольких переменных. Кратные интегралы. Обыкновенные дифференциальные уравнения. Числовые и степенные ряды. Элементарная теория вероятностей. Математические основы</p>

	теории вероятностей, проверка гипотез, принцип максимального правдоподобия, основные понятия математической статистики, статистические методы обработки экспериментальных данных. Элементы линейного программирования.
ЕН.Ф.02	<p><b>Информатика:</b></p> <p>понятие информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации; технические средства реализации информационных процессов, алгоритмизация и программирование; языки программирования высокого уровня, операционные системы; пакеты прикладных программ общего назначения; текстовые и графические редакторы; табличные процессоры, базы данных; пакеты программ для организации работ в офисе; локальные вычислительные сети, компьютерная сеть Internet; справочные информационные системы. Защита информации.</p>
ЕН.Ф.03	<p><b>Физика:</b></p> <p>физические основы механики: понятие состояния в классической механике, уравнения движения, законы сохранения, основы релятивистской механики, принцип относительности в механике. Кинематика и динамика твердого тела, жидкостей и газов. Электричество и магнетизм: электростатика и магнетостатика в вакууме и веществе, уравнения Максвелла в интегральной и дифференциальной форме; материальные уравнения, квазистационарные токи; принцип относительности в электродинамике. Физика колебаний и волн: гармонический и ангармонический осциллятор, физический смысл спектрального разложения, кинематика волновых процессов, нормальные моды, интерференция и дифракция волн, элементы Фурье-оптики. Квантовая физика: корпускулярно-волновой дуализм, принцип неопределенности, квантовые состояния, принцип суперпозиции, квантовые уравнения движения, операторы физических величин, энергетический спектр атомов и молекул, природа химической связи. Статистическая физика и термодинамика: три начала термодинамики, термодинамические функции состояния, фазовые равновесия и фазовые превращения, элементы неравновесной термодинамики, классическая и квантовые статистики, кинетические явления, системы зараженных частиц, конденсированное состояние. Физический практикум.</p>
ЕН.Ф.04	<b>Химия</b>
ЕН.Ф.04.01	<p><b>Неорганическая химия:</b></p> <p>периодическая система и строение атомов элементов; химическая связь: ковалентная связь, метод валентных связей, гибридизация, метод молекулярных орбиталей, ионная связь, химическая связь в</p>

	<p>комплексных соединениях; строение вещества в конденсированном состоянии.</p> <p>Растворы: способы выражения концентраций, идеальные и неидеальные растворы, активность; растворы электролитов; равновесие в растворах.</p> <p>Окислительно-восстановительные реакции; протолитическое равновесие; гидролиз солей; скорость химических реакций; химия элементов групп периодической системы.</p>
ЕН.Ф.04.02	<p><b>Органическая химия:</b></p> <p>классификация, строение и номенклатура органических соединений; классификация органических реакций; механизмы, катализ органических реакций; свойства основных классов органических соединений; алканы, циклоаны, алкены, алкины, алкадиены, ароматические соединения, галогенопроизводные углеводородов, спирты, фенолы, эфиры, тиоспирты, тиофенолы, тиоэфиры, нитросоединения, амины, альдегиды, кетоны, хиноны, карбоновые кислоты, гетероциклические соединения; элементоорганические соединения; элементы биоорганической химии: пептиды, белки, протеиногенные аминокислоты, углеводы, липиды; основные методы синтеза органических соединений.</p>
ЕН.Ф.04.03	<p><b>Аналитическая химия и физико-химические методы анализа:</b></p> <p>элементный, молекулярный, фазовый анализ; качественный анализ; методы разделения и концентрирования веществ, методы количественного анализа; гравиметрический анализ; титрометрический анализ; кислотно-основное, окислительно-восстановительное, осадительное комплексно-метрическое титрование; физико-химические методы анализа; электрохимические методы анализа; хроматографический анализ.</p>
ЕН.Ф.04.04	<p><b>Физическая и коллоидная химия:</b></p> <p>основы химической термодинамики: начала термодинамики, термодинамические функции, химический потенциал и общие условия равновесия систем, термодинамические свойства газов и газовых смесей; фазовые равновесия и свойства растворов, равновесия в однокомпонентных системах, термодинамические свойства растворов, равновесия в двухфазных двухкомпонентных системах, химическое равновесие; термодинамическая теория л химического сродства; равновесия в растворах электролитов; термодинамическая теория Э.Д.С.</p> <p>Химическая кинетика: формальная кинетика, теории химической кинетики, кинетика сложных гомогенных, фотохимических, цепных и гетерогенных реакций.</p> <p>Катализ: гомогенный и ферментивный катализ, адсорбция и гетерогенный катализ; термодинамика поверхностных явлений:</p>

	адсорбция, смачивание и капиллярные явления, адсорбция на гладких поверхностях и пористых адсорбентах, капиллярная конденсация; адгезия и смачивание; поверхностно-активные вещества; механизмы образования и строение двойного электрического слоя; электрокинетические явления; устойчивость дисперсных систем: седиментация в дисперсных системах, термодинамические и кинетические факторы агрегативной устойчивости; мицелло-образование; оптические явления в дисперсных системах; системы с жидкой и газообразной дисперсионной средой: золи, суспензии, эмульсии, пены, пасты; структурообразование в коллоидных системах; избранные разделы физической и коллоидной химии пищевых систем.
ЕН.Ф.04.04	<b>Биохимия:</b> биологические структуры живых систем; белки и их биологические свойства; нуклеопротеины, нуклеопротеиды и их распространение; ферменты; витамины; углеводы; липиды; гормоны; биологическое окисление; взаимосвязь обмена белков, углеводов и жиров в организме; регуляция обмена веществ на различных уровнях организма.
ЕН.Ф.05	<b>Экология:</b> экологическая ситуация в мире, России; понятия о биосфере; источники и виды загрязнений окружающей среды; оценка качества среды, фоновые и предельно-допустимые уровни загрязнения, экологический мониторинг; характеристика загрязнений атмосферы, последствия для биосферы и человека; мероприятия по охране воздушной среды, методы очистки выбросов предприятий; водные ресурсы, их характеристика, водный кадастр; требования к качеству воды; водоохраный комплекс; виды сточных вод, требования к сбросу сточных вод и методы их очистки; значение почвы; переработка и утилизация отходов; источники и опасность загрязнения продовольствия токсическими веществами, пестицидами, радионуклидами и др.; экологическое законодательство, экологическая экспертиза; классификация природных ресурсов, ресурсосберегающие – технологии.
ЕН.Р.00	<b>Национально-региональный (вузовский) компонент</b>
ЕН.Р.01	<b>Математическое моделирование технологических процессов:</b> Дисциплина предусматривает изучение понятия математической модели и моделирования, классификацию математических моделей; методик разработки и анализа моделей, разработку и анализ детерминированных математических моделей; способы реализации моделей в программных средах с использованием методов математического анализа; разработку стохастических моделей на основе экспериментальных данных, методику проведения пассивного и активного эксперимента; статистическую обработку экспериментальных данных, способы реализации математических

	моделей в системах прикладного обеспечения с использованием регрессионного и корреляционного анализа; задачи оптимизации технологических процессов: разработка оптимальных рецептур продуктов питания с целью снижения затрат на производство, улучшения качества, решение задач оптимизации методами линейного программирования
ЕН.Р.02	<b>Основы технических знаний:</b> Основные законы инфракрасного излучения; основы техники сверхвысокочастотного нагрева; физические основы ультрафиолетового и ионизирующего излучений; основы техники применения индукционного нагрева в пищевой промышленности; пищевые технологии с использованием инфракрасного, ультрафиолетового и ионизирующего излучений.
ЕН.В.00	<b>Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые вузом</b>
ЕН.В.01	<b>Основы научных исследований:</b> Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с методологией и организацией научных исследований студентов, отражающих основные цели и задачи, предмет и объект научного исследования в области технологии производства продукции общественного питания, организации и функционирования предприятий ресторанного бизнеса, классификацию научных исследований, основные научные направления и темы научного исследования, особенности сбора информации на предприятии, обоснованное определение показателей, подлежащих сбору, а также внедрение результатов научных исследований.
ЕН.В.02	<b>Химия пищевых продуктов:</b> Дисциплина предусматривает изучение химического строения белков и свойств, входящих в них компонентов; пространственное строение белков; типы химических связей, участвующих в образовании структуры белка; физико-химические свойства белка; белки животного происхождения; роль белков в питании; ферменты и гормоны; небелковые вещества; минеральные вещества и вода пищи; непищевые и чужеродные вещества; пищевые и биологически активные добавки.
ОПД.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины:</b>
ОПД.Ф.01	<b>Начертательная геометрия. Инженерная графика.</b> <b>Начертательная геометрия:</b> Предмет начертательной геометрии. Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа. Позиционные задачи. Метрические задачи. Способы преобразования чертежа. Многогранники. Кривые линии. Поверхности. Поверхности вращения. Линейчатые поверхности. Винтовые поверхности. Циклические поверхности. Обобщенные позиционные задачи. Метрические задачи. Построение разверток поверхностей. Касательные линии и плоскости к поверхности.

	<p>АксонOMETрические проекции.</p> <p><b>Инженерная графика:</b>  конструкторская документация. Оформление чертежей. Элементы геометрии деталей. Изображения, надписи, обозначения. АксонOMETрические проекции деталей. Изображения и обозначения элементов деталей. Изображение и обозначение резьбы. Рабочие чертежи деталей. Выполнение эскизов деталей машин. Изображения сборочных единиц. Сборочный чертеж изделий. Понятие о компьютерной графике.</p>
ОПД.Ф.02	<p><b>Теоретическая механика:</b>  статика. Основные понятия. Аксиомы статики. Система сходящихся сил. Момент силы и пара сил. Плоская и пространственные системы сил. Равновесие системы сил. Трение. Центр тяжести.</p> <p>Кинематика. Основные кинематические характеристики движения материальной точки и твердого тела. Поступательное, вращательное и плоско-параллельное движение твердого тела. Движение твердого тела вокруг неподвижной точки и движение свободного твердого тела.</p> <p>Динамика. Введение в динамику. Законы динамики. Дифференциальные уравнения движения точки. Общие теоремы динамики точки. Динамика системы и твердого тела. Масса и момент инерции системы. Центр масс. Общие теоремы динамики системы. Принципы Даламбера. Принцип возможных перемещений и общее уравнение динамики. Условия равновесия системы в обобщенных координатах. Уравнение Лагранжа второго рода. Малые колебания системы с одной степенью свободы.</p>
ОПД.Ф.03	<p><b>Сопротивление материалов:</b>  прочность и деформации при растяжении и сжатии, изгибе и кручении, прочность при сложном напряженном состоянии; тонкостенные оболочки; усталостная прочность материалов; выносливость при совместном действии изгиба и кручения; устойчивость сжатых стержней.</p>
ОПД.Ф.04	<p><b>Детали машин:</b> соединения деталей машин и аппаратов; валы и оси; их опоры и соединения, подшипники, муфты, передачи вращательного движения, приводы.</p>
ОПД.Ф.05	<p><b>Теплотехника:</b>  основные понятия и определения термодинамики; первый и второй законы термодинамики; термодинамические процессы рабочих тел; термодинамические циклы; газовые смеси; влажный воздух; теплопередача; теплопроводность; конвективный теплообмен; теплообмен излучения; сложный теплообмен, теплообменные аппараты и их расчеты, применение теплоты в отрасли.</p>
ОПД.Ф.06	<p><b>Электротехника и электроника:</b>  введение. Электрические и магнитные цепи. Основные</p>

	<p>определения, топологические параметры и методы расчета электрических цепей. Анализ и расчет линейных цепей переменного тока. Анализ и расчет электрических цепей с нелинейными элементами. Анализ и расчет магнитных цепей. Электромагнитные устройства и электрические машины. Электромагнитные устройства. Трансформаторы. Машины постоянного тока (МПТ). Асинхронные машины. Синхронные машины. Основы электроники и электрические измерения. Элементная база современных электронных устройств. Источники вторичного электропитания. Усилители электрических сигналов. Импульсные и автогенераторные устройства. Основы цифровой электроники. Микропроцессорные средства. Электрические измерения и приборы.</p>
ОПД.Ф.07	<p><b>Безопасность жизнедеятельности:</b>  человек и среда обитания. Характерные состояния системы “человек - среда обитания”. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Критерии комфортности. Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и природную среду. Критерии безопасности. Опасности технических систем: отказ, вероятность отказа, качественный и количественный анализ опасностей. Средства снижения травмоопасности и вредного воздействия технических систем. Безопасность воздействия функционирования автоматизированных и роботизированных производств. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые и нормативно-технические основы управления. Системы контроля требований безопасности и экологичности. Профессиональный отбор операторов технических систем. Экономические последствия и материальные затраты на обеспечение безопасности жизнедеятельности. Международное сотрудничество в области безопасности жизнедеятельности.</p>
ОПД.Ф.08	<p><b>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания:</b>  обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения; загрязнение микроорганизмами и их метаболитами; загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивное загрязнение; загрязнение диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.</p>
ОПД.Ф.09	<p><b>Системы управления технологическими процессами и информационные технологии:</b></p>

	<p>основные понятия и определения автоматизации, информатизации и теории автоматического управления; классификация систем управления технологическими процессами; роль микропроцессорной техники в системе управления; методы и функции управления технологическими процессами; особенности управления непрерывными и периодическими процессами; стандартизация в разработке систем управления; автоматические системы регулирования; автоматизированные системы управления технологическими процессами; системы управления дисперсными процессами; проектирование систем автоматизации; системы управления типовыми объектами продуктов питания, использование информационных технологий в технологических процессах пищевых производств.</p>
ОПД.Ф.10	<p><b>Процессы и аппараты пищевых производств:</b>  основные законы науки о процессах и аппаратах; методы исследования процессов и аппаратов; основные положения теории подобия; механические процессы: измельчение, сортирование, обработка материалов давлением; гидромеханические процессы; законы гидростатики; основные законы гидродинамики; тепловые процессы, основные законы теплопередачи; конденсаторы и конденсация; массообменные процессы, основы теории массопередачи; абсорбция и адсорбция; мембранные процессы.</p>
ОПД.Ф.11	<p><b>Микробиология:</b>  общая микробиология: значение и роль микроорганизмов в окружающем мире, морфология, внутренняя организация: обмен веществ микроорганизмов; влияние условной окружающей среды на микроорганизмы. Микробиология пищевого сырья и товаров, микробиология промышленного сырья и товаров народного потребления. Специальная микробиология: микробиология молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбопродуктов; яиц и яйцепродуктов; свежих плодов и овощей и продуктов их переработки; крупы, муки, хлебобулочных изделий; кулинарных и кондитерских изделий; баночных консервов, пресервов, вкусовых товаров.</p>
ОПД.Ф.12	<p><b>Физиология питания:</b>  основы физиологии человека; система пищеварения: строение и функции органов желудочно-кишечного тракта, процессы всасывания и усвоения пищевых веществ; энергетический обмен организма, виды энергозатрат; физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов; токсические и защитные компоненты пищи; основные принципы рационального питания; дифференцированное питание различных групп населения; основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях; лечебно-профилактическое питание</p>

	рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда; характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
ОПД.Ф.13	<p><b>Пищевые и биологически активные добавки:</b>  классификация пищевых добавок; пищевые красители натуральные и синтетические; цветокорректирующие материалы; загустители, гелеобразователи; пищевые поверхностно-активные вещества; подслащивающие вещества; консерванты; пищевые антиокислители; ароматизаторы; биологически активные вещества; функциональные свойства пищевых добавок; биологически активные добавки.</p>
ОПД.Ф.14	<p><b>Санитария и гигиена питания:</b>  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, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов; физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки; 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.</p>
ОПД.Ф.15	<p><b>Товароведение продовольственных товаров:</b>  предмет и задачи товароведения продовольственных товаров. Методы товароведения. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество потребительских товаров, стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Ассортимент, его виды и показатели. Ассортиментная политика. Товароведческая характеристика и экспертиза 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. Информация о товаре. Правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров.</p>
ОПД.Ф.16	<p><b>Метрология, стандартизация и сертификация:</b></p>

	<p>теоретические основы метрологии. Основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления свойств объектов материального мира. Основные понятия, связанные со средствами измерений (СИ). Закономерности формирования результата измерения, понятие погрешности, источники погрешностей. Понятие многократного измерения. Алгоритмы обработки многократных измерений. Понятие метрологического обеспечения. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения. Правовые основы обеспечения единства измерений. Основные положения закона РФ об обеспечении единства измерений. Структура и функции метрологической службы предприятия, организации, учреждения, являющихся юридическими лицами. Исторические основы развития стандартизации и сертификации. Сертификация, ее роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях. Правовые основы стандартизации. Международная организация по стандартизации (ИСО). Основные положения государственной системы стандартизации ГСС. Научная база стандартизации. Определение оптимального уровня унификации и стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов. Основные цели и объекты сертификации. Термины и определения в области сертификации. Качество продукции и защита потребителя. Схемы и системы сертификации. Условия осуществления сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Привила и порядок проведения сертификации. Органы по сертификации испытательные лаборатории. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий. Сертификация услуг. Сертификация систем качества.</p>
ОПД.Ф.17	<p><b>Основы строительства и инженерное оборудование:</b>  строительные материалы; элементы гражданских зданий, включающие фундамент, основания, перекрытия, стены, покрытия; генеральный план, конструктивные схемы зданий; системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, канализации; элеваторы, насосы, котлы, радиаторы, вентиляторы, калориферы, воздухопроводы, решетки, бойлеры, приемники сточных вод, жироседелители, грязеотстойники, водомеры, способы организации воздухообмена.</p>
ОПД.Ф.18	<p><b>Экономика и организация производства:</b>  экономика отрасли.  Характеристика экономической системы в условиях рыночных отношений. Государственное регулирование в АПК. Основной капитал и эффективность его использования. Оборотный капитал и эффективность его использования. Сырьевая база отрасли и</p>

	<p>обеспечение ее материальными ресурсами. Трудовые ресурсы и оплата труда. Себестоимость продукции и издержки обращения. Ценообразование. Налогообложение. Капитальное строительство и капитальные вложения. Экономические проблемы научно-технического потенциала отрасли. Инновации и инвестиции. Концентрация, специализация и кооперирование. Размещение предприятий отрасли.</p> <p>Организация производства.</p> <p>Предприятие в системе рыночных отношений. Организационно-правовые виды предприятий пищевой промышленности. Производственный процесс и его структура. Анализ структуры производственных процессов. Определение уровня механизации. Организация основного производства. Расчеты основных параметров работы топочных линий. Организация основного производства. Анализ и оценка уровня организации поточного производства с точки зрения пропорциональности и непрерывности. Организация материально-технического обслуживания производства. Расчеты и составление графиков планово-предупредительного ремонта оборудования. Определение необходимого количества средств внутризаводского транспорта. Производственная мощность предприятия и показатели ее использования. Расчеты производственной мощности предприятия, коэффициентов ее использования и резервов улучшения ее использования. Оперативное управление основным производством. Характеристика задач оперативного планирования на предприятиях с серийным типом производства. Диспетчирование производства.</p>
ОПД.Ф.19	<p><b>Менеджмент и маркетинг:</b></p> <p>основные характеристики предприятия и обоснование необходимости управления предприятием. Влияние макро и микро среды на результативность работы предприятия. Вопросы социальной ответственности и этики бизнеса. Коммуникации в менеджменте. Процесс принятия решений в бизнесе. Модели и методы принятия решений. Основные функции управления предприятием. Роль стратегического планирования, анализ макро и микросреды при выборе стратегических альтернатив. Реализация стратегических альтернатив. Этапы и принципы построения организационных структур, высокие и плоские структуры, норматив управляемости, делегирование полномочий. Рекомендации по эффективному делегированию полномочий. Мотивация персонала, современные теории мотиваций, их практическая значимость. Необходимость контроля, его виды. Управление персоналом, эффективность управления группами. Личностный, поведенческий и ситуационный подход к лидерству. Типы власти и их использование в практике управления. Требование к современному менеджеру. Конфликты, их роль и</p>

	<p>методы решения. Управление производством. Проектирование производственной системы и ее функционирование. Методы оценки эффективности производственной системы. Управление маркетингом. Роль маркетинга в менеджменте. Концепции маркетинга. Изучение рыночных возможностей, маркетинговые исследования. Типы рынков: потребительский, институциональный (предприятий, посредников, государственных учреждений), международный. Сегментирование рынка. Товары и цены: принятие решений. Типы товаров, товарные знаки и марки, упаковка, этикетки, жизненный цикл товаров, номенклатура и ассортимент. Ценообразование, факторы, влияющие на решение о цене. Методы и стратегия ценообразования. Структура распределительной системы, выбор канала распределения. Типы посредников, физическое распределение. Продвижение товара, стимулирование сбыта, роль рекламы. Этика маркетинга. Планирование маркетинговой деятельности предприятия. Структура маркетинговой службы. Эффективность маркетинговой деятельности предприятия.</p>
ОПД.Р.00	<p><b>Национально – региональный (вузовский) компонент</b></p>
ОПД.Р.01	<p><b>Бухучет и АХД на предприятиях общественного питания:</b> 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.</p>
ОПД.Р.02	<p><b>Производственная и пожарная безопасность:</b></p>
ОПД.В.00	<p><b>Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые вузом</b></p>
ОПД.В.1.01	<p><b>Финансы, денежное обращение и кредит:</b> Сущность и роль финансов и кредита; государственный бюджет; формирование и использование денежных накоплений предприятий; основные принципы финансирования и кредитования капитальных вложений; оборотные средства предприятий, система их финансирования и кредитования; безналичные расчеты между предприятиями; краткосрочный кредит в хозяйственном механизме управления предприятием; финансовая работа и финансовое планирование в системе управления предприятием; роль финансов и кредита в развитии внешнеэкономической деятельности предприятий.</p>
ОПД.В.1.02	<p><b>Сертификация услуг общественного питания:</b> предусматривает</p>

	изучение основных целей и объекты сертификации; термины и определения в области сертификации; качество продукции и защита потребителя; схемы и системы сертификации; условия осуществления сертификации; обязательная и добровольная сертификация; правила и порядок проведения сертификации; органы по сертификации и испытательные лаборатории; аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий; сертификация услуг; сертификация систем качества.
ОПД.В.2.00	<b>Дисциплины по выбору студента, устанавливаемые вузом</b>
ОПД.В.2.01	<b>Лечебно – профилактическое и диетическое питание:</b> предусматривает изучение основных пищевых веществ(белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода); пищевых рационов, усвоение пищи, удобоваримость пищи, усвояемость пищи; пищевых рационов; понятия о рациональном питании, лечебном питании, диетическом питании, сбалансированном питании; физиологических нормах питания для различных групп взрослого населения, энергетической ценности питания; основы питания здорового и больного человека; значение в лечебном питании пищевых продуктов и показателей их качества; принципы лечебного питания и характеристика лечебных диет; лечебное питание при острых и хронических заболеваниях; основы технологии лечебного питания.
ОПД.В.2.02	<b>Реклама и дизайн на предприятиях общественного питания:</b> Маркетинговые коммуникации в индустрии питания. Основы рекламы. Реклама: цели, задачи, функции. Рекламная коммуникация. История рекламы. Организация рекламного рынка. Рекламное обращение: тема, структура, формы, правила формирования. Рекламные кампании и этапы их организации. Понятие и классификация рекламных кампаний. Выбор средств распространения рекламной информации. Оценка эффективности рекламной деятельности. Реклама в прессе. Печатная реклама. Аудиовизуальная реклама, реклама на телевидении и радио. Наружная реклама. Интернет реклама. Директ-маркетинг и другие нетрадиционные возможности распространения рекламной информации. Особенности организации рекламных компаний дестинаций гостиничных и ресторанных предприятий. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии питания, внутренние и внешние функции фирменного стиля, основные приемы формирования стиля, элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы, дизайн предприятий индустрии питания, дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий индустрии питания, интерьер как основа имиджа предприятий индустрии питания ,эстетические требования к оформлению интерьера, мебель для предприятий индустрии

	питания. Текстиль в интерьере предприятий питания, фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания, стили одежды персонала индустрия питания, создание имиджа на основе маркетинговых коммуникаций, брендинг как основа конкурентоспособности предприятия, имидж предприятия как средство рекламы, количественная и качественная оценка деятельности предприятия по оформлению фирменного стиля, концепция фирменного стиля – одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий индустрии питания.
СД.00	<b>Специальные дисциплины</b>
СД.Ф.00	<b>Федеральный компонент цикла</b>
СД.Ф.01	<p><b>Технология продукции общественного питания:</b></p> <p>введение. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания; классификация продукции общественного питания; принципы построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия; основные критерии качества продукции общественного питания, контроль качества.</p> <p>Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов:</p> <p>изменения белков и других азотистых веществ; изменения углеводов (сахаров, крахмала, углеводов клеточных стенок); изменения пищевых жиров; изменения содержания в продуктах воды и сухих веществ; структурно-механические характеристики кулинарной продукции; изменения витаминов в продуктах при кулинарной обработке; образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов.</p> <p>Технология закусок, блюд и напитков; технология супов, соусов; технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, из рыбы, морепродуктов и раков, яиц и творога, технология холодных закусок, сладких блюд, напитков, охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции.</p> <p>Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий: классификация мучных кулинарных и кондитерских изделий; технология: мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий; мучных и булочных изделий из дрожжевого теста; кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>Технология кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания: технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спецконтингентов.</p>

СД.Ф.02	<p align="center"><b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:</b></p> <p>основы организации общественного питания; типы предприятий, рациональные схемы размещения их сети; состояние и тенденция развития массового питания за рубежом; научная организация труда, нормирование труда; организация материально-технической базы предприятия (транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы); организация снабжения; организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб; организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства), рабочих мест; оперативное планирование производства; работы производственных цехов заготовочных и доготовочных предприятий питания; организация торгового процесса и изучение микро-спроса; формы и методы обслуживания, организация раздач, техника и технология подачи блюд, способы расчета с посетителями; формирование системы обслуживания различных контингентов: по месту работы и учебы населения, в местах массового отдыха, туристов, пассажиров различных видов транспорта; организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.п.: организация банкетов, приемов и рекламы предприятий питания.</p>
СД.Ф.03	<p align="center"><b>Холодильная техника и технология:</b></p> <p>основные свойства пищевых продуктов и их изменение при холодильной обработке и хранении; параметры и методы холодильной обработки продуктов, полуфабрикатов и кулинарной продукции; теоретические основы искусственного охлаждения. Холодильные агенты и хладоносители; холодильные машины; системы охлаждения; расчет и подбор основного оборудования; холодильное оборудование заготовочных предприятий общественного питания для охлаждения и замораживания продукции; холодильный транспорт.</p>
СД.Ф.04	<p align="center"><b>Проектирование предприятий общественного питания:</b></p> <p>общие положения проектирования предприятий общественного питания; основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания, технико-экономическое обоснование проекта, технологические расчеты, включая разработку производственной программы проектируемых предприятий, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, расчет и подбор технологического оборудования, расчет площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определение общей площади проектируемого предприятия, планировочные решения помещений в соответствии с</p>

	их функциональным назначением, объемно-планировочные решения предприятий общественного питания, основные направления реконструкции предприятий общественного питания.
СД.Ф.05	<p><b>Оборудование предприятий общественного питания:</b></p> <p>классификация технологического оборудования; понятие о технологической машине и ее устройстве; классификация машин, структура рабочего цикла; расчет технологических показателей; устройство и принцип работы механического оборудования, классификация и индексация теплового оборудования; понятие о “модуле” и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители; общие принципы устройств тепловых аппаратов; тепловой расчет аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования; торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение; весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование: механизированные линии и технологические автоматы; торговые автоматы: оборудование для комплектации и раздачи обедов; обслуживание и ремонт оборудования; эффективность введения новой техники.</p>
ДС.00	<b>Дисциплины специализации</b>
	<p><b>Введение в специальность:</b></p> <p>Значение питания в жизни человека. Свойства пищевых веществ и пищевая ценность основных групп продуктов питания. Принципы здорового питания. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен. Системы безопасности продуктов питания на основе принципов HASSP. Нормативно-правовая база экологической безопасности пищевого предприятия и его продукции. Критерии безопасности. Экспертиза и регистрация пищевых продуктов. Госсанэпиднадзор за производством и отбором пищевых продуктов</p>
	<p><b>Рабочая профессия:</b></p> <p>Предмет и задачи дисциплины. Народная кухня и современность. Профессиональная кулинария. Кулинарное образование в России. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки менеджеров гостеприимства. Методы учебной деятельности и система контроля качества знаний.</p>
	<p><b>Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания:</b></p> <p>Основные понятия, термины и определения в области качества продукции. Характеристика показателей качества продукции. Оценка качества продукции. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания. Порядок отбора и документальное</p>

	<p>оформление изъятия проб для анализа. Органолептический анализ порядок проведения бракеража продукции общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа. Контроль качества полуфабрикатов и готовых блюд. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных.</p> <p>Контроль качества готовых блюд: первых и вторых блюд, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста. Контроль правильности проведения технологического процесса. Основные цели и задачи стандартизации. Правовые основы стандартизации. Система стандартов отрасли. Информационное обеспечение систем стандартизации в РФ. Технические документы. Федеральный закон о «Качестве и безопасности пищевых продуктов». Информация для потребителей. Общие требования.</p>
	<p><b>Технология кулинарной продукции за рубежом:</b></p> <p>Общая характеристика технологического процесса предприятий общественного питания за рубежом, классификация продукции общественного питания за рубежом, принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и на мучные кондитерские изделия, основные критерии качества, контроль качества продуктов общественного питания. Технология приготовления закусок, блюд и напитков. Технология мучных и кондитерских изделий. Технология соусов. Технология кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.</p>
ФТД.00	<b>Факультативы</b>
ФТД.01	<p><b>Фирменный стиль в бизнесе предприятий общественного питания:</b></p> <p>Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии питания, внутренние и внешние функции фирменного стиля, основные приемы формирования стиля, элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы, дизайн предприятий индустрии питания, дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий индустрии питания, интерьер как основа имиджа предприятий индустрии питания, эстетические требования к оформлению интерьера, мебель для предприятий индустрии питания. Текстиль в интерьере предприятий питания, фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий индустрии питания, стили одежды персонала индустрия питания, создание имиджа на основе маркетинговых коммуникаций, брендинг как основа конкурентоспособности предприятия, имидж предприятия как средство рекламы, количественная и качественная оценка деятельности предприятия по оформлению фирменного стиля, концепция фирменного стиля – одного из средств достижения эффективности деятельности предприятий индустрии питания.</p>
ФТД.02	<p><b>Информационные технологии в ресторанном бизнесе:</b></p> <p>Организация и средства информационных технологий обеспечения управленческой деятельности; информационные технологии</p>

	<p>документационного обеспечения управленческой деятельности; инструментальные средства компьютерных технологий информационного обслуживания управленческой деятельности; основы построения инструментальных средств информационных технологий; компьютерные технологии подготовки текстовых документов, обработки экономической информации на основе табличных процессоров, использования систем управления базами данных (СУБД), интегрированных программных пакетов; распределенной обработки информации; организация компьютерных информационных систем; компьютерные технологии интеллектуальной поддержки управленческих решений.</p>
ФТД.03	<p><b>Иностранный язык (профессиональный):</b>          Индустрия общественного питания.          Ресторанный бизнес: развитие и классификация          Прием на работу. Должностная инструкция. Планирование рабочего графика          Корпоративная культура. Работа в команде. Обучение и подготовка стажера          Обслуживание гостей          Кухни народов мира          Способы и методы переработки и приготовления продуктов питания          Оборудование и приспособления для переработки и приготовления пищевых продуктов. Санитария, гигиена и техника безопасности на предприятиях общественного питания          Пищевая ценность и способы ее сохранения при переработке и приготовлении продуктов питания          Типы предприятий общественного питания. Профессиональные обязанности персонала предприятий общественного питания.          Факторы, обеспечивающие коммерческий успех ресторанного бизнеса          Деловая корреспонденция. Деловые встречи и собрания</p>
ФТД.04	<p><b>Менеджмент гостеприимства:</b>          Предприятия индустрии гостеприимства как объекты управления, индустрия гостеприимства в системе рыночной экономики, анализ состояния индустрии гостеприимства в России и в мире, экономическая среда предпринимательской деятельности на рынке гостинично-ресторанного бизнеса и методы ее анализа,          основные сегменты индустрии гостеприимства, их характеристика, сфера питания и ее особенности в гостиничном бизнесе, средства размещения, их структура, системы управления гостиницами, стратегия предприятий гостинично-ресторанного бизнеса и принятие решений, понятие о внутренней структуре управления предприятием, виды внутренних структур и принципы оценки эффективности их альтернативных вариантов, основные службы</p>

	<p>гостиницы, их функции и характеристика, контроль на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса, процесс контроля, основные этапы и объекты, методы краткосрочного, среднесрочного и долгосрочного прогнозирования оценочных показателей в гостинично-ресторанном бизнесе, понятие о коммерческих, производственных и финансовых рисках на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса, виды рисков и факторы их возникновения, персонал предприятия гостинично-ресторанного бизнеса, классификация кадров предприятия гостинично-ресторанного бизнеса, кадровая политика предприятия, обоснование потребности в кадрах, менеджер на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса, мотивация персонала, теории мотивации, эффективность управления на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса, экономическая эффективность управления, система общих и частных показателей</p>
--	--

### 2.3. Аннотация рабочих программ всех видов практик

Индекс	Наименование практики и ее основные разделы
1	2
	<p><b>Учебная практика:</b> Основная цель учебной (ознакомительной) практики – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом. Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории вуза или промышленные предприятия, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами</p>
	<p><b>Производственная практика:</b> Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, занимающихся производством и реализацией кулинарной продукции. В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучить торгово-технологическое оборудование и основные технологические операции производства и установить их влияние на формирование качества готовых изделий, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов; изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, изучить основные виды нормативных документов и другие вопросы, указанные в программе.</p>

**Преддипломная практика:**

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков специалиста. Целью данной практики является помощь студенту в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы специалиста. Преддипломную практику студенты могут проходить на предприятиях общественного питания.

#### ***2.4. Программа итоговой аттестации по специальности подготовки***

Итоговая государственная аттестация инженера включает защиту выпускной квалификационной работы и государственный экзамен.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности инженера к выполнению профессиональных задач.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав итоговой государственной аттестации, допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего профессионального образования.

Защита выпускной квалификационной работы выпускника 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 «инженер» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

**РАЗРАБОТЧИК:**

зав. кафедрой «Технология  
и организация общественного питания»  
академик РАЕН, доктор ветеринарных наук,  
профессор

И.Р. Смирнова

**ЭКСПЕРТ:**

зав. кафедрой «Управление качеством  
и товароведение продукции»  
РГАУ-МСХ им. К.А. Тимирязева,  
доктор технических наук, профессор,

Н.И. Дунченко