

**РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

Московский филиал РМАТ

Кафедра Менеджмента гостеприимства и технологии питания

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Директора

Московского филиала РМАТ

В.М.Ищенко

2021 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

2021 г

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.01 «История (всемирная история и история отечества)»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-5– Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «История» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

История Российской империи. Российская империя в XVIII веке. Российская империя в XIX веке. Российская империя накануне и в начале XX века.

История советского государства. Российское государство в 1917-1930 гг. От революций ко Второй мировой войне. Советский Союз в годы Второй мировой войны (1939-1945 гг.). Великая Отечественная война (1941-1945 гг.). Советское государство в послевоенный период (1945-1991 гг.).

История современной России. Россия в 1990-х гг. и начале XXI века.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.02 «Философия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-5 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Философия» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Общие философские понятия.

Философия Древнего Востока.

Философия общества.

Философия человека.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.03 «Иностранный язык (английский)»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-4– Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Иностранный язык (английский)» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 и 2 курсах в объеме 15 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Индустрия общественного питания. Грамматика.

Гостеприимство – ресторанные услуги. Грамматика.

Рестораны, их разновидности и помещения. Грамматика.

Персонал службы питания. Грамматика.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет с оценкой, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.04 «Экономика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Экономика» относится к обязательной части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Базовая модель экономических отношений

Экономическая организация производства

Теория поведения потребителя

Теория рыночного равновесия

Базовые принципы макроэкономического анализа

Сущность и модели макроравновесной динамики

Деньги: происхождение, функции, проблемы

Инфляция в современной экономике

Система государственного регулирования экономики

Формирование и распределение рыночных доходов

Бюджетно-налоговая система государства

Фискальная политика государства

Банковская система государства

Денежно-кредитная политика

Система международных экономических отношений

**Форма промежуточной аттестации:** Зачет с оценкой.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.05 «Социология»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-3– Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-5– Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Социология» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 3 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Социология как учебная и научная дисциплина.

Культура в общественной системе.

Социальные группы и организации.

Социальные конфликты.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.06 «Менеджмент»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Менеджмент» относится к обязательной части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 3 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Базовые понятия и методологические основы менеджмента

История менеджмента. Природа управления и исторические тенденции его развития. Этапы и школы в истории менеджмента. Разнообразие моделей и перспективы менеджмента

Основы современного менеджмента

**Форма промежуточной аттестации:** Экзамен

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.07 «Маркетинг»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина Маркетинг относится к обязательной части Блока 1 и изучается в 3 семестре 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Маркетинг как философия бизнеса. Исследования рынка

Инструментальные маркетинговые стратегии: товарная, ценовая, сбытовая, коммуникационная

Планирование маркетинговой деятельности и оценка ее эффективности

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б08 «Математика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина Математика относится к обязательной части Блока 1 и изучается в 1 и 2 семестре в объеме 8 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Аналитическая геометрия и линейная алгебра

Основы математического анализа

Дифференциальные уравнения. Функции комплексного переменного.

Кратные и криволинейные интегралы.

Основы теории вероятностей.

Основы математической статистики

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.09 «Физика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Физика» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Основы механики

Молекулярная физика и термодинамика

Электричество и магнетизм

Физика колебаний и волн

Оптика и квантовая физика

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.10 «Экология»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Экология» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Структура и экологические принципы организации окружающей среды

Охрана окружающей среды

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б11 «Информатика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1 - Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина Информатика относится к обязательной части Блока 1 и изучается в 1 семестре в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Понятие информации; системное программное обеспечение.

Прикладное программное обеспечение.

Основы работы в Интернет: поиск информации в сети Интернет, работа с электронной почтой и другими ресурсами сети Интернет.

Информационная безопасность

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.12 «Методы научных исследований в общественном питании»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Методы научных исследований в общественном питании» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Свойства продовольственного сырья и продуктов питания

Методы исследования физико-химических процессов и свойств пищевой продукции

Методы отбора проб и пробоподготовки жидких и твёрдых пищевых объектов

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.13 «Биохимия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Биохимия» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Статическая биохимия

Динамическая биохимия

Биохимия продуктов растительного и животного происхождения

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.14 «Органическая химия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Органическая химия» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Углеводороды и их галогенпроизводные

Гетеросодержащие органические соединения

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.15 «Неорганическая химия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Неорганическая химия» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Курс общей химии

Химия элементов и их соединений

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.16 «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Основные положения

Химический качественный анализ

Гравиметрические и титриметрические методы анализа

Физико-химические и физические методы анализа

Аналитико-химическая метрология

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.17 «Физическая и коллоидная химия»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Физическая химия

Коллоидная химия

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.18 «Технология продукции общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 6 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Технология производства полуфабрикатов

Технология производства кулинарных изделий

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, курсовая работа, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.19 «Организация производства на предприятиях общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК- 5 - Способен организовывать и контролировать производство

продукции питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина «Организация производства на предприятиях общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Классификация предприятий общественного питания

Организация снабжения предприятий общественного питания.

Организация снабжения предприятий общественного питания

Сущность и содержание организации производства

**Форма промежуточной аттестации:** курсовая работа, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.20 «Санитария и гигиена питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Введение в курс санитарии и гигиены питания. Основные положения

Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.21 «Проектирование предприятий общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ПК-1 - Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания

ПК-3 - Способен разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Технологические расчеты

Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания

**Форма промежуточной аттестации:** курсовой проект, экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.22 «Товароведение продовольственных товаров»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ПК-2- Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 3 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Теоретические основы товароведения продовольственных товаров

Товароведение продовольственных товаров растительного

Организация снабжения предприятий общественного питания

Товароведение продовольственных товаров животного происхождения

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.23 «Безопасность жизнедеятельности»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина Безопасность жизнедеятельности относится к обязательной части Блока 1 и изучается в 3 семестре в объеме 2 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Безопасность жизнедеятельности и производственная среда

Безопасность жизнедеятельности и окружающая природная среда

Безопасность жизнедеятельности и жилая (бытовая) среда  
Обеспечение безопасности и экологичности технических систем  
Безопасность населения и территорий в чрезвычайных ситуациях  
Антропогенные и социальные опасности  
Управление и правовое регулирование безопасности жизнедеятельности  
Безопасность жизнедеятельности на социально-экономических предприятиях  
**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.24 «Процессы и аппараты пищевых производств»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Введение в курс процессов и аппаратов пищевых производств.

Гидравлика. Гидромеханические процессы

Тепловые процессы

Массообменные процессы

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.25 «Физиология питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Физиология питания» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Физиологические системы связанные с функцией питания

Значение различных компонентов пищи для организма.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.26 «Бухгалтерский учет и калькуляция»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-10– Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Введение в предмет. Теория бухгалтерского учета. Учет внеоборотных и оборотных активов. Учет расчетов

Отражение в учете процесса формирования чистой прибыли. Учетная политика организации.

Управленческий учет. Финансовый анализ

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.27 «Физическая культура»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-7– Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Физическая культура» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 и 2 курсах в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Теоретический курс: Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

Практический курс: Учебно-тренировочные занятия по легкой атлетике.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.28 «Культурология»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Культурология» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Культурология как наука. Предмет и метод культурологии.

Современные представления о культуре. Морфология культуры. Функции культуры.

Культурная картина мира. Типология культур.

Современная социокультурная ситуация: глобализация, постмодернизм. Будущее культуры.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.29 «Правоведение»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-11 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Правоведение» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Государство и право. Признаки государства, его формы и функции. Определение права. Структура, функции и социальное назначение права. Правонарушения и юридическая ответственность.

Конституционное право РФ. Права, свободы и обязанности граждан. Основы конституционного строя Российской Федерации.

Гражданское право РФ.

Семейное право РФ. Правовое регулирование брачных отношений. Права и обязанности супругов, родителей и детей.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.30 «Начертательная геометрия, компьютерная графика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Начертательная геометрия, компьютерная графика» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 1 курсе в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Геометрическое черчение. Предмет начертательной геометрии. Основные понятия. Задание геометрических образов

Позиционные задачи. Метрические задачи

Преобразование комплексного чертежа. Аксонометрические проекции.

Развертки поверхностей

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.31 «Микробиология»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Микробиология» относится к обязательной части Блока 1 и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Общая микробиология

Микробиологический контроль технологии производства продуктов и организации общественного питания.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.Б.32. «Русский язык, культура речи и ораторской искусство»**

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.01. «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК-9 - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Этическая и психологическая культура на предприятиях питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 2 курсе в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Этическая культура и профессиональная этика. Общие понятия об этике и этических нормах. Правовые аспекты в профессиональной этике.

Корпоративная культура предприятия общественного питания. Кадровый состав предприятий индустрии питания и его влияние на морально-психологический климат в коллективе. Этика профессиональной деятельности в контактной зоне с потребителем.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.02 «Правовое регулирование в ресторанном деле»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

УК-11 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Правовое регулирование в ресторанном деле» относится части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 2 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий питания.

Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере индустрии гостеприимства и туризма.

Организация договорных отношений в ресторанном деле.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.03. «Менеджмент безопасности предприятий питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ПК-2 – Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Основные понятия и определения

Организационные вопросы разработки, внедрения концепции безопасности.

Частная охранная деятельность в сфере общественного питания.

Кадровые меры обеспечения безопасности

Система контроля и управления доступом

Пожарная безопасность

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.04. «Пищевая биотехнология в ресторанном деле»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2– Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Пищевая биотехнология в ресторанном деле» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Инженерная энзимология. Биотехнология в производстве пищевых продуктов. Методы консервирования пищевых продуктов. Консерванты пищевых продуктов.

Природные ферменты и промышленные ферментные препараты.  
Вещества улучшающие вид продукции.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.05. «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2– Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Пищевые и биологически активные добавки» относится к дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Основные положения и научные основы курса.

Технологические добавки.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.06 Логистика в ресторанном деле**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-4 - Способен управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина Логистика в ресторанном деле относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается в 2 семестре в объеме 2 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Терминологический аппарат, концептуальные и методологические основы логистики

Логистический подход к управлению материальными потоками в ресторанном бизнесе

Логистика запасов и складирования

Состояние и перспективы логистики

**Форма промежуточной аттестации:** зачет во 2 семестре

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.07. «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 – Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами.

Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение.

Контроль за использованием пищевых добавок.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.08. «Стандартизация и сертификация в ресторанном деле»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1– Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

ПК-2 – Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Техническое регулирование. Метрология

Стандартизация. Сертификация.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

#### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

#### **Б1.В.09. «Холодильная техника и технология в ресторанном деле»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1– Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Холодильная техника и технология в ресторанном деле» относится к

дисциплине вариативной части Блока 1.В и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Состав и свойства пищевых продуктов. Теоретические основы технологических процессов. Методы консервирования пищевых продуктов.

Охлаждение пищевых продуктов. Подмораживание и замораживание пищевых продуктов. Холодильное хранение. Отопление и размораживание.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.10. «Технология и организация дошкольного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1– Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

ПК-2 – Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Технология и организация дошкольного и школьного питания» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Общие представления о роли питания в обеспечении жизнедеятельности человека.

Технология кулинарной продукции питания школьников и дошкольников.

Профилактическое питание. Особенности кулинарной обработки продуктов для питания школьников и дошкольников.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.11. «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1– Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

ПК-3 – Способен разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания»

относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Технология производства полуфабрикатов.

Технология производства кулинарных изделий.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.12. «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-2 - Способен оперативно управлять качеством и безопасностью производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на курсе в объеме 5 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Организация и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.

Особенности контроля качества полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.13. «Кухни народов мира»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1– Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Кухни народов мира в ресторанном бизнесе» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания

Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания

Национальные особенности питания в разных странах мира.

Традиции и культура питания народов Европы, Арабских и Африканских стран, Северной, Центральной и Южной Америки, Азии,

Австралии и Океании

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.14. «Обслуживание на предприятиях питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-4– Способен управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания.

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Обслуживание на предприятиях питания» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Процесс обслуживания на предприятиях различных типов.

Процесс обслуживания на социально-ориентированных предприятиях индустрии питания.

Профессиональная этика работников сферы обслуживания и регламент корпоративной культуры

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.15. «Оборудование предприятий общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-3 – Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

ПК-4– Способен управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Механическое оборудование.

Теплообменное оборудование.

Торгово-технологическое оборудование.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.16. «Экономика предприятий общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:  
ПК-30 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Экономика предприятий общественного питания» относится к дисциплине части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 6 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Общэкономические основы функционирования предприятий питания. Предприятия питания в структуре рынка. Трудовые ресурсы и эффективность их использования в предприятиях питания.

Основные фонды и оборотные средства предприятий питания. Товарные запасы и снабжение предприятий питания сырьем и товарами. Производственная программа и товарооборот предприятий питания.

Издержки производства и обращения. Ценообразование в предприятиях питания. Доходы предприятий питания. Финансовые ресурсы предприятий питания

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.17 «Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Профессиональный иностранный язык в ресторанном деле» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 3 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Меню. Прием заказов. Фирменные блюда.

Жалобы. Урегулирование конфликтов. Оплата по счету. Содержание счета. Чаевые.

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.18 «Менеджмент ресторанных услуг»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-3 – Способен разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

ПК-4 – Способен управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Менеджмент ресторанных услуг» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 3 курсе в объеме 3 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Характеристика процесса организации и управления ресторанным бизнесом.

Организация и управление производством на предприятиях общественного питания

Организация и управление обслуживанием

Специфика управления качеством в ресторанном бизнесе

Государственное регулирование в сфере питания

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.19 «Химия пищевых продуктов»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 – Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Химия пищевых продуктов» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 4 курсе в объеме 4 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Белки. Пищевые липиды. Углеводы

Минеральные вещества. Витамины.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.В.20 Информационные технологии в ресторанном деле**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-3 – Способен разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина Информационная технологии в ресторанном деле относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается в 5 семестре в объеме 4 з.е.

### **Содержание дисциплины:**

Современное состояние и тенденции развития ИТ. Современные технические и программные средства коммуникационных технологий.

Информационные процессы в управлении организацией ресторанного бизнеса.

Информационные технологии документационного обеспечения управления  
Применение технологий документационного обеспечения. MS Word.  
Технология обработки текстовой информации.

Локальные и глобальные компьютерные сети. Адресация в сетях.

Применение технологии мультимедиа в системах интеллектуальной поддержки управленческих решений. MS Power Point. Технология создания презентаций

Технология работы с табличным процессором MS Excel.

Технология баз данных. MS Access

Автоматизированные технологии формирования управленческих решений

Проектирование и организация информационных систем менеджмента.

Корпоративные информационные системы (КИС) в ресторанном бизнесе

Автоматизация процесса проектирования АИС

Информационное обеспечение ИТ управления организацией

Основы гипертекстовой и Web-технологий.

Глобальная сеть Интернет и Интернет-технологии

Электронная коммерция в Internet. Системы электронных платежей

Защита информации в экономических информационных системах

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины**

## **Б1.В.21 «Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной

аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина «Фирменный стиль и дизайн предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Основы создания фирменного стиля предприятий общественного питания

Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы

Дизайн предприятий общественного питания

Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий общественного питания

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.22 «Организация сетевого ресторанного бизнеса»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-3 - Способен разрабатывать и внедрять мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:**  
Дисциплина «Организация сетевого ресторанного бизнеса» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Принципы и способы организации сетевого ресторанного сервиса

Технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах

Национальные особенности питания в разных странах мира.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.23. «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-1 – Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой предприятием технологии продукции общественного питания.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Технология и организация лечебно-профилактического и диетического

питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 4 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Общие представления о роли питания в обеспечении жизнедеятельности человека..

Технология кулинарной продукции диетического питания.

Лечебно-профилактическое питание. Особенности кулинарной обработки продуктов для лечебно-профилактического питания

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.24. «Маркетинг на предприятиях питания»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.** Дисциплина «Маркетинг на предприятиях питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 5 курсе в объеме 3 з.е.

**Содержание дисциплины:**

Сущность маркетинга предприятий питания и его социально-экономическое значение

Исследование рынка продукции и услуг предприятий питания.

Основы маркетинговой деятельности в сфере общественного питания.

Стратегическое планирование маркетинговой деятельности в предприятиях питания

Ценовые стратегии предприятий питания

Распределение и сбыт продукции и услуг предприятий питания

Система маркетинговых коммуникаций предприятий питания

**Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.01.01 «Адаптивная физическая культура»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной

аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Адаптивная физическая культура» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 2 и 3 курсах.

**Содержание дисциплины:**

Практико-методические занятия. Общая физическая подготовка (адаптивные формы и виды).

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет, зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Спортивный туризм и ориентирование»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Спортивный туризм и ориентирование» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 2 и 3 курсах.

**Содержание дисциплины:**

Учебно-тренировочные занятия по теоретической и психологической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по общефизической подготовке.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет, зачет.

### **Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.03 «Фитнес аэробика»**

**Требования к уровню освоения содержания дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

УК-7 – Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

ПК-5 – Способен осуществлять взаимодействие с контактной аудиторией.

**Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата и объем:** Дисциплина «Фитнес аэробика» относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается на 2 и 3 курсах.

**Содержание дисциплины:**

Учебно-тренировочные занятия по теоретической и психологической подготовке. Учебно-тренировочные занятия по классической аэробике.

**Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет, зачет, зачет.