

РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

Московский филиал РМАТ

Кафедра Технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор - Директор

Московского филиала РМАТ



А.С. Соколов

2016 г.

Аннотации дисциплин
подготовки бакалавров по направлению

19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Направленность (Профиль): Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Москва

2016 г

**Аннотации дисциплин
подготовки бакалавров по направлению**

19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

Направленность (Профиль): Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Москва

2016 г

№ п/п	Наименование дисциплины и ее основные разделы
1	2
Б.1.Б.1.	<p style="text-align: center;">ИСТОРИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-2, ОК-6. 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,</p>

	<p>особенности развития страны в разные исторические эпохи, место Российской Федерации в современном всемирно-историческом процессе.</p>
<p>Б.1.Б.2.</p>	<p style="text-align: center;">ФИЛОСОФИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. Программа дисциплины «Философия» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении истории. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Экономика», «Политология», «Поведение потребителей».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-1, ОК-6.</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.Б.3.</p>	<p style="text-align: center;">ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. Программа дисциплины «Иностранный язык» предназначена для студентов 1 и 2-го курсов. 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.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-5 ПК-25</p> <p>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;</p>

	<p>формирование мотивированности студентов к иноязычной учебной деятельности и предстоящей коммуникации на иностранном языке.</p>
<p>Б.1.Б.4.</p>	<p style="text-align: center;">ЭКОНОМИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. Программа дисциплины «Экономика» предназначена для студентов 2 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3 ОПК-1 ПК 22. 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.</p>
<p>Б.1.Б.5.</p>	<p style="text-align: center;">СОЦИОЛОГИЯ</p> <p>Программа дисциплины «Социология» относится к базовой части и изучается на 1 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».</p> <p>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-2 ОК-6. Дисциплина предусматривает изучение общественно-исторических предпосылок социологии, классические и современные</p>

	<p>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.</p>
<p>Б.1.Б.6.</p>	<p style="text-align: center;">МЕНЕДЖМЕНТ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. Программа дисциплины «Менеджмент» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение», «Психология и педагогика».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Адаптация на рынке труда», «Бизнес планирование 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 ПК-9 ПК-11 ПК-16 ПК-20 ПК-21 ПК-23</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.Б.7</p>	<p style="text-align: center;">МАРКЕТИНГ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. Программа дисциплины «Маркетинг» предназначена для студентов 2 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин: «Экономика», «Логистика», «Политология», «Психологи и педагогика».</p> <p>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</p>

	<p>ресторана», «Фирменный стиль и дизайн».</p> <p>В процессе изучения дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОПК-1 ПК-31 ПК-32 ПК-33. Дисциплина изучает: основы, цели, задачи маркетинга; концепции маркетинга; процесс управления маркетингом; виды маркетинга; товар и товарную политику; жизненный цикл товара.</p>
Б1. Б.8	<p style="text-align: center;">МАТЕМАТИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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-24, ОПК-1 ПК-26. 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</p>
Б1. Б.9	<p style="text-align: center;">ФИЗИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой. 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны</p>

	<p>овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1 ПК-25. 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.</p>
Б1. Б.10	<p style="text-align: center;">ЭКОЛОГИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой. 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».</p> <p>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: ОПК-4 ПК-4 ОК-9. 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.</p>
Б1. Б.11	<p style="text-align: center;">ИНФОРМАТИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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</p>

	<p>предприятиях общественного питания».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОПК-1 ПК-2.</p> <p>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.</p>
<p>Б1.Б.12</p>	<p style="text-align: center;">МЕХАНИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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».</p> <p>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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-4 ПК-4 ПК-5. 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,</p>

	<p>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 расчет приводов машин.</p>
<p>Б1.Б.13</p>	<p style="text-align: center;">БИОХИМИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1 ПК-4 ПК-24. 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.</p>
<p>Б1.Б.14</p>	<p style="text-align: center;">ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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</p>

	<p>сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных продуктов», «Безопасность продовольственного сырья».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-2 ПК-26.</p> <p>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).</p>
<p>Б1.Б.15</p>	<p style="text-align: center;">НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1 ПК-24. 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.</p>
<p>Б1.Б.16</p>	<p style="text-align: center;">АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. Программа</p>

	<p>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 производства общественного питания», «Экология», «Биохимия», «Микробиология», «Метрология, стандартизация и сертификация». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-2 ПК-24. 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, гельфильтр-рационная и др. виды хроматографии; инверсионная вольтамперометрия, ионометрия, люминисцентный анализ, капиллярный электрофорез и др.</p>
<p>Б1.Б.17</p>	<p style="text-align: center;">ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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 производства 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-1 ПК-26. Дисциплина предполагает изучение основ химической термодинамики и катализа (законы термодинамики для изучения процессов в биологических и пищевых системах), основы химической</p>

	<p>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 и 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.</p>
<p>Б.1.Б.18</p>	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части.</p> <p>Программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» предназначена для студентов 2-3 курса.</p> <p>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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1 ПК-6 ПК-15</p> <p>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</p>

	<p>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).</p> <p>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, яйцо-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.</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.Б.19</p>	<p>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-5 ПК-6 ПК-13 ПК-19 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.</p>

Б.1.Б.20

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Данная дисциплина относится к базовой части.
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 производства 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: ОПК-3 ПК-1 ПК-3
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.1.Б.21

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Данная дисциплина относится к вариативной части.
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»,

	<p>«Электротехника и электроника», «Теплотехника», «Санитария и гигиена».</p> <p>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: ОПК-5, ПК-27, ПК-28, ПК-29. Дисциплина изучает организацию проектирования предприятий общественного питания по нормативам и принципам размещения, последовательности выполнения технологических расчетов, основные принципы расстановки оборудования и компоновки помещений с учетом требований технологического процесса и обслуживания потребителей.</p>
<p>Б.1.Б.22</p>	<p>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части.</p> <p>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».</p> <p>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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-3, ПК-15, ПК-19, ПК-10.</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.Б.23</p>	<p>БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части.</p> <p>Программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины</p>

	<p>требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин: «Введение в направление», «Правоведение».</p> <p>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.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-9, ОПК-4, ПК-3, ПК-8, ПК-18</p> <p>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</p>
<p>Б.1.Б.24</p>	<p>ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части.</p> <p>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».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-4, ОПК-4, ПК-5. 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</p>

	<p>процессы, тепловой баланс при нагревании, охлаждении, конденсации, массообменные процессы, основы массопередачи, сорбционных процессов, сушка, способы сушки.</p>
<p>Б.1.Б.25</p>	<p style="text-align: center;">ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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».</p> <p>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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-2, ПК-25.</p> <p>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 и энергии; физиологической роли макро и микронутриентов; концепции здорового питания; функциональных ингредиентов и продуктов.</p>
<p>Б.1.Б.26</p>	<p style="text-align: center;">ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части. 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».</p> <p>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</p>

	<p>«Технология продукции общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-17 ПК-27 ПК-29 ОПК-4.</p> <p>Дисциплина изучает классификацию оборудования по технологическим процессам и операциям, основные группы технологического оборудования, требования к их эксплуатации; характеристики механического, теплового, весоизмерительного, холодильного, упаковочного оборудования.</p>
Б.1.Б.27	<p style="text-align: center;">ТЕПЛОТЕХНИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части.</p> <p>Программа дисциплины «Теплотехника» предназначена для студентов 3 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Информатика», «Физика», «Механика».</p> <p>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: ОПК-4, ПК-5, ПК-9 ПК-17.</p> <p>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.</p>
Б.1.Б.28	<p style="text-align: center;">ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части.</p> <p>Программа дисциплины «Электротехника и электроника» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Информатика», «Физика».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Оборудование предприятий</p>

	<p>общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания». В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-4, ПК-5, ПК-17, ОК-9</p> <p>Дисциплина изучает основные законы электрических и магнитных цепей, конструкцию и принцип действия электрических машин и аппаратов, 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.</p>
<p>Б.1.Б.29</p>	<p style="text-align: center;">ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» предусмотрена для студентов 1 курсов.</p> <p>Дисциплина необходима для приобретения навыков самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья с целью обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>В процессе изучения дисциплины студенты должны овладеть общекультурной компетенцией: ОК-8. 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 физической 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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.1</p>	<p style="text-align: center;">КУЛЬТУРОЛОГИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Программа дисциплины «Культурология» предназначена для студентов 1 курса. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Философия», «История», «Социология».</p>

	<p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК -6.</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.2</p>	<p>ЭТИЧЕСКАЯ И ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части.</p> <p>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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОК 6 ОК-5</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.3</p>	<p>ПОЛИТОЛОГИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части.</p>

	<p>Программа дисциплины «Политология» предназначена для студентов 2 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОК-2 ОК-4 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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.4</p>	<p style="text-align: center;">ПРАВОВЕДЕНИЕ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Программа дисциплины «Правоведение» предназначена для студентов 1 курса.</p> <p>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.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными компетенциями: ОПК-1 ОК-4</p>
<p>Б.1.В.ОД.5</p>	<p>ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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.</p>

	<p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-4 ПК-19</p>
<p>Б.1.В.ОД.6</p>	<p style="text-align: center;">НАЧЕРТАТЕЛЬНАЯ ГЕОМЕТРИЯ, КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Программа дисциплины «Начертательная геометрия, компьютерная графика» предназначена для студентов 1 курса. Изучение дисциплины требует знания черчения в объеме курса средней школы.</p> <p>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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-1 ПК-2 ПК-28. 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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.7</p>	<p style="text-align: center;">МИКРОБИОЛОГИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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».</p> <p>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: ОПК-3 ПК-24, ПК-26. 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 закономерности обмена веществ,</p>

	<p>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.</p>
Б.1.В.ОД.8	<p>НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ХОЛОДА В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части 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: ОПК-2, ПК-1, ПК-17, ПК-25.</p>
Б.1.В.ОД.9	<p>ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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 ОПК-2, ОПК-4, ПК-25.</p>
Б.1.В.ОД.10	<p>ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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: ОПК-2 ПК-17 ПК-26 Дисциплина изучает понятие пищевые и биологически активные добавки; нормативную базу по вопросам производства и</p>

	<p>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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.11</p>	<p style="text-align: center;">ЛОГИСТИКА</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части.</p> <p>Программа дисциплины «Логистика» предназначена для студентов 2 курса.</p> <p>Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение» «Менеджмент».</p> <p>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: ОПК-1 ПК-10 ПК-33</p> <p>Дисциплина изучает: понятие и этапы развития логистики; закупочную логистику; логистику сервисного обслуживания; распределительную логистику; информационную логистику; логистику запасов и складирования; управление логистическими рисками.</p>
<p>Б.1.В.ОД.12</p>	<p style="text-align: center;">БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Пищевые и биологически активные добавки», «Технология производства общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология производства ресторанной продукции».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-3, ПК-9 ПК-24</p> <p>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,</p>

	<p>применяемыми в растениеводстве и животноводстве; радиоактивные загрязнения; загрязнения диоксинами; контроль за использованием пищевых добавок; способы детоксикации.</p>
<p>Б.1.В.ОД.13</p>	<p>МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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 питания», «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: ОПК-2 ПК-1 ПК-19.</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.14</p>	<p>ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ</p> <p>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</p>

	<p>современные контрольно- измерительные приборы для измерения их параметров.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1, ПК-5, ПК-17.</p>
Б.1.В.ОД.15	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», а также для использования современных информационных технологий при решении технологических задач в своей профессиональной деятельности.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-7 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.</p>
Б.1.В.ОД.16	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Программа дисциплины «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания» предназначена для студентов 3-4 курсов.</p> <p>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</p>

	<p>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».</p> <p>В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-2 ПК-1 ПК-15</p> <p>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-эспрессо).</p>
<p>Б.1.В.ОД.17</p>	<p style="text-align: center;">КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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».</p> <p>Данная дисциплина необходима для выполнения выпускной квалификационной работы и будущей профессиональной деятельности.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-1, ПК-26, ОПК-3</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.18</p>	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ СТРАН</p>

	<p style="text-align: center;">МИРА</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части. 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».</p> <p>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: ОПК-2, ПК-1, ПК-25.</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.В.ОД.19</p>	<p style="text-align: center;">ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части 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».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-5, ПК-12, ПК-23</p> <p>Дисциплина предполагает изучение форматов (типов) предприятий общественного питания, их характеристику,</p>

	<p>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.</p>
<p>Б.1.В.ДВ.1.1</p>	<p>ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ РАЗГОВОРНЫЙ ЯЗЫК Программа дисциплины «Деловой иностранный разговорный язык» относится к дисциплинам по выбору вариативной части 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-5, ОПК-5. 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.</p>
<p>Б.1.В.ДВ.1.2</p>	<p>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</p>

	<p>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-5 ОПК-5.</p>
<p>Б.1.В.ДВ.2.1</p>	<p align="center">БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ, КАЛЬКУЛЯЦИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части. Программа дисциплины «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании» предназначена для студентов 3 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: ОК-3 ПК-14 ПК-22 ПК-30</p> <p>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.</p>
<p>Б.1.В.ДВ.2.2</p>	<p align="center">ПСИХОЛОГИЯ</p> <p>Программа дисциплины «Психология» относится к дисциплинам по выбору вариативной части и изучается на 1 курсе.</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Социология», «Менеджмент», «Маркетинг», «Организация производства».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-2 ОК-7 ОК-6 ПК-11. Дисциплина предусматривает изучение объектов и методов психологии, структуру и основные функции психики, познавательных процессов, творчества, внимания, эмоции и чувства, психические регуляции поведения и деятельности, психологию личности, функции и методы педагогики, основные категории педагогики, педагогический процесс, образовательные,</p>

	воспитательные и развивающие технологии.
Б.1.В.ДВ.3.1	<p>ХИМИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p>Данная изучает основы рационального питания человека; белковые вещества; углеводы; липиды; пищевые кислоты; витамины, минеральные вещества, водув пищевых продуктах, фенольные вещества; ферменты; экологию пищи.</p> <p>В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ОПК-2, ПК-1, ПК-26.</p>
Б.1.В.ДВ.3.2	<p>ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ</p> <p>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.</p> <p>В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-25 ОК-7</p>
Б.1.В.ДВ.4.1	<p>МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части. 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-15 ПК-24 ОПК-3.</p> <p>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».</p> <p>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</p>

	сырья и готовой продукции; нормативная база методов исследования сырья и готовой продукции; аттестация и аккредитация методов.
Б.1.В.ДВ.4.2	<p>ИНФОРМАЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ</p> <p>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.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-2 ОПК-1.</p>
Б.1.В.ДВ.5.1	<p>ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ И ДИЗАЙН В БИЗНЕСЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины предназначена для студентов 4 курса.</p> <p>Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее, при освоении дисциплин: «Поведение потребителей», «Начертательная геометрия, компьютерная графика», «Маркетинг».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплины «Ресторанное дело», а также выпускной квалификационной экспериментально-исследовательской работы.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-7, ОК-7 ПК-15 ОПК-5</p> <p>Дисциплина предусматривает изучение основных элементов фирменного стиля, правила построения композиции, особенности и технологию дизайна.</p>
Б.1.В.ДВ.5.2	<p>МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ</p> <p>Данная дисциплина изучает характеристику процесса организации ресторанного бизнеса; организацию производства на предприятиях общественного питания; особенности ценообразования в ресторанном бизнесе;</p>

	<p>специфику управления качеством в ресторанном бизнесе.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-16 ПК-20 ПК-21 ПК-23.</p>
Б1.В.ДВ.6.1	<p style="text-align: center;">ОРГАНИЗАЦИЯ СЕТЕВОГО РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части 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».</p> <p>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.</p> <p>В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК-30 ПК-33 ОПК-5</p> <p>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.</p>
Б1.В.ДВ.6.2	<p style="text-align: center;">ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ</p> <p>Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла.</p> <p>В процессе освоения дисциплины студенты должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК-15 ОПК-1 ОПК-2.</p>
Б1.В.ДВ.7.1	<p style="text-align: center;">ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части.</p> <p>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</p>

	<p>общественном питании», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Информатика», «Организация производства».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», а также выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-22 ПК-14 ОК-3</p> <p>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.</p>
Б1.В.ДВ.7.2	<p style="text-align: center;">КОМПЬЮТЕРНЫЙ БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части. 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.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-3 ПК-15 ПК-16 ОПК-1</p>
Б1.В.ДВ.8.1	<p style="text-align: center;">ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части.</p> <p>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</p>

	<p>активные добавки», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции», «Технология кулинарной продукции стран мира».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-15 ПК-1</p> <p>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.</p>
<p>Б1.В.ДВ.8.2</p>	<p>ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части. 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.</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-15 ПК-1</p>
<p>Б1.В.ДВ.9.1</p>	<p>МАРКЕТИНГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ</p> <p>Данная дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла. Программа дисциплины «Маркетинг на предприятиях питания» предназначена для студентов 4 курса. Изучение дисциплины требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин: «Экономика», «Логистика», «Политология», «Психология».</p> <p>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Менеджмент в общественном питании», «Правоведение»,</p>

	<p>«Технология продукции стран мира», «Фирменный стиль и дизайн». В процессе изучения дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ПК-31 ПК-32 ПК-33 Дисциплина изучает: основы, цели, задачи маркетинга; концепции маркетинга; процесс управления маркетингом; виды маркетинга; товар и товарную политику; жизненный цикл товара.</p>
<p>Б1.В.ДВ.9.2</p>	<p align="center">МЕНЕДЖМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА</p> <p>Данная дисциплина относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Программа дисциплины «Менеджмент» предназначена для студентов 4курса. Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин «Экономика», «Правоведение», «Психология».</p> <p>В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОПК-5 ПК-9.</p> <p>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.</p>