

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе бакалавриата разработаны и утверждены 71 рабочая программа учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с **Программами учебных дисциплин** по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

Учебная дисциплина

Б.1.Б.1 «Философия»

(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением студентами общефилософскими методами мышления и познания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИДК-1_{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2_{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3_{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4_{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов</p>
<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3_{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение.
- Тема 2. Основные исторические типы классической философии.
- Тема 3. Основные направления и концепции современной философии.
- Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение.
- Тема 5. Философия бытия (онтология).
- Тема 6. Философия сознания (феноменология).
- Тема 7. Философия познания (гносеология).
- Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы.
- социальная философия, философская антропология, философия культуры, философия глобальных проблем.
- Тема 9. Общество как предмет социальной философии.

Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии.

Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры.

Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.2 «Иностранный язык»

(Разработчик: Белан Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

формирование лексического запаса иностранного языка профессиональной направленности, расширение знаний базовой грамматики – включение грамматических конструкций, характерных для деловой и профессиональной коммуникации; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой	ИДК-1 _{УК-4} Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	на иностранном языке ИДК-2 _{ук-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3 _{ук-4} Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4 _{ук-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Иностранные языки в моей жизни. Существительное. Местоимение. Глаголы быть, иметь.
- Тема 2. Мой университет. Виды вопросов.
- Тема 3. О себе, моя семья. Словообразование.
- Тема 4. Научно-технический прогресс XXI века. Simple Tenses.
- Тема 5. Моя специальность. Continuous Tenses.
- Тема 6. Система профессионального образования в нашей стране. Perfect Tenses.
- Тема 7. Экологическая ситуация в наше время. Степени сравнения прилагательных.
- Тема 8. Будущее развитие технологий. Числительное.
- Тема 9. Новые технологии в сфере питания. Польза и риски. Местоимения.
- Тема 10. Географическое положение, климат и население нашего края. Времена глаголов.
- Тема 11. Донецк - столица Донбасса. Времена глаголов.
- Тема 12. Славянская кухня. Времена глаголов.
- Тема 13. Национальные особенности приготовления пищи. Времена глаголов.
- Тема 14. Французская кухня. Времена глаголов.
- Тема 15. Британская кухня. Времена глаголов.
- Тема 16. Еда в Америке. Времена глаголов.
- Тема 17. Национальные кухни разных стран. Времена глаголов.
- Тема 18. Пищевая индустрия. Времена глаголов.
- Тема 19. Ресторан и его деятельность. Времена глаголов.
- Тема 20. В ресторане. Времена глаголов.
- Тема 21. Персонал ресторана. Времена глаголов.
- Тема 22. Столовый этикет. Общее понятие страдательного залога.
- Тема 23. Сервировка стола. Способы перевода страдательного залога.
- Тема 24. Организация кухни. Трудности перевода страдательного залога.
- Тема 25. Приготовление пищи. Прилагательное. Словообразование.

Тема 26. Современные способы приготовления пищи. Числительное.
Словообразование.

Тема 27. Особенности национальной кухни. Местоимение. Словообразование.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.3 «Менеджмент»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических и практических знаний в области системного менеджмента предприятий общественного питания в современных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

содействие подготовке квалифицированных специалистов, овладение ими навыками научного и практического подхода к менеджменту предприятия, овладение приемами оперативного решения управленческих задач в отдельных подразделениях предприятий общественного питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде. ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	деловом общении на основе учета интересов всех сторон.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие и сущность менеджмента.
Тема 2. Методология менеджмента и управленческие решения.
Тема 3. Процесс управления в организации.
Тема 4. Планирование как общая функция менеджмента.
Тема 5. Организационная деятельность как общая функция менеджмента.
Тема 6. Мотивация как функция менеджмента.
Тема 7. Контроль и регулирование как общие функции управления.
Тема 8. Руководство и лидерство.
Тема 9. Информация и коммуникации в менеджменте.
Тема 10. Эффективность менеджмента.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.4 «Маркетинг»

(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основ экономических теорий и экономических систем, основных законов микро- и макроэкономики, бизнес - планирования и экономики предприятий питания, принципов оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основ бухучета и налоговой системы; функций менеджмента, принципов построения организационных структур и распределения функций управления, основ маркетинга; формирование практических навыков критического восприятия информации, экономического анализа производства продукции питания, методов оценки деятельности предприятия, методов выявления резервов повышения эффективности деятельности предприятия.

Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов маркетинга в сфере ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
реализовывать свою роль в команде	в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)	ИДК-1 _{УК-4} Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2 _{УК-4} Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3 _{УК-4} Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4 _{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2 _{УК-9} Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Маркетинг как методология рыночной деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 2. Специфика маркетинга в ресторанном хозяйстве.

Тема 3. Система маркетинговых исследований в ресторанном бизнесе.

Тема 4. Организация маркетинговых исследований в деятельности предприятий ГРХ.

Тема 5. Конкурентный анализ в системе маркетинговых исследований деятельности предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Исследование поведения потребителей на рынке ресторанного бизнеса.

Тема 7. Сегментация, определение целевого сегмента рынка и позиционирование продукта в ресторанном бизнесе.

Тема 8. Маркетинговая продуктовая политика предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 9. Маркетинговая ценовая политика и политика распределения предприятий ресторанного хозяйства.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.5 «История (история России, всеобщая история)»

(Разработчик: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации о сущности социально-экономических, политических и культурных процессов в истории России через призму тенденций развития мирового сообщества; систематизация обобщающей характеристики истории России в хронологической последовательности от первобытного

общества до периода современности; расширение и закрепление исторических знаний студентов; формирование в учащих вузов целостного представления о роли России в системе развития мировых цивилизаций.

Задачи учебной дисциплины:

определить основные этапы и закономерности исторического развития России с позиций научности и историзма; рассмотреть главные события и приоритетные тенденции в истории России на основе метода анализа и синтеза; раскрыть характерные особенности и отличительные черты формирования социальной структуры российского общества; создать логически обоснованный арсенал интеллектуальных знаний студентов для дальнейшего изучения различных аспектов и сегментов Российского государства: экономики, политики, культуры; сформировать в учащих высшей школы навыки умения самостоятельного мышления, активного участия в дискуссиях и политических диспутах, толерантно интерпретируя собственные и альтернативные точки зрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. История как наука. Земли России в древности.

- Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.
Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).
Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).
Тема 5. Россия на рубеже XVI-XVII вв.
Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).
Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).
Тема 8. Россия в начале XX века.
Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.
Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.
Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).
Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).
Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.
Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.6 «Физическая культура и спорт»

(Разработчик: Федоров А.П.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1_{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>ИДК-3_{УК-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>ИДК-1_{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.</p> <p>ИДК-2_{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.</p> <p>ИДК-3_{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 2. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 6. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.7 «Высшая математика»

(Разработчики: Скрыпник С.В., Ивахненко Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математического формулирования экономических задач; воспитание у обучающихся математической культуры, которая включает в себя ясное

понимание необходимости математической составляющей в общей подготовке экономиста; выработка представления о роли и месте высшей математики в современной цивилизации и мировой культуре, развитие навыков логического мышления, оперирование абстрактными объектами и корректного использования математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.

Задачи учебной дисциплины:

развитие логического мышления у обучающихся, освоение обучающимися теоретических основ высшей математики как базы современных концепций математического моделирования; формирование навыков применения аппарата высшей математики в экономических исследованиях общего характера и в профессиональной практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Элементы линейной и векторной алгебры.
- Тема 2. Аналитическая геометрия.
- Тема 3. Предел числовой последовательности и функции. Замечательные пределы.
- Тема 4. Бесконечно-малые и бесконечно-большие величины. Непрерывность функции.
- Тема 5. Дифференциал функции одной переменной. Основные теоремы дифференциального исчисления.
- Тема 6. Дифференцирование функции нескольких переменных.
- Тема 7. Исследование функции одной переменной и построение ее графика.
- Тема 8. Применение производной для нахождения наибольших (наименьших) значений функции.
- Тема 9. Исследование функции нескольких переменных на экстремум, условный экстремум.
- Тема 10. Первообразная. Неопределенный интеграл. Основные методы интегрирования.
- Тема 11. Интегрирование тригонометрических и иррациональных функций. Интегрирование правильных рациональных дробей.
- Тема 12. Определенный интеграл. Его свойства. Применение определенного интеграла.
- Тема 13. Несобственный интеграл.

Тема 14 Задачи, приводимые к дифференциальным уравнениям. Основные понятия. Дифференциальные уравнения I порядка: с разделенными переменными, однородные, линейные.

Тема 15. Дифференциальные уравнения II порядка, допускающие понижение порядка. Дифференциальные уравнения II порядка линейные с постоянными коэффициентами.

Тема 16. Числовые ряды. Необходимое условие сходимости. Достаточные признаки сходимости знакопостоянных рядов.

Тема 17. Знакопередающиеся числовые ряды. Условная и абсолютная сходимости. Степенные ряды. Область сходимости.

Тема 18. Разложение элементарных функций в ряды Тейлора и Маклорена. Применение рядов в приближенных вычислениях.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.8 «Информатика и компьютерная техника.

Информационные системы и технологии»

(Разработчик: Шершнева А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих специалистов современного уровня информационной и компьютерной культуры, приобретение знаний об использовании компьютерной техники для решения профессиональных задач.

Задачи учебной дисциплины: приобретение практических навыков работы на современной компьютерной технике и использования современных информационных технологий для решения различных задач в учебной и практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельности с учетом требований информационной безопасности	технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение. Основные понятия дисциплины. Техническое и программное обеспечение ПК.
- Тема 2. Использование Internet для формирования базы знаний технолога.
- Тема 3. Создание сложных документов в текстовом редакторе MS Word.
- Тема 4. Создание электронных презентаций в среде MS PowerPoint.
- Тема 5. Табличный процессор Microsoft Excel – создание таблиц и диаграмм.
- Тема 6. Консолидация данных.
- Тема 7. Использование стандартных функций Microsoft Excel.
- Тема 8. Построение баз данных.
- Тема 9. Создание запросов к базе данных.
- Тема 10. Технология построения форм для реляционной базы данных.
- Тема 11. Построение отчетов в базе данных.
- Тема 12. Основы алгоритмизации и программирования. Общие сведения о языке Visual Basic.
- Тема 13. Проектирование линейных и ветвящихся вычислительных процессов.
- Тема 14. Проектирование вычислительных процессов с помощью элементов управления.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.9 «Физика»

(Разработчик: Романенко И.Д.)

Цель учебной дисциплины:

расширение знаний студентов об окружающем природном мире, что способствует формированию у студентов научного мировоззрения и современного физического мышления; изучение основных физических положений, законов, необходимых для применения в конкретной предметной области, приобретение навыков использования основных общезначимых законов и принципов в важнейших практических приложениях.

Задачи учебной дисциплины:

способствовать общему культурному росту человека, который будет занят в сфере науки и техники, а также заложить теоретические основы будущей профессии. Эта задача курса физики распределяется на две: тактическую (ближайшую), что

обеспечивает возможность продолжения учебы в университете и усвоение общеинженерных и специальных дисциплин, а также стратегическую - подготовить специалиста, который творчески мыслит и способен применять в своей работе новейшие достижения науки и техники, а также специализироваться в случае необходимости в новых отраслях.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Кинематика материальной точки. Динамика поступательного движения.

Тема 2. Работа. Механическая энергия. Законы сохранения. Вращательное движение твердого тела.

Тема 3. Элементы специальной теории относительности.

Тема 4. Основы молекулярно-кинетической теории. Явления переноса. Идеальный газ.

Тема 5. Законы термодинамики.

Тема 6. Свойства жидкостей и твердых тел.

Тема 7. Электростатика. Вещество в электрическом поле.

Тема 8. Постоянный электрический ток. Законы Ома, Джоуля-Ленца.

Тема 9. Электромагнетизм. Законы Био-Савара-Лапласа, Ампера, Лоренца. Электромагнитная индукция.

Тема 10. Колебания и их свойства. Маятники.

Тема 11. Упругие и электромагнитные волны. Уравнение волн. Энергия волны. Интерференция волн. Стоячие волны. Звуковые волны. Основные свойства электромагнитных волн, их шкала.

Тема 12. Волновая оптика. Интерференция, дифракция, дисперсия, поляризация света.
Тема 13. Тепловое излучение. Внешний фотоэффект. Уравнение Эйнштейна. Эффект Комптона.

Тема 14. Строение атома. Постулаты Бора.

Тема 15. Волновые свойства вещества. Элементы квантовой механики. Атом водорода в квантовой механике. Зонной теория твердых тел.

Тема 16. Физика атомного ядра. Радиоактивность. Ядерные реакции. Элементарные частицы.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.10 «Неорганическая химия»

(Разработчик: Сибирцева И.А.)

Цель учебной дисциплины:

на основании изучения основных понятий и законов общей и неорганической химии, химии элементов и их важнейших неорганических соединений подготовить студентов к осознанному восприятию последующих разделов пищевой химии и творческому усвоению профилирующей дисциплины – технологии продукции общественного питания и других дисциплин этого направления подготовки.

Задачи учебной дисциплины:

снабдить студентов знаниями о составе, природе, строении, взаимопревращениях неорганических соединений, которые являются сырьем, полуфабрикатами пищевых продуктов или их составляющими, дать теоретические основы общей и неорганической химии для понимания взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Важнейшие понятия и законы общей химии.

Тема 2. Закон эквивалентов, определение молярных масс эквивалентов простых и сложных веществ.

Тема 3. Современные представления об электронном строении атома.

Тема 4. Периодический закон и периодическая система элементов Д. И. Менделеева как основа для изучения химических и физических свойств простых и сложных веществ.

Тема 5. Основные типы и характеристики химической связи. Гибридизация атомных орбиталей и пространственная конфигурация молекул.

Тема 6. Растворы. Растворимость веществ и ее зависимость от внешних условий. Способы выражения концентрации вещества в растворе. Теория электролитической диссоциации, степень и константа диссоциации, сильные и слабые электролиты. Гидролиз солей.

Тема 7. Окислительно-восстановительные реакции и их виды. Метод полуреакций. Важнейшие окислители и восстановители. Процессы, которые происходят при хранении и переработке пищевого сырья. Порча продуктов питания.

Тема 8. Общая характеристика s-, p-, d-элементов и их типичные представители.

Тема 9. Минеральные вещества в пищевых продуктах и их значение для жизнедеятельности человека. Макро- и микроэлементы. Токсичные элементы. Пути улучшения минерального состава пищевых продуктов.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.11 «Физическая и коллоидная химия»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

овладение теоретическими основами физической и коллоидной химии для понимания взаимосвязи между химическим составом, физико-химическими свойствами сырья и материалов и технологическими характеристиками пищевой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

дать студентам необходимые знания теоретических основ физической и коллоидной химии, а также привить навыки практических лабораторных исследований, которые применяются при анализе продуктов пищевой отрасли народного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы химической термодинамики и термодинамических методов исследования.

Тема 2. Химическое равновесие в гомогенных и гетерогенных системах. Фазовое равновесие в однокомпонентных, двухкомпонентных и трехкомпонентных системах.

Тема 3. Коллигативные свойства растворов и методы анализа, основанные на них.

Тема 4. Растворы электролитов, окислительно-восстановительные процессы.

Тема 5. Понятие об электродвижущих силах, электрохимические методы анализа.

Тема 6. Основы химической кинетики и катализа. Кинетические методы исследований.

Тема 7. Поверхностные явления и адсорбция. Понятие о дисперсных системах и их свойствах.

Тема 8. Коллоидные растворы и их свойства. Микрогетерогенные системы и их свойства.

Тема 9. Растворы ВМС, их свойства и применение в пищевой промышленности.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.12 «Аналитическая химия и физико-химические методы исследований»

(Разработчик: Ищенко А.В.)

Цель учебной дисциплины:

дать студентам основные теоретические знания по аналитической химии и методам ее анализа, которые применяются в пищевой промышленности, а также привить практические навыки качественного и количественного анализа пищевых продуктов и сырья для их производства, которые они смогут в дальнейшем применить к их будущей специальности.

Задачи учебной дисциплины:

снабдить студентов теоретическими знаниями и практическими умениями для создания у них химического мышления, помогающего решать многообразные частные производственные задачи физико-химического направления, познакомить с разнообразными аналитическими методами контроля продовольственного сырья и пищевой продукции на разных этапах ее производства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы аналитической химии.
Тема 2. Качественный анализ и его применение в пищевой промышленности.
Тема 3. Количественный анализ пищевых продуктов.
Количественный анализ.
Тема 4. Типы гравиметрических определений и расчеты в титриметрии.
Тема 5. Основы титриметрического метода анализа.
Тема 6. Методы кислотно-основного титрования.
Тема 7. Методы окислительно-восстановительного титрования.
Тема 8. Метод комплексонометрического титрования.
Тема 9. Физико-химические методы контроля пищевой продукции.
Тема 10. Применение аналитических методов в экологическом контроле пищевой продукции.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.13 «Органическая химия»

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам фундаментальные знания о структуре органических соединений, наглядных возможностях синтеза и превращений органических соединений, научить будущих специалистов пользоваться полученными знаниями в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить студентов с основными теоретическими положениями современной органической химии, научить применять теоретические положения о зависимости свойств органических веществ от их строения при рассмотрении классов органических веществ и конкретных соединений, которые широко применяются в технологических процессах пищевой промышленности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы органической химии.
- Тема 2. Насыщенные углеводороды.
- Тема 3. Ненасыщенные углеводороды.
- Тема 4. Ароматические углеводороды, генетическая связь между углеводородами.
- Тема 5. Спирты и фенолы.
- Тема 6. Альдегиды и кетоны.
- Тема 7. Карбоновые кислоты, гидрокси- и кетокислоты.
- Тема 8. Эфиры. Жиры.
- Тема 9. Моносахариды.
- Тема 10. Олигосахариды.
- Тема 11. Полисахариды.
- Тема 12. Амины. Аминоспирты.
- Тема 13. Аминокислоты.
- Тема 14. Белки.
- Тема 15. Гетероциклические соединения.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.14 «Биохимия»

(Разработчик: Хомутова Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам современные научные знания о биохимических превращениях, протекающих в биологических тканях при участии ферментов, витаминов, гормонов и других биологически активных веществ. Эти знания являются необходимыми для понимания процессов, имеющих место при переработке и хранении пищевого сырья; для организации научно обоснованного рационального питания и внедрения новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить студентов с достижениями современных фундаментальных исследований в области биохимии, обучить практическим навыкам, необходимым для разработки и внедрения новых прогрессивных технологий увеличивающих.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Биохимия - как основа науки про питание. Классификация и физико-химические свойства аминокислот. Структурная организация, классификация и биологические функции белков.

Тема 2. Классификации, биологические функции, особенности строения, свойства и механизм действия ферментов.

Тема 3. Классификация, физико-химические свойства и биологические функции витаминов.

Тема 4. Структурная организация, классификация и биологические функции углеводов.

Тема 5. Строение, свойства и биологические функции нуклеиновых кислот.

Тема 6. Структурная организация, классификация и биологические функции липидов.

Тема 7. Обмен углеводов, липидов и белков.

Тема 8. Строение, классификация и биологическая функция гормонов.

Тема 9. Регуляция обмена веществ. Взаимосвязь и сравнение энергетики обменов углеводов, белков и жиров. Цикл трикарбоновых кислот.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.15 «Прикладная механика»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов навыков проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых и температурных

воздействиях, составления технических заданий на проектирование, модернизацию оборудования и использования их результатов в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка инженеров технологических специальностей в области прикладной механики в такой мере, чтобы они могли использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, уметь правильно и рационально эксплуатировать механизмы и машины применяемые в области профессиональной компетенции, составлять технические задания инженерам-конструкторам на разработку механизмов и устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгового-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение в курс «прикладная механика», «детали машин».

Тема 2. Соединение деталей.

Тема 3. Цилиндрические зубчатые передачи.

Тема 4. Конические зубчатые передачи

Тема 5. Червячные передачи.

Тема 6. Силы, действующие в червячном зацеплении.

Тема 7. Передачи гибкой связью.

Тема 8. Валы и оси и их опоры.

Тема 9. Муфты: назначение и классификация.

Тема 10. Приводы технологических машин.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.16 «Инженерная графика. Компьютерная графика»

(Разработчик: Севаторов Н.Н.)

Цель учебной дисциплины:

освоение студентами методов и способов компьютерной графики, приобретение навыков для получения изображения “примитивов”, их комбинаций, черчение типовых деталей и соединений с помощью 2D технологий.

Задачи учебной дисциплины:

обучение порядку создания чертежа и его редактирования; уметь пользоваться различными способами введения и вывода графической информации при работе на компьютере; управлять видами и компоновкой изображения на экране; строить типовые двухмерные фигуры; строить виды, разрезы и сечения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгового-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Система AutoCAD.

- Тема 2. Построение геометрических фигур.
 Тема 3. Команды объектных привязок.
 Тема 4. Оформление чертежей.
 Тема 5. Простое редактирование.
 Тема 6. Нанесение размеров.
 Тема 7. Сложное редактирование.
 Тема 8. Конструктивные прямые.
 Тема 9. Формирование текста.
 Тема 10. Штриховка.
 Тема 11. Сплайновые кривые.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.17 «Экология»

(Разработчик: Федоркина И.А.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в приобретении обучающихся экологического мышления, основ экологической культуры, понимании отрасли знаний «Экология» во всем ее многообразии, а также применении полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины: изучение дисциплины предусматривают овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения экологической безопасности функционирования предприятия, учреждения, организации, а также формирование личной ответственности за обеспечение экологического благополучия окружающей среды, материальных и культурных ценностей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Экология как наука. Основные разделы Экологии

Тема 2. Глобальные экологические проблемы

Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду

Тема 4. Инженерная защита окружающей среды

Тема 5. Государственное управление в сфере защиты окружающей среды

Тема 6. Пути решения экологических проблем

Тема 7. Экологический менеджмент. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности

Тема 8. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды

Тема 9. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.18 «Электротехника и электроника»

(Разработчик: Соколов С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов теоретических знаний физических основ функционирования современных элементов электрических устройств, принципов работы электроустановок и их характеристик, электронных схем и функциональных узлов аналоговой и цифровой электроники и микро электроники, а также, практических навыков в области физического эксперимента по изучению их характеристик.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка студентов к самостоятельному проведению технического обслуживания электроустановок и электрооборудования в отрасли, теоретическая и практическая подготовка инженеров неэлектротехнических специальностей в области электротехники и электроники в такой мере, чтобы они могли выбирать необходимые электрические, электронные и микропроцессорные устройства и оснастку, уметь их правильно и рационально эксплуатировать и составлять технические задания инженерам-электрикам на разработку электрических частей автоматизированных устройств для управления технологическими производственными процессами.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Постоянный ток.
- Тема 2. Переменный ток.
- Тема 3. Магнитные цепи.
- Тема 4. Трёхфазные цепи переменного тока.
- Тема 5. Электрические измерения и приборы.
- Тема 6. Трансформаторы.
- Тема 7. Электрические машины.
- Тема 8. Электрооборудование для автоматического и ручного управления в электрических цепях.
- Тема 9. Электрическое освещение.
- Тема 10. Полупроводниковые приборы.
- Тема 11 Микропроцессорная техника.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.19 «Безопасность жизнедеятельности»

(Разработчик: Толстых А.С.)

Цель учебной дисциплины:

изучения дисциплины заключается в приобретении студентом компетенций, знаний, умений и навыков для осуществления профессиональной деятельности по специальности с учетом риска возникновения техногенных аварий и природных опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и привести к неблагоприятным последствиям на объектах ведения хозяйства, а также

формирования у студентов ответственности за личную и коллективную безопасность.

Задачи учебной дисциплины:

изучения дисциплины предусматривает овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения безопасности персонала и защиты населения в опасных и чрезвычайных ситуациях и формирования мотивации по усилению личной ответственности за обеспечение гарантированного уровня безопасности функционирования объектов отрасли, материальных и культурных ценностей в пределах научно-обоснованных критериев приемлемого риска.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 _{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Категорийно-понятийный аппарат по безопасности жизнедеятельности, таксономия опасностей.

Тема 2. Естественные угрозы и характер их проявлений и действий.

Тема 3. Техногенные опасности и их последствия.

Тема 4. Социальные опасности.

Тема 5. Применение риск-ориентированного подхода для построения моделей ЧС.

Тема 6. Менеджмент безопасности.

Тема 7. Управление силами и средствами ОХ во время ЧС.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.20 «Технология продукции общественного питания»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства

полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения; технологические процессы производства готовой кулинарной продукции; средства управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; вопрос контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Задачи учебной дисциплины:

изучить нормативную документацию, дать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Характеристика производственно - технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства, технологические принципы создания кулинарной продукции.

Тема 2. Технология производства универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Тема 3. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

Тема 4. Общая характеристика и классификация соусов Полуфабрикаты для соусов.

Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

Тема 6. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

Тема 7. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из творога.

Тема 9. Технология холодных блюд и закусок.

Тема 10. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.

Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

Тема 13. Технологические аспекты приготовления сладких блюд.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.21 «Организация производства на предприятиях питания»

(Разработчик: Антонова В.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда путем усвоения теоретических знаний и формирования практических навыков выполнения производственно-технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской; проектной и маркетинговой профессиональной деятельности по организации производства продукции на предприятиях питания; приобретение навыков в определении задач деятельности, рациональной организации труда работников производственной и вспомогательной групп помещений; приобретение навыков по обеспечению надлежащего уровня качества продукции и услуг в заведениях ресторанного хозяйства; приобретение навыков решения проблемных ситуаций в процессе производства продукции на предприятиях питания.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и организации производственной деятельности; привить умение выбирать организационные формы и методы организации производственной деятельности,

реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия питания в целом; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией; научить организовывать рабочие места на предприятии питания таким образом, чтобы оптимизировать затраты всех видов ресурсов, повысить производительность труда и качество конечных результатов труда.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Основы рациональной организации труда на предприятиях питания.

Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания.

Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом.

Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий.

Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания.

Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.22 «Организация обслуживания на предприятиях питания»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды; привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания; обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
коммуникационные технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	<p>предприятия питания ИДК-2_{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли</p> <p>ИДК-3_{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>ИДК-4_{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие правила обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства.

Тема 2. Особенность организации обслуживания потребителей в различных типах заведений питания.

Тема 3. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания.

Тема 4. Организация и проведение приемов на предприятиях питания.

Тема 5. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.

Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 7. Особенности обслуживания туристов.

Тема 8. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.23 «Санитария и гигиена»

(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

Задачи учебной дисциплины:

научить обучающихся использовать знания санитарного законодательства для рациональной организации технологического процесса, предупреждению возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний; ознакомить обучающихся с научно обоснованными санитарно-гигиеническими требованиями к факторам внешней среды, размещению, планированию и содержанию предприятий ресторанного хозяйства, а также санитарному надзору за деятельностью предприятий ресторанного хозяйства, научить их самостоятельно работать с соответствующей санитарной документацией; довести будущим

специалистам области важность соблюдения поточности производства, соблюдению санитарного режима и личной гигиены для сохранения здоровья персонала и потребителей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>	<p>ИДК-1_{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); ИДК-2_{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; ИДК-3_{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте; ИДК-4_{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
<p>ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ИДК-1_{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2_{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3_{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Органы и службы Государственного санитарного надзора ДНР. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства;

Тема 2. Общие гигиенические требования к проектированию и строительству предприятий ресторанного хозяйства. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для размещения предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 3 Гигиеническая оценка некоторых физических и химических свойств воздуха. Загрязнение воздуха закрытых помещений. Гигиеническая оценка органолептических и физических свойств воды. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка грунта Гигиенические требования к очистке предприятий ресторанного хозяйства от жидких и твердых отходов.

Тема 4. Гигиеническая оценка и нормирование естественного и искусственного освещения в различных помещениях предприятий ресторанного хозяйства. Гигиеническая оценка отопительных систем и нагревательных приборов. Значение и гигиеническая оценка различных типов вентиляции предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 5. Понятие о санитарном режиме предприятий ресторанного хозяйства. Санитарно-эпидемиологические "факторы риска" в предприятиях ресторанного хозяйства. Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий ресторанного хозяйства. Дезинфекция помещений, посуды, инвентаря, тары, оборудования. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды.

Тема 6. Классификация пищевых продуктов по их качественному содержанию. Задачи и формы гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка рыбы и рыбных изделий. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиеническая и эпидемиологическая оценка овощей, фруктов, ягод.

Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и приему пищевых продуктов. Характеристика охлаждаемых камер и температурно-влажного режима в них для хранения особо скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Тема 8. Физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение кулинарной обработки пищевых продуктов. Санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, субпродуктов. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов, ее роль в получении безвредной продукции. Санитарные условия приготовления холодных блюд. Санитарные требования к приготовлению кремовых изделий и пирожков во фритюре.

Тема 9. Санитарные условия реализации готовой пищи и сроки ее хранения. Санитарные требования к приему пищи и обслуживанию посетителей в базовом предприятии ресторанного хозяйства и отпуску в филиале, раздаточные пункты, буфеты и др.

Тема 10. Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.

Тема 11 Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами

Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Микотоксикозы и их профилактика.

Тема 12. Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.24 «Пищевые технологии»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств; изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке; изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами; определение ассортимента промышленных продуктов питания; научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Научные основы технологических процессов.
Тема 2. Технология мяса и мясопродуктов.
Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц.
Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов.
Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного.
Тема 6. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.
Тема 7. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий.
Тема 8. Технология консервирования плодов и овощей.
Тема 9. Технология производства пива и кваса.
Тема 10. Технология алкогольных напитков.
Тема 11. Технология производства безалкогольных напитков.
Тема 12. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.25 «Физико-химические основы технологии продуктов питания»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний физико-химических основ технологии пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа физико-химических, микробиологических и биохимических процессов производства продуктов питания, освоение студентами теоретических знаний по процессам, происходящим при технологической обработке.

Задачи учебной дисциплины:

изучить процессы, происходящие при технологической обработке, владеть знаниями по технологическим процессам производства пищевых продуктов с точки зрения физико-химических изменений, происходящих под действием различных факторов среды и условий обработки; научно обосновать выбор параметров технологических процессов пищевых производств, обеспечивающих высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК - 4. Способен осуществлять	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
технологические процессы производства продукции питания	технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-5} Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг и участвует в разработке нормативно-технической документации для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-5} Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи модуля. Технологические системы и процессы пищевых производств.

Тема 2. Систематизация составляющих частей продуктов питания. Белки в технологиях пищевых производств.

Тема 3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе.

Тема 4. Углеводы в технологическом процессе производства продуктов питания.

Тема 5. Изменение цвета и формирование вкусо-ароматического комплекса при тепловой обработке продуктов.

Тема 6. Изменение содержания воды, сухих веществ, витаминов в процессе тепловой обработки.

Тема 7. Дисперсные и коллоидные системы.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.26 «Проектирование предприятий ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование системы теоретических знаний и практических навыков в отрасли автоматизированного моделирования предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка будущих специалистов профессионально принимать участие в разработке проектов новых предприятий ресторанного хозяйства, проводить экспертизу и оценку качества проектных решений действующих предприятий, разрабатывать современные мероприятия по их усовершенствованию, обосновывать и принимать решение относительно необходимости разработки и внедрения новаций в заведениях ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ИДК-1 _{ОПК-1} Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ИДК-2 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ИДК-3 _{ОПК-1} Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья ИДК-4 _{ОПК-1} Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методология проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Формирование сырьевых запасов, системы их снабжения и хранения.

Тема 3. Проектирование технологических процессов механической обработки сырья (полуфабрикатов) и производства готовой кулинарной продукции.

Тема 4. Рациональная компоновка рабочих мест в технологические функциональные зоны.

Тема 5. Разработка объемно-планировочных и компоновочных решений предприятий ресторанного хозяйства.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.27 «Товароведение продовольственных товаров»
(Разработчик: Бровко О.Г.)

Цель учебной дисциплины:

изучение ассортимента продовольственных товаров, изменения питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении, требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, нормативной документации на продовольственные товары.

Задачи учебной дисциплины:

изучить основы товароведения продовольственных товаров; принципы систематики; ассортимент, его виды и показатели; химический состав пищевых продуктов; основы хранения пищевых продуктов: зерна и продуктов его переработки; плодоовощных товаров; вкусовых товаров; кондитерских товаров; молока и молочных товаров; мяса и мясных товаров; рыбы и морепродуктов; яиц и яйцепродуктов; пищевых жиров и масел.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и задачи товароведения.
- Тема 2. Химический состав и пищевая ценность продуктов.
- Тема 3. Качество и методы определения качества продовольственных товаров.
- Тема 4. Основы хранения и консервирование пищевых продуктов.
- Тема 5. Зерно и продукты его переработки.
- Тема 6. Плоды, овощи и продукты их переработки.
- Тема 7. Вкусовые товары.
- Тема 8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.
- Тема 9. Молоко и молочные товары.
- Тема 10. Мясо и мясные товары. Яйца и яичные товары.
- Тема 11. Рыба и рыбные товары.
- Тема 12. Пищевые жиры.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.28 «Процессы и аппараты пищевых производств»
(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний процессов и аппаратов пищевых производств, подготовка студентов к производственно-технологической деятельности, связанной с пищевыми производствами

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных принципов организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностей и с аппаратурного оформления процессов, методик расчета процессов и аппаратов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Введение. Общие принципы анализа и расчета процессов и аппаратов.
- Тема 2. Основы рационального конструирования аппаратов.
- Тема 3. Моделирование процессов и аппаратов.
- Тема 4. Характеристика дисперсных систем.
- Тема 5. Получение однородных и гетерогенных систем.
- Тема 6. Механические процессы.
- Тема 7. Тепловые процессы.
- Тема 8. Массообменные процессы.
- Тема 9. Сушка пищевых материалов.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.29 «Физиология питания»
(Разработчик: Милохова Т.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний в области науки о питании здорового и больного человека, на базе которых составляется и развивается технология области и организация ресторанного хозяйства

Задачи учебной дисциплины: должен знать:

физиолого-гигиенические основы нормирования расходов энергии и потребления пищевых веществ для разных групп населения; закономерности процессов пищеварения; основы сбалансированного питания и путей его реализации, ассортименты продуктов, которые рекомендуются для разных групп населения, и их пищевая ценность, требования к режиму питания, принципы составления меню рационов; особенности питания детей, подростков, людей преклонного возраста, взрослого трудоспособного населения с учетом возраста, пола, характера работы и климатографических условий проживания; физиологические требования к организации питания на предприятиях промышленности, сельского хозяйства, в учебных заведениях, оздоровительных учреждениях; теоретические основы диетического питания, требования к ассортиментам продуктов, способов их кулинарной обработки, составление меню для разных лечебных диет.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ИДК-2 _{ОПК-2} Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 _{ОПК-2} Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.

Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения.

Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания.

Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания.

Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов.

Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.

Тема 8. Основы диетического питания.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.30 «Оборудование предприятий общественного питания»

(Разработчики: Миронова Н.А., Пундик М.А.)

Цель учебной дисциплины:

изучение классификации технологического оборудования, понятий о технологической машине и ее устройстве, классификации машин, структуры рабочего цикла, устройства и принципов работы механического, теплового, торгово-технологического, подъемно-транспортного оборудования, механизированных линий и технологических автоматов, торговых автоматов, оборудования для комплектации и раздачи обедов. Овладение студентами навыками проектирования элементов оборудования, методами их расчета, оформления тестовых и графических материалов в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить студентов с основными принципами организации проведения процессов пищевых производств, их закономерностями и с аппаратурным оформлением процессов; обеспечить усвоение студентами методик расчета процессов и аппаратов; научить студентов обосновывать предложения по совершенствованию технологических процессов и аппаратов; осмысление глубины отдельных вопросов (частей) материала, что должно заставить студента более сознательно подойти к изучению этих частей; понимание незавершенности дисциплины, как в научном, так и в методическом плане, то есть ее развитие.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгового-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИДК-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация технологического оборудования предприятий ресторанного хозяйства.
- Тема 2. Машины для мытья посуды.
- Тема 3. Машины для мытья овощей.
- Тема 4. Общие сведения и классификация машин и механизмов для разделения пищевых продуктов.
- Тема 5. Сортировочно - калибровочное оборудование.
- Тема 6. Очистительное оборудование.
- Тема 7. Измельчительное оборудование.
- Тема 8. Машины для обработки мяса и рыбы.
- Тема 9. Машины для обработки овощей и нарезки гастрономии.
- Тема 10. Физические основы получения холода.
- Тема 11. Схемы-и циклы компрессионных машин.
- Тема 12. Месильно-перемешивающее оборудование.
- Тема 13. Дозировочно-формовочное оборудование.
- Тема 14. Машины и механизмы для взбивания пищевых продуктов.
- Тема 15. Классификация теплового оборудования. Варочно-жарочное оборудование.
- Тема 16. Водогрейное оборудование.
- Тема 17. Основы теплотехники. Теплогенерирующие устройства.
- Тема 18. Торговое измерительное оборудование.

- Тема 19. Подъемно-транспортное оборудование.
 Тема 20. Торговые автоматы. Торговый инвентарь.
 Тема 21. Компрессора для торгового холодильного оборудования.
 Тема 22. Теплообменные аппараты холодильных машин.
 Тема 23. Холодильные агрегаты.

Учебная дисциплина
Б.1.Б.31 «Теплотехника»
 (Разработчик: Карнаух В.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний студентов в области теплотехники, создание фундамента для усвоения профилирующих дисциплин направления, развитие навыков и умения творческого использования основных закономерностей теплотехники при решении конкретных задач в области пищевой промышленности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных законов термодинамики и теплопередачи; методов их применения для анализа и расчета процессов, используемых в тепловых машинах и других теплотехнических установках; получение навыков работы с литературными и электронными базами справочных данных; освоение методов расчета термодинамических процессов в разнообразных теплоэнергетических и низкотемпературных установках; освоение методов термодинамического анализа и оценки эффективности процессов и циклов теплосиловых, теплонасосных и холодильных установок; котлоагрегатов; получение навыков по определению количества теплоты, передаваемой теплопроводностью, конвекцией и излучением в узлах теплотехнического оборудования; определение потерь теплоты в теплотехнических системах пищевой промышленности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИДК-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных наук при расчете и подборе современного торгово-технологического оборудования, приборов и механизмов для предприятий питания ИДК-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук при проектировании объектов индустрии питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные понятия и определения термодинамики.
 Тема 2. Газовые смеси. Теплоемкость идеальных газов и их смесей.
 Тема 3. Первый и второй законы термодинамики.

- Тема 4. Анализ термодинамических процессов.
 Тема 5. Процессы влажного воздуха.
 Тема 6. Реальные газы. Уравнение состояния реальных газов.
 Тема 7 Термодинамические процессы реальных газов и водяного пара.
 Тема 8. Циклы газовых двигателей.
 Тема 9. Циклы холодильных машин и тепловых насосов.
 Тема 10. Введение в теплообмен.
 Тема 11. Теплопроводность. Нестационарная теплопроводность.
 Тема 12. Конвективный теплообмен.
 Тема 13. Теплообмен излучением
 Тема.14. Сложный теплообмен. Теплообменные аппараты.
 Тема 15. Топливо. Процесс горения.
 Тема 16. Котельные установки.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.32 «Экономика предприятий ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

профессиональная подготовка обучающихся в области развития форм и методов эффективного ведения бизнеса, получение комплексных знаний о закономерностях функционирования предприятия ресторанного хозяйства как хозяйственной системы.

Задачи учебной дисциплины:

овладение экономической терминологией, изучение основных принципов экономической деятельности предприятий ресторанного хозяйства; формирование навыков оценки экономических явлений, уровня и динамики изменения экономических показателей с позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия; изучение особенностей формирования материальных и финансовых ресурсов, организации производства и сбыта продукции, развития инновационной и инвестиционной деятельности, оптимизации финансовых результатов предприятия; овладение методами анализа и планирования деятельности предприятия.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-10} Использует основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач. ИДК-2 _{УК-10} Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3ук-10 Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Место и роль ресторанного хозяйства на потребительском рынке.

Тема 2. Продукция и товарооборот предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 3. Товарно-инновационная политика та ценообразование.

Тема 4. Принципы формирования и эффективность закупочной политики предприятия.

Тема 5. Основные фонды ресторанного хозяйства.

Тема 6. Производительность работы и материальное стимулирование рабочих ресторанного хозяйства.

Тема 7. Финансовые ресурсы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 8. Расходы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 9. Формирование финансовых результатов.

Учебная дисциплина

Б.1.Б.33 «Основы охраны труда»

(Разработчик: Блинов Р.В.)

Цель учебной дисциплины:

обучение студентов методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях и организациях;

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях, в учреждениях и организациях; изучение вопросов производственной санитарии в структурных подразделениях, методов нормализации санитарно-гигиенических условий труда и пожарной безопасности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1ук-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2ук-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3ук-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.

Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.

Тема 6. Факторы пожаро- и взрывоопасности, технические решения по их устранению.

Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

Учебная дисциплина

Б.1.В.1 «Этика и эстетика»

(Разработчик: Тоцкий И.М.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у обучающихся представление о структуре и сущности феномена этики и эстетики в системе философских знаний, развитие интереса к мировоззренческим нравственным и эстетическим проблемам, стимулирование потребности к нравственной оценке происходящего в стране, мире, собственной жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование понимания студентами места и роли морали в духовной и практической жизнедеятельности, проявление нравственных качеств, определяющих формы культурной жизнедеятельности человека; освоение идеала прекрасного и его реализация в профессиональной и социальной деятельности; воспитание нравственной и эстетической культуры на основе культурных и художественно-эстетических ценностей русской и мировой культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3 УК-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Этика как область философского знания.
- Тема 2. Основные категории этики
- Тема 3. Нравственный идеал и проблема смысла жизни.
- Тема 4. Этика общения.
- Тема 5. Эстетика как философская наука
- Тема 6. Эстетические учения.
- Тема 7. Искусство как феномен культуры
- Тема 8. Природа и сущность искусства, его роль в эстетическом воспитании.
- Тема 9. Современные эстетические теории.

Учебная дисциплина

Б.1.В.2 «Социология»

(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний о социальной реальности и качественных представлений о процессах и явлениях общественной жизни; овладение обучающимися методами построения теоретических моделей социальных явлений и процессов; ознакомление обучающихся с основными понятиями и концепциями социологии, системой социальных связей различного уровня и способах их регулирования.

Задачи учебной дисциплины:

показать значимость социально-гуманитарного знания и его роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; сформировать научное мировоззрение и методологическую четкость мышления; осмыслить специфику социологического подхода к пониманию сути социальных явлений и процессов, социальной деятельности и поведения в обществе; изучить понятийно-категориальный аппарат социологии; привить навыки применения методологии социального познания в практической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	ИДК-1УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-2УК-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3УК-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4УК-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-3УК-3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1УК-5 Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2УК-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-3УК-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Социология как наука. Основные этапы ее развития.
- Тема 2. Общество как социальная система.
- Тема 3. Социология личности.
- Тема 4. Социальные институты общества.
- Тема 5. Процессы социальной динамики.
- Тема 6. Социальные нормы как регуляторы социального взаимодействия.
- Тема 7. Социология отклоняющегося поведения.
- Тема 8. Социология культуры.
- Тема 9. Социология конфликта.

Учебная дисциплина

Б.1.В.3 «Русский язык и культура речи»

(Разработчик: Войлошникова В.Э.)

Цель учебной дисциплины:

формирование основ коммуникативной компетенции будущего высококвалифицированного специалиста, образцовой современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками

порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала, а также систематизация и корректировка знаний обучающихся в области русского правописания.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить с системой норм русского литературного языка на фонетическом, лексическом, словообразовательном, грамматическом уровне; дать теоретические знания в области нормативного и целенаправленного употребления языковых средств в деловом и научном общении; сформировать практические навыки и умения в области составления и продуцирования различных типов текстов, предотвращения и корректировки возможных языковых и речевых ошибок, адаптации текстов для устного или письменного изложения; сформировать умения, развить навыки общения в различных ситуациях общения; сформировать у студентов сознательное отношение к своей и чужой устной и письменной речи на основе изучения её коммуникативных качеств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>ИДК-1 ук-4 Составляет, переводит с иностранного языка на государственный язык ДНР и с государственного языка ДНР на иностранный различные профессиональные и академические тексты, в том числе на иностранном языке ИДК-2ук-4 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах) ИДК-3ук-4 Выбирает стиль общения на государственном языке ДНР и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИДК-4ук-4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура речи как раздел лингвистики и как личностная характеристика человека. Язык, речь, общение.

Тема 2. Русский язык как живой, национальный, государственный и мировой язык. Литературный язык как образцовый вариант языка.

Тема 3. Понятие языковой нормы. Становление нормы. Коммуникативная целесообразность нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества. Признаки нормы. Основные типы норм. Средства кодификации языковых норм.

Тема 4. Орфографические нормы русского языка.

- Тема 5. Правописание гласных и согласных в корне слова.
- Тема 6. Правописание гласных после шипящих и ц.
- Тема 7. Правописание согласных: (проверяемые и непроверяемые, звонкие, глухие и непроизносимые согласные; двойные согласные; сочетания согласных).
- Тема 8. Употребление ь (ер) и ь (ерь). Правописание мягкого знака после шипящих в конце слова.
- Тема 9. Правописание приставок.
- Тема 10. Правописание суффиксов и окончаний существительных. Синтаксические функции существительных.
- Тема 11. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Синтаксические функции прилагательных.
- Тема 12. Правописание сложных слов.
- Тема 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов. Синтаксические функции глаголов.
- Тема 14. Н и НН в суффиксах разных частей речи.
- Тема 15. Правописание и употребление наречий.
- Тема 16. Правописание и употребление служебных частей речи, предлоги, союзы, частицы.
- Тема 17. Правописание НЕ с разными частями речи.
- Тема 18. Пунктуация в простом неосложненном предложении (знаки препинания в конце предложения, тире между членами предложения).
- Тема 19. Пунктуация в осложненном предложении. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.
- Тема 20. Пунктуация в предложениях, осложненных обособленными членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений и обстоятельств. Знаки препинания в предложениях с союзами КАК, СЛОВНО и др.
- Тема 21. Пунктуация в предложениях со словами и конструкциями, грамматически не связанными с предложением.
- Тема 22. Пунктуация в сложносочиненном предложении.
- Тема 23. Пунктуация в сложноподчиненном предложении.
- Тема 24. Пунктуация в бессоюзном сложном предложении.
- Тема 25. Пунктуация при прямой речи и цитатах.
- Тема 26. Орфоэпические нормы русского литературного языка.
- Тема 27. Акцентологические нормы русского литературного языка.
- Тема 28. Лексические нормы русского литературного языка.
- Тема 29. Морфологические нормы русского литературного языка.
- Тема 30. Синтаксические нормы русского литературного языка.
- Тема 31. Активные процессы в современном русском языке в области произношения, ударения, словообразования, морфологии, лексики, синтаксиса.

Тема 32. Речь как речевая деятельность. Речь как текст, продукт речевой деятельности.

Тема 33. Требования к тексту. Типы речи.

Тема 34. Система функциональных стилей русского языка.

Тема 35. Современная концепция культуры речи: функциональные разновидности литературного языка.

Тема 36. Научный стиль. Особенности, сфера применения, черты, функции, основные признаки; лексико-грамматические особенности. Термины и терминосистемы. Интернациональный характер научной терминологии.

Тема 37. Жанры научного стиля: аннотация, отзыв, реферат, тезисы, конспект, курсовая работа. Цитирование. Оформление библиографического списка.

Тема 38. Официально-деловой стиль: черты, сфера применения, языковые особенности. Подстили официально делового стиля. Использование формул вежливости в документе.

Тема 39. Жанры официально-делового стиля. Оформление заявления, объяснительной записки, доверенности, расписки, резюме, автобиографии, характеристики.

Тема 40. Публицистический стиль: сфера функционирования, языковые особенности. Средства эмоциональной выразительности. Жанры публицистики. Реклама. Язык рекламы. Ораторская речь.

Тема 41. Задачи, стоящие перед выступающим, способы изложения материала, типичные ошибки. Общие принципы построения выступления. Принцип краткости и детальности. Принцип последовательности. Принципы усиления и результативности.

Тема 42. Спор, диспут, дискуссия, полемика. Основные особенности. Принципы ведения полемики. Полемические приемы. Уловки в споре и способы защиты от них. Аргумент. Виды аргументов.

Тема 43. Разговорная речь. Условия функционирования, основные особенности. Спонтанность и неподготовленность. Непосредственное участие говорящих. Неофициальность отношений. Закон языковой экономии. Специфика использования языковых средств. Основные жанры. Беседа. Разговор.

Тема 44. Речевой этикет как совокупность речевых формул, обслуживающих общение. Правила поведения в типичных речевых ситуациях.

Тема 45. Система обращений в современном русском языке. Формулы извинения. Ситуация отказа. Этикетные требования к невербальным средствам общения.

Тема 46. Телефонный разговор. Правила ведения телефонного разговора.

Учебная дисциплина
Б.1.В.4 «Правоведение»
(Разработчик: Петрова Е.И.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать представление о становлении и развитии государственно-правовых явлений, категорий, механизма осуществления государственной власти, правовой системы в целом.

Задачи учебной дисциплины:

развитие правовой и политической культуры обучающихся; формирование культурно-ценностного отношения к праву, закону, социальным ценностям правового государства; выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций, навыков реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 ук-2 Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 ук-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 ук-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1ук-11 Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2ук-11 Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3ук-11 Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие и структура общества и государства.

Тема 2. Классификация государств.

Тема 3. Понятие и источники права.

Тема 4. Понятие правомерного поведения и юридической ответственности

Тема 5. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор и контракт, условия работы.

Тема 6. Трудовая дисциплина. Трудовые споры.

Тема 7. Общая характеристика конституционного права.

- Тема 8. Осуществление народовластия в государстве.
 Тема 9. Понятие гражданского права. Гражданско-правовые отношения.
 Тема 10. Гражданско-правовые правомочия (соглашения). Договоры и их виды.
 Тема 11. Право собственности, его содержание и защита.
 Тема 12. Понятие наследства и наследование.
 Тема 13. Теория преступления.
 Тема 14. Ответственность за уголовные правонарушения. Теория наказания.
 Тема 15. Понятие и сущность административного права.
 Тема 16. Органы государственного регулирования.

Учебная дисциплина

Б.1.В.5 «Экономическая теория. Экономика»

(Разработчики: Дмитриченко Л.А., Ильченко А.А., Луценко Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование рационального экономического мышления у студентов на основе изучения принципов и законов, определяющих поведение хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Задачи учебной дисциплины:

формирование современного экономического мышления определенного типа, экономической психологии и современного мировоззрения студентов; формирование представления о принципах функционирования рыночной экономики, о ее преимуществах и недостатках по сравнению с другими экономическими системами; выявление многовариантности экономического развития, разработка средств достижения поставленных экономических целей на основе исследования исторических корней современных экономических проблем; обеспечение усвоения знаний о методах воздействия государственной экономической политики на поведение экономических агентов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3ук-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4ук-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание дисциплины и ее задачи. Понятие экономики и этапы ее развития.

Тема 2. Экономика древнего мира и средневековья.

Тема 3. Промышленный переворот и становление капиталистического способа производства.

Тема 4. Экономическое развитие ведущих стран мира в послевоенный период.

Тема 5. Глобализация как этап новейшей истории.

Тема 6. Основные государственные функции при рыночной экономике. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.

Тема 7. Структура правовых отношений в экономике.

Тема 8. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.

Тема 9. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов.

Тема 10. Экономические функции государства. Правовое, финансовое, социальное регулирование.

Учебная дисциплина

Б.1.В.6 «Интеллектуальная собственность»

(Разработчики: Певтиев О.В., Одинцова Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

овладение знаниями о содержании интеллектуальной собственности как одной из фундаментальных экономических категорий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий и категорий интеллектуальной собственности и основных нормативных актов, регулирующих правоотношения в сфере охраны и защиты авторских прав; обеспечение интеллектуального и социального развития личности путем обучения основам правовых и экономических аспектов интеллектуальной собственности; воспитание у студентов высокой правовой культуры и правосознания, уважения к законам, необходимости их неукоснительного исполнения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 ук-2 Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 ук-2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 ук-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущность интеллектуальной собственности. Правовое обеспечение интеллектуальной собственности.

Тема 2. Объекты и субъекты права интеллектуальной собственности.

Тема 3. Договоры в сфере интеллектуальной собственности.

Тема 4. Международно-правовая охрана интеллектуальной собственности.

Тема 5. Общие основы защиты прав интеллектуальной собственности.

Тема 6. Защита права интеллектуальной собственности на коммерческие наименования и торговые марки.

Тема 7. Защита права интеллектуальной собственности на промышленный образец и на компоновку интегральных схем.

Тема 8. Правовая охрана нетрадиционных объектов интеллектуальной собственности.

Тема 9. Ответственность за нарушение права интеллектуальной собственности.

Учебная дисциплина

Б.1.В.7 «Политология»

(Разработчик: Одинцова Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование научных представлений о политической сфере, закономерностях функционирования политической системы общества, современных политических отношений, процессов, технологий; формирование политической культуры и интереса к политическим проблемам современности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение истории дисциплины, основных этапов развития политической мысли и основных теорий политики; ознакомление студентов с основными категориями и понятиями политологии, классическими, общепринятыми в мировой политической науке концепциями и подходами; воспитание нравственности, гражданственности и толерантности на основе современной политической культуры; развитие творческого мышления и самостоятельности суждений; развитие умения логически мыслить, вести дискуссии по вопросам внутренней и внешней политики; выработка способности использовать методики политологического анализа в решении специальных профессиональных проблем, работать с разнообразными источниками.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3ук-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4ук-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1ук-5 Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2ук-5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии ИДК-3ук-5 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Политология как наука и учебная дисциплина.
- Тема 2. История становления и развития политической мысли.
- Тема 3. Политика и политическая власть.
- Тема 4. Политическая система. Государство в политической системе общества
- Тема 5. Политические режимы и политические идеологии в обществе.
- Тема 6. Политические партии, партийные системы и общественно-политические движения.
- Тема 7. Политическая культура как социальный феномен.
- Тема 8. Политические конфликты.
- Тема 9. Международные отношения и внешняя политика государства.

Учебная дисциплина

Б.1.В.8 «Педагогика»

(Разработчик: Нафанец Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование педагогического сознания слушателей, базовой системы знаний о человеке как целостно развивающемся индивиде, личности, субъекте деятельности и индивидуальности; о социально-психологических закономерностях его становления, развития в образовательной среде; о себе самом

как субъекте образовательной деятельности, развивающейся личности, самоопределяющемся профессионале; развитие у слушателей: а) педагогического мышления, способствующего выделению, описанию, анализу и прогнозированию педагогических фактов и явлений, исходя из закономерностей педагогической науки, на основе понимания сущности педагогической теории; б) умения разрабатывать и применять современные образовательные технологии, выбирать оптимальные стратегии преподавания и цели обучения, использовать результаты научных исследований для совершенствования образовательного процесса.

Задачи учебной дисциплины:

сформировать у студентов умение: обеспечить единство теоретической и практической профессионально- педагогической компетентности бакалавра; способствовать развитию широкой эрудиции студента по проблемам образования, способствовать формированию педагогического сознания; создать условия для профессионального самоопределения и самореализации бакалавра в сфере профессиональной педагогической деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	их использует для успешного выполнения порученного задания. ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-11} Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение преступлений и иных правонарушений. ИДК-2 _{УК-11} Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению. ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Педагогика как наука.

Тема 2. Дидактика как педагогическая теория обучения

Тема 3. Процесс обучения как целостная система.

Тема 4. Принципы обучения. Развитие, воспитание и социализация личности.

Тема 5. Методы обучения.

Тема 6. Воспитание как педагогическое явление. Общие закономерности и принципы воспитания

Тема 7. Воспитание как целостный педагогический процесс

Тема 8. Развитие, воспитание и социализация личности.

Тема 9. Социальное пространство воспитательного процесса.

Учебная дисциплина

Б.1.В.8 «Культурология»

(Разработчик: Ковалёва И.И.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление обучающимся знаний о системе материальной, духовной и художественной культуры; о закономерностях развития культуры, взаимодействии и взаимосвязи элементов культуры и их системном обосновании; формирование научного гуманистического, толерантного мировоззрения, ценностного отношения к человеку, его правам и свободам, способности к межкультурному диалогу.

Задачи учебной дисциплины:

изучение исторических типов культур, специфики мирового культурного процесса и места в нём отечественной культуры, как составной части мировой

культуры; понимание социальной значимости культурологического образования; усвоение этических и эстетических основ современного искусства, что крайне необходимо для формирования творческого потенциала современного специалиста; воспитание уважительного отношения к прошлому своей страны и духовному наследию предков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-3 _{УК-5} Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура – феномен человечества.

Тема 2. Базисные элементы культуры. Современные тенденции развития культуры.

Тема 3. Происхождение и ранние формы культуры.

Тема 4. Культура древних цивилизаций.

Тема 5. Культура Древней Индии и Древнего Китая.

Тема 6. Античная культура.

Тема 7. Культура арабо-мусульманского мира.

Тема 8. Западноевропейская культура.

Тема 9. Отечественная культура.

Учебная дисциплина
Б.1.В.9 «Психология»
(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать целостное представление о сложности психической жизни человека, понимание социально-психической сущности личности, социальных факторов психического развития. Раскрыть индивидуальные и социально-психические особенности человека для формирования коммуникативных и интерактивных способностей, для понимания поведения индивидов и групп.

Задачи учебной дисциплины:

изучение объективных психических закономерностей, психических процессов, психических свойств личности и психических особенностей деятельности человека; изучение качественных (структурных) особенностей психических процессов, как отражений объективной действительности; анализ становления и развития психических явлений в связи с обусловленностью психики объективными условиями жизни и деятельности человека; изучение физиологических механизмов, лежащих в основе психических процессов; раскрыть свойства, особенности и закономерности психики и ее уровней; содействовать внедрению психологических знаний в практическую жизнедеятельность людей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3 _{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 _{УК-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 _{УК-6} Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1 _{УК-9} Позволяет на основе совокупности ценностей, потребностей, мотивов, адекватных целям и задачам инклюзивного обучения, мотивировать себя на выполнение определенных профессиональных действий. ИДК-2 _{УК-9} Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности. ИДК-3 _{УК-9} Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ).

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Содержание и значение психологии.
- Тема 2. Психика и сознание.
- Тема 3. Психология деятельности и поведения человека.
- Тема 4. Познавательные психические процессы.
- Тема 5. Эмоционально-волевые процессы и состояния.
- Тема 6. Индивидуально-психические особенности личности.
- Тема 7. Психология личности. Теории личности.
- Тема 8. Психология общения.
- Тема 9. Психология групп и коллективов.

Учебная дисциплина

Б.1.В.9. «Логика»

(Разработчик: Сухина И.Г.)

Цель учебной дисциплины:

предоставить студентам фундаментальное понимание сущности логики как науки о принципах, операциях, законах и формах мышления и интеллектуального средства познания в ее историческом развитии, а также ее места, значения и роли в развитии культуры мышления

Задачи учебной дисциплины:

усвоение теоретических положений традиционной формальной логики; усвоение понятийного аппарата традиционной формальной логики; формирование умения определять формы мышления, их разновидности и сущность, правильно строить логические рассуждения в процессе мышления; овладение логическими приемами образования понятий, определения и классификации понятий, логическими операциями с объемом и содержанием понятий, анализом видов понятий, отношений между ними, их делением; выработку умения формулировать суждения, анализировать их логическую структуру, определять распространенность терминов в суждении, классифицировать суждения, выделять их виды,

анализировать отношения между суждениями, в том числе при помощи логического квадрата, решать задачи по логическому квадрату; выработку умения формулировать непосредственное и опосредованное умозаключение как законченное рассуждение, усвоение основных видов опосредованного умозаключения – дедукции, индукции, традукции (аналогии), их логической структуры, способов их построения, а также методов мышления и познавательной деятельности, производных от них; способность выстраивать аргументированное и доказательное рассуждение, использовать аргументацию и ее приемы, основные виды доказательства; способствовать выработке культуры дискуссий и полемики по проблемным вопросам.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предмет и значение логики как науки.
- Тема 2. Краткая история развития логики.
- Тема 3. Понятие как форма мышления.
- Тема 4. Суждение как форма мышления.
- Тема 5. Дедуктивное умозаключение как форма мышления.
- Тема 6. Индуктивное и традуктивное умозаключение как формы мышления.
- Тема 7. Логические законы мышления.
- Тема 8. Логические основы аргументации.

Учебная дисциплина
Б.1.В.10 «Естественнонаучная картина мира»
(Разработчик: Измайлова Д.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов научного мировоззрения, теоретической и методологической базы для понимания процессов, происходящих в современной науке, современной естественнонаучной картины мира, включающей взаимосвязанное целостное представление о природе на основе обобщения знаний и концепций различных естественных наук.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных проблем, закономерностей, истории и тенденций развития современного знания, усвоение фундаментальных категорий, методов и принципов познания мира; развитие у студентов навыков анализа природных явлений, включая процессы формирования и развития природы от микромира до Вселенной и Человека; формирование у студентов навыков критического осмысления действительности, основ эволюционного, системного, синергетического, антропного и др. принципов исследования, понимания отличия науки от околонучного знания; формирование у студентов восприимчивости к проблематике естествознания, понимания незавершенности и открытости процесса научного познания; приобретение студентами умения обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания и современной картины мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надёжность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-2} Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-2 <small>ОПК-2</small> Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ИДК-3 <small>ОПК-2</small> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Наука как социальный феномен.
- Тема 2. Основные естественнонаучные картины мира.
- Тема 3. Концепции органической природы.
- Тема 4. Концепции происхождения жизни на Земле.
- Тема 5. Ноосферная концепция В.И. Вернадского.
- Тема 6. Теории антропогенеза.

Учебная дисциплина

Б.1.В.10 «Религиоведение»

(Разработчик: Лустин Ю.М.)

Цель учебной дисциплины:

изучение религии как составной части духовной жизни современного общества и человечества в целом, ее места в цивилизационном развитии человечества.

Задачи учебной дисциплины:

способствовать широкой гуманитарной, общекультурной подготовке студентов; дать студентам глубокие и всесторонние знания о происхождении и сущности религии, ее исторических формах; углубить понимание студентами содержания свободы совести как духовного явления и ее роли в жизни общества; научить студентов осуществлять социально-философский анализ современных социальных проблем, обусловленных конфессиональной спецификой; дать студентам основные рекомендации по взаимодействию с представителями различных конфессий в процессе будущей профессиональной деятельности и социальной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Знание закономерностей и особенностей социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте ИДК-2 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, формировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность

их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
ИДК-3ук-5 Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

Смысловые модули и наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Определение религии. Понятие «религии».
- Тема 2. Происхождение религии и первобытные верования.
- Тема 3. Национальные религии Древнего мира.
- Тема 4. Религия древних славян.
- Тема 5. Буддизм.
- Тема 6. Христианство. Православие
- Тема 7. Христианство. Католицизм. Протестантизм.
- Тема 8. Ислам.
- Тема 9. Современные нетрадиционные культы.

Учебная дисциплина

Б.1.В.11 «Микробиология пищевых продуктов»

(Разработчик: Козуб-Птица В.В.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в определении роли микробиологии в производстве и потреблении продовольствия, в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний человека, которые связаны с использованием опасных в микробиологическом отношении пищевых продуктов и возможностями управления здоровьем человека через безопасное питание.

Задачи учебной дисциплины:

предоставление обучающимся необходимых для их специальности знаний, связанных с микробиологическим загрязнением окружающей среды, основ микробиологии производства и потребления продукции, принципов и методов микробиологической экспертизы пищевых продуктов, учета свойств микроорганизмов при хранении товаров народного потребления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3ук-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	разных источников ИДК-4ук-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет, задачи микробиологии, и ее связь с товароведением. История развития микробиологии.

Тема 2. Правила работы в микробиологической лаборатории. Строение оптического микроскопа и техника микроскопии. Техника приготовления препаратов и методы окрашивания микроорганизмов.

Тема 3. Основы классификации и морфологии микроорганизмов.

Тема 4. Физиология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.

Тема 5. Важнейшие биохимические процессы, возбудителями которых являются микроорганизмы, их промышленное использование.

Тема 6. Микрофлора тела человека, воды, воздуха производственных помещений, предприятий общественного питания и санитарные требования к ним.

Тема 7. Понятие об инфекциях и иммунитете. Свойства патогенных микроорганизмов.

Тема 8. Наиболее распространенные пищевые инфекции. Пищевые отравления: пищевые интоксикации и токсикоинфекции.

Тема 9. Микрофлора пищевых продуктов животного происхождения.

Тема 10. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов.

Учебная дисциплина

Б.1.В.12 «Стандартизация, метрология, сертификация»

(Разработчик Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение положений теории и практики обеспечения единства измерений, разработки и применения нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, животных, растений, а также состояние и охрану окружающей среды, условия рационального использования ресурсов, устранение технических барьеров в торговле; формирование у обучающихся системы знаний о нормативной базе государства относительно производства пищевых продуктов, деятельности международных организаций в области стандартизации и сертификации продукции.

Задачи учебной дисциплины:

формирование у обучающихся навыков применять теоретические знания для решения практических задач метрологической службы на пищевых предприятиях, по внедрению и соблюдению требований национальных и отраслевых стандартов; формирование умений разработки технических условий и стандартов

предприятия, подготовки технической и технологической документации для сертификации продукции и аттестации производства; знакомство с требованиями гармонизированных с международными стандартами национальных стандартов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИДК-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2 _{УК-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3 _{УК-8} Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4 _{УК-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Метрология - наука об измерениях. Физические величины и технические средства их измерения.
- Тема 2. Метрологическая служба. Метрологическое обеспечение производства. Государственный метрологический контроль и надзор.
- Тема 3. Сущность, принципы и функции стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.
- Тема 4. Служба стандартизации. Международная и европейская деятельность в области стандартизации.
- Тема 5. Понятие «сертификация». Сертификация в ДНР.
- Тема 6. Правила сертификации пищевой продукции. Правила сертификации услуг питания. Экологическая сертификация.

Учебная дисциплина

Б.1.В.13 «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системы знаний о составляющих качества объекта, методах определения уровня качества объекта, системах управления качеством, этапах их развития, современном отечественном и мировом опыте оценки качества продукции и услуг ресторанного хозяйства, внедрении на предприятиях систем управления качеством, основных процессах этих систем.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение научно-методической базы квалитметрии и статистических методов оценки качества продукции; приобретение навыков применения теоретических знаний при оценке качества продукции и услуг ресторанного хозяйства, разработки процессов жизненного цикла продукции и услуг системы управления качеством.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	ИДК-1ПК-10 Решает научно-исследовательские и научно производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2ПК-10 Владеет методами научных исследований ИДК-3ПК-10 Способен проводить научные исследования

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.

Тема 2. Термины и определения в области управления качеством.

Тема 3. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.

Тема 4. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.

Тема 5. Общая характеристика качества продукции и услуг ресторанного хозяйства. Классификация показателей качества.

Тема 6. Квалитметрические методы оценки качества продукции и услуг.

Тема 7. Количественная оценка уровня качества пищевой продукции.

Тема 8. Статистические методы контроля и управления качеством продукции и услуг.

Тема 9. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).

Тема 10. Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.

Тема 11. Процессы системы управления качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства.

Тема 12. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР. Премии по качеству.

Учебная дисциплина

Б.1.В.14 «Автоматизация производственных процессов»

(Разработчик: Гладкая А.Д.)

Цель учебной дисциплины:

получения знаний и умений для построения систем автоматического контроля, регулирования и управления типовыми технологическими процессами пищевых

производств.

Задачи учебной дисциплины:

подготовка студентов к самостоятельному решению задач по автоматизации технологических процессов пищевой промышленности, определения уровня и степени автоматизации производственного процесса и его составляющих, проектирования автоматических систем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3ПК-1. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные сведения об автоматических системах.

Тема 2. Функциональные схемы автоматизации. Правило разработки функциональных схем.

Тема 3. Типовые функциональные схемы автоматизации

Тема 4. Релейно-контактные схемы управления. Принцип разработки релейно-контактных схем.

Тема 5. Автоматизация теплового оборудования.

Тема 6. Автоматизация механического оборудования.

Тема 7. Автоматизация технологических автоматов.

Тема 8. Аксиомы и законы булевой алгебры. Применение законов при анализе систем логического управления.

Тема 9. Программируемые логические контроллеры. Комплекс CoDeSys.

Тема 10. Построение системы логического управления.

Тема 11. Графическое изображение входных и выходных переменных на панели инструментов.

Тема 12. Пример проектирования системы логического управления.

Учебная дисциплина

Б.1.В.15. «Гражданское строительство. Дизайн предприятий ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Коцавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

ознакомление обучающихся с основами архитектуры как основ науки о проектировании и строительстве, с устройством зданий и инженерного оборудования в них; формирование профессионального строительного мировоззрения на основе знания особенностей первых простых и более сложных строительных систем; воспитание навыков строительной культуры; познакомить с

основами работы в программе ArchiCAD, и сформировать базовые навыки виртуального проектирования объектов предприятий питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучение особенностей проектирования предприятий в зависимости от их специализации, мощности, вопросов организации производств с учетом условий промышленного проектирования предприятий; чтение и выполнение строительных чертежей; сформировать практические навыки и умения работы с современными графическими редакторами, которые необходимы для практической деятельности; подготовка обучающихся для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования и выполнения строительных чертежей в ходе курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-7} Применяет программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий индустрии питания	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-8} Знает основные принципы составления производственной программы предприятия, организации производства ИДК-3 _{ПК-8} Соблюдает принципы поточности технологического процесса производства кулинарной продукции при проектировании предприятий

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Гражданские здания и их конструкции.

Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий.

Тема 3. Основные строительные материалы.

Тема 4. Функциональные и композиционные основы проектирования гражданских зданий

Тема 5. Становление дизайна.

Тема 6. Общие сведения о программе ArchiCAD.

Тема 7. Создание интерьеров помещений в программе ArchiCAD.

Учебная дисциплина
Б.1.В.16 «Основы научных исследований»
(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов знаний и умений, направленных на организацию научной деятельности, планирования экспериментальных исследований и обработку полученных результатов.

Задачи учебной дисциплины:

усвоить методику планирования и организации научных исследований; уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования; формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент; прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и формулировать выводы; составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-1 _{ПК-9} Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания. ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3 _{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Наука
- Тема 2. Научные кадры
- Тема 3. Методология научных исследований
- Тема 4. Основные источники научной информации. Виды научных изданий.
- Тема 5. Виды учебных изданий. Справочно-информационные издания
- Тема 6. Изучение источников научной информации. Составление списка использованных источников
- Тема 7. Студенческая научно-исследовательская работа
- Тема 8. Основы научной этики

Учебная дисциплина
Б.1.В.16 «Патентоведение»
(Разработчик: Боровков С.А.)

Цель учебной дисциплины:

является приобретение будущими специалистами-исследователями достаточных знаний относительно технического творчества в направлении создания прогрессивных технологий; изучение общих принципов работы с патентной документацией; овладение навыками самостоятельной подготовки и оформления документов, обеспечивающих правовую защиту объектов интеллектуальной собственности.

Задачи учебной дисциплины:

усвоить методику планирования и организации научных исследований; уметь отбирать и анализировать необходимую информацию из избранной темы научного исследования; формулировать цель и задачи исследования, разрабатывать теоретические предпосылки, планировать и проводить эксперимент; прорабатывать результаты измерений и оценивать погрешность наблюдений, сопоставлять результаты эксперимента с теоретическими предпосылками и формулировать выводы; составлять отчет, доклад или статью за результатами научного исследования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания	ИДК-2 _{ПК-9} Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта. ИДК-3 _{ПК-9} Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Международная система охраны промышленной собственности.
- Тема 2. Государственный контроль за выполнением лицензионных договоров и соглашений.
- Тема 3. Патентная документация как источник научно-технической информации.
- Тема 4. Система и принципы классификации изобретений.
- Тема 5. Промышленная собственность как часть интеллектуальной собственности и одна из важнейших сфер общественных отношений.
- Тема 6. Заявка на изобретение (полезную модель).
- Тема 7. Правовая охрана промышленных образцов, право и порядок получения

патента, права и обязанности вытекающих из патента на промышленный образец.
Тема 8. Виды знаков для товаров и услуг, функции, которые они выполняют.

Учебная дисциплина

Б.1.В.17 «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания»

(Разработчик: Чубучная Г.Е.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса знаний в сфере организации обслуживания на предприятиях общественного питания в современных условиях с учетом конкурентности на рынке.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации обслуживания в общественном питании, практическая подготовка обучающихся по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий и научить решать проблемные ситуации в процессе выполнения функции обслуживания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
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	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в	ИДК-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3пк-3 Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.

Тема 2. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.

Тема 3. Организация работы детских заведений ресторанного хозяйства.

Тема 4. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.

Тема 5. Особенности обслуживания туристов.

Тема 6. Организация питания в торговых и торгово-развлекательных комплексах.

Тема 7. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.

Учебная дисциплина

Б.1.В.18 «Этнические кухни»

(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов профессиональных знаний в области кулинарного искусства национальных кухонь народов разных стран мира, с последующим развитием ресторанного бизнеса в целом и, в частности, необходимостью организации питания зарубежных туристов.

Задачи учебной дисциплины:

овладение национальными особенностями и технологиями производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{ук-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Особенности национальных кухонь стран Центральной, Западной, Южной Европы.

Тема 2. Особенности национальных кухонь стран Северной, Восточной Европы и Балтии.

Тема 3. Особенности национальных кухонь стран Востока Ближнего и Юго-восточной Азии.

Тема 4. Особенности национальных кухонь стран Америки и Африки.

Тема 5. Основы искусства использования пряностей и приправ.

Тема 6. Эстетичные требования, способы оформления блюд в национальных кухнях.

Учебная дисциплина

Б.1.В.19 «Бухгалтерский учёт в ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Терещенко В.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений по научным и практическим основам учета, использованию учетной информации для принятия управленческих решений на предприятиях ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

получение обучающимися практических навыков по ведению бухгалтерского учета на предприятиях ресторанного хозяйства на основе использования прогрессивных форм и национальных стандартов, приобретение навыков по обработке и использованию учетной информации для целей управления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания. ИДК-3 _{ПК-4} Осуществляет контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями	ИДК-1 _{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2 _{ПК-5} Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и

потребителя	модернизируемых производств. ИДК-3ПК-5 Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.
-------------	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и метод бухгалтерского учета.

Тема 2. Бухгалтерский баланс.

Тема 3. Бухгалтерские счета и двойная запись.

Тема 4. Документация, инвентаризация. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета.

Тема 5. Учет операций по поступлению товарно-материальных ценностей на предприятия ресторанного хозяйства.

Тема 6. Учёт производства и товарооборота на предприятиях ресторанного хозяйства.

Тема 7. Учёт основных средств и нематериальных активов.

Тема 8. Учет денежных средств и расчетов.

Тема 9. Учет обязательств и собственного капитала.

Тема 10. Финансовая отчетность.

Учебная дисциплина

Б.1.В.20 «Барное дело»

(Разработчик: Антонова В.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся знаний и умений при организации работы различных баров и обслуживание в них потребителей, сформировать компетенции по вопросам организации и развития барного дела, изучения новых технологий и форм обслуживания, овладению практическими навыками приготовления напитков

Задачи учебной дисциплины:

дать будущим специалистам знания по организации производственной и обслуживающей деятельности в барах; научить разрабатывать ассортимент и знать характеристику смешанных напитков, знать методы и особенности приготовления смешанных напитков, подачи, знать стили работы бармена, обучить специфике приготовления и подачи кофе, чая, кофейных и чайных напитков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИДК-2УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

	ИДК-3 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3 Способен проводить оперативный анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности на основе эксплуатации маркетинговой информационной системы	ИДК-1 _{ПК-3} Разрабатывает программы маркетинговых исследований товарных рынков и рынков факторов производства ИДК-2 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов маркетинговой макро- и микросреды в области пищевой и перерабатывающей промышленности ИДК-3 _{ПК-3} Осуществляет анализ и прогнозирование рынков сырья, инновационных технологий производства, логистики и сбыта продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Классификация и характеристика баров
- Тема 2. Материальная техническая база и персонал баров
- Тема 3. Рациональная организация работы бармена
- Тема 4. Техника работы бармена
- Тема 5. Классификация и характеристика смешанных напитков
- Тема 6. Характеристика сопутствующей смешанным напиткам продукции и ее подача в барах разных видов и специализации

Учебная дисциплина

Б.1.В.20 «Технология напитков»

(Разработчик: Левченко М.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование базовых знаний из технологии приготовления горячих и холодных напитков и коктейлей, овладение правилами кулинарной обработки сырья для получения готовой продукции; овладение профессиональными знаниями, привычками и умениями относительно организации и управления

производственными процессами по приготовлению и реализации горячих и холодных напитков и коктейлей в предприятиях ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

основные понятия, сроки и определения, которые используются в технологиях напитков и технологические принципы производства и обеспечение качества готовой продукции; характеристику основных питательных веществ сырья и их роль в технологическом процессе производства напитков в ресторанном хозяйстве; сущность процессов, которые происходят в сырье, пищевых продуктах при их переработке в условиях ресторанного хозяйства;

знать и уметь использовать свойства сырья при его технологической переработке; знать базовые технологии получения горячих и холодных напитков.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Роль напитков из чая в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из чая за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика

основных исходных компонентов и добавок, которые применяются в приготовлении напитков из чая.

Тема 2. Общая принципиальная схема технологического процесса национальных способов приготовления горячих и холодных напитков из чая, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства разнообразных видов чая. Принципиальная технологическая схема производства чая. Условия и сроки хранения и особенности реализации и подачи горячих и холодных напитков из чая, требования к качеству.

Тема 3. Роль напитков из кофе в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация напитков из кофе за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основных исходных компонентов и добавок, которые применяются в приготовлении напитков из кофе.

Тема 4. Общая принципиальная схема технологического процесса производства разнообразных видов кофе, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства горячих и холодных напитков из кофе. Принципиальная технологическая схема производства горячих и холодных напитков из кофе. Условия и сроки хранения и особенности подачи реализации горячих и холодных напитков из кофе, требования к качеству.

Тема 5. Роль коктейлей в питании, характеристика пищевой и биологической ценности. Классификация алкогольных и безалкогольных коктейлей за совокупными признаками, назначение, закономерности формирования ассортиментов. Характеристика основного и дополнительного сырья, которое применяется в приготовлении коктейлей.

Тема 6. Общая принципиальная схема технологического процесса производства коктейлей, цель и задачи этапов технологического процесса. Основы технологии производства коктейлей. Принципиальная технологическая схема производства коктейлей. Условия и сроки хранения и особенности подачи и реализации коктейлей, требования к качеству.

Учебная дисциплина

Б.1.В.21 «Современные технологии продукции общественного питания»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития основных направлений и методических подходов в технологии современных продуктов питания; освоения студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых современных продуктов питания; изучения методологии применения новейших достижений техники и технологии современных продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; ознакомления с технологиями продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства современных продуктов питания; изучения методологии разработки ассортимента продукции питания различного назначения, организации и реализации ее выработки в производственных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными направлениями и методическими подходами в технологии современных продуктов питания; изучение классификации современных продуктов питания и оборудования; совершенствование существующих современных пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники; обучение умению поиска, разработки путей повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Концепция современных технологий: сущность, свойства, принципы. Классификация современных инноваций.
- Тема 2. Современные технологии в ресторанном бизнесе. Типы инноваций.
- Тема 3. Современные инновационные технологии в общественном питании.
- Тема 4. Современные средства механической кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов для технологий ресторанной продукции.
- Тема 5. Инновации в термической обработке.
- Тема 6. Молекулярная гастрономия. Основные приёмы молекулярной кухни.
- Тема 7. Технологические принципы производства современных технологий с использованием технологии нового нетрадиционного сырья.
- Тема 8. Понятие и внедрение нейминга.
- Тема 9. Современные технологии приготовления блюд по группам.
- Тема 10. Современные технологии оформления продукции ОП.
- Тема 11. Дизайн оформления, визаж, колористика. Современные отделочные материалы.
- Тема 12. Современный гастрономический подход в питании.
- Тема 13. Гастрономические тренды в ресторанном бизнесе.

Учебная дисциплина

Б.1.В.21 «Конструирование продуктов питания»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов знаний о химическом составе пищевых систем (сырье, полуфабрикаты, готовые пищевые продукты), его изменениях в ходе технологического процесса под влиянием различных факторов, изучение взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и пищевую ценность продуктов питания, вредных и посторонних примесей, встречающихся в сырье и готовых продуктах. Ознакомление с химическими основами конструирования пищевых продуктов функционального назначения.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков работы в лабораторных условиях, позволяющих определять, химический состав и пищевую ценность сырья и пищевой продукции функционального назначения, функциональное питание и основные компоненты функционального питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
имеющихся ресурсов и ограничений	и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-3 _{ПК-5} Способен управлять, контролировать и оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	ИДК-1 _{ПК-10} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий. ИДК-2 _{ПК-10} Владеет методами научных исследований ИДК-3 _{ПК-10} Способен проводить научные исследования

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Оценка сбалансированности продуктов питания.

Тема 2. Классические и инновационные источники эссенциальных компонентов в пищевых продуктах.

Тема 3. Концептуальные основы разработки комбинированных пищевых продуктов.

Тема 4. Моделирование технологических свойств пищевых систем с использованием компонентов, регулирующих структуру продуктов питания.

Тема 5. Характеристика схем разработки технологии современных продуктов питания.

Тема 6. Моделирование биологической ценности пищевых продуктов.

Тема 7. Конструирование пищевых продуктов с заданными функциональными свойствами.

Тема 8. Методология компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур продуктов питания.

Тема 9. Моделирование рецептур продуктов питания и их комплексная оценка качества.

Учебная дисциплина
Б.1.В.22 «Основы кулинарного мастерства»
(Разработчик: Антонова В.А.)

Цель учебной дисциплины:

получение комплекса знаний о технологических свойствах сырья, способах его обработки, ассортименте полуфабрикатов и их назначении, классификации рабочих мест в предприятиях питания, размещении и оснащении необходимым оборудованием, инвентарем, соблюдение санитарно-гигиенических условий производства и реализации полуфабрикатов и блюд, личной гигиены работников предприятия

Задачи учебной дисциплины:

изучение приемов обработки и производства кулинарной продукции; изучение технологических свойств сырья; изучение характеристик технологического процесса производства полуфабрикатов; отработка ассортимента и ознакомление с назначением полуфабрикатов из основных видов сырья; ознакомление с санитарно-гигиеническими условиями производства и реализации полуфабрикатов, блюд; изучение нормативной документация по технологии приготовления продукции и обработки сырья на предприятии питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции
ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	ИДК-1 _{ПК-5} Осуществляет сбор, анализ и хранение данных.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы производства кулинарной продукции.

Тема 2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

Тема 3. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

Тема 4. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

Тема 5. Обработка овощей, плодов, грибов.

Тема 6. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 7. Обработка различных видов мяса и субпродуктов.

Тема 8. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика.

Учебная дисциплина

Б.1.В.22 «Отечественная и зарубежная кулинария»

(Разработчик: Владимиров С.В.)

Цель учебной дисциплины:

получить необходимый объем базовых теоретических знаний по ассортименту и умений по технологии приготовления наиболее характерных кулинарных блюд отечественной и зарубежной кулинарии.

Задачи учебной дисциплины:

изучение особенностей технологии наиболее популярных зарубежных кухонь, ознакомление с ассортиментом кулинарной продукции, ознакомление с рецептурами и технологией наиболее характерных кулинарных изделий; изучение принципиальных особенностей питания в отдельных регионах мира и в отдельных странах этих регионов; формирование у студентов профессиональных знаний в области кулинарного искусства национальных кухонь народов разных стран мира, с последующим развитием ресторанного бизнеса в целом и, в частности, необходимостью организации питания зарубежных туристов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
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	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Кухня народов Украины и Беларуси.

Тема 2. Кухня народов Кавказа.

Тема 3. Кухня народов Средней Азии.

Тема 4. Кухня народов Прибалтики.

Тема 5. Кухня народов Европы.

Тема 6. Восточная кухня.

Тема 7. Кухня народов Америки.

Учебная дисциплина

Б.1.В.23. «Технология мучных и кондитерских изделий»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование профессиональных знаний по технологическим аспектам приготовления мучных и кондитерских изделий.

Задачи учебной дисциплины:

изучение характеристики пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий, усвоение научно-практических знаний о современных технологических аспектах приготовления дрожжевого теста, пресного теста и изделий из них; приготовление отделочных полуфабрикатов, изделий из слоеного, заварного, орехового, воздушного, бисквитного, песочного полуфабрикатов, а также рулетов, кексов, пряничных изделий; современные направления в совершенствовании кондитерских изделий, развитие навыков самостоятельного анализа технологических процессов производства продуктов питания, их соответствия требованиям с целью получения продукции высокого качества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации

	<p>принятой технологии производства продукции ИДК-3_{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4_{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общая технология мучных и кондитерских изделий.

Тема 2. Характеристика пищевой и биологической ценности сырья, используемого при производстве мучных и кондитерских изделий.

Тема 3. Технологические аспекты приготовления дрожжевого теста, дрожжевого слоеного и ассортимент п/ф из них.

Тема 4. Технологические аспекты приготовления пресного теста, пресного сдобного и ассортимент п/ф из них.

Тема 5. Современные технологии отделочных полуфабрикатов. Способы оформления и подачи

Тема 6. Технология кексов, рулетов, бисквитного п/ф и изделий из него.

Тема 7. Технологические аспекты приготовления песочного и заварного п/ф и изделий из него.

Тема 8. Технологические аспекты приготовления орехового, воздушного п/ф и изделий из них.

Тема 9. Современные технологии пряничных изделий и п/ф и изделий из него.

Учебная дисциплина

Б.1.В.23 «Технология продуктов детского питания»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

овладение знаниями и особенностями технологии производства продуктов детского питания, разработки специальных агроприемов и технологии производства овощей, зерновых культур, а также экологически чистого мясного, молочного, рыбного сырья для детей различных возрастных групп с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Задачи учебной дисциплины:

теоретические и практические основы в области производства продуктов для детей различных возрастных групп; технологические процессы производства продуктов питания для детей на мясной, молочной, рыбной, плодоовощной, крупяной основах; уметь проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выработать

навыки совершенствования действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требования к готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания. Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания. Основные принципы детского питания. Особенности питания детей до года. Роль питательных.

Тема 2. Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания Сырье животного происхождения, используемое в производстве продуктов детского питания. Сырье растительного происхождения. Крупы и другие продукты, используемые в производстве продуктов детского питания.

Тема 3. Молоко- основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания Роль молока в питании детей. Сравнительная характеристика

грудного и коровьего молока. Основные принципы заменителей грудного молока. Иммунологическое значение грудного молока.

Тема 4. Тепловая обработка Основные виды тепловой обработки. Механическая обработка сырья. Ассортимент консервированных продуктов для детского питания.

Тема 5. Технология мясных консервов для детского питания Технология гомогенизированных мясных консервов. Технология пюреобразных мясных консервов. Технология крупноизмельченных мясных консервов для детского питания. Технология производства мясных колбасок.

Тема 6. Технология рыбных консервов для детского питания Ассортимент рыбных консервов для детского питания. Технология гомогенизированных рыбных консервов. Технология пюреобразных рыбных консервов.

Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей Классификация энпитов. Технология производства продуктов энтерального питания для детей. Технология производства низколактозных смесей для детей. Безлактозные смеси.

Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов Классификация лечебно-профилактических консервов для детского питания. Технология производства лечебно-профилактических консервов.

Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод

Тема 10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.

Учебная дисциплина

Б.1.В.24 «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения»

(Разработчик: Левченко М.Н.)

Цель учебной дисциплины:

получение знаний по научным основам организации лечебного, профилактического и детского питания и технологии диетической продукции.

Задачи учебной дисциплины:

основные закономерности и принципы лечебного питания; лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения; характеристику и назначение диет; характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания; особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания; современные требования к организации питания детей разного возраста.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их	ИДК-1ук-2 Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения.

Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки. Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.

Тема 4. Характеристик специальных приемов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.

Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях затронутой экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроедение; принципы раздельного питания.

Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах,

интернатах, лагерях и др.).

Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании. Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.

Учебная дисциплина

Б.1.В.24 «Технология продуктов функционального назначения»

(Разработчик: Османова Ю.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих специалистов объема базовых теоретических знаний и практических навыков в области пищевой и биотехнологической продукции, которые позволят разработать научно-обоснованные технологии продуктов функционального питания для различных групп населения и организовать их промышленное производство.

Задачи учебной дисциплины:

получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах и их взаимодействии на определенные функции организма; конструирование и производство функциональных продуктов питания из растительного сырья; применять новейшие достижения техники и технологии в производственной деятельности; знание санитарно-гигиенических и потребительских нормативов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные предпосылки появления функциональных пищевых продуктов.

Тема 2. Основные категории функционального питания.

Тема 3. Общие представления о физиологически функциональных ингредиентах.

Тема 4. Классификация физиологически функциональных ингредиентов.

Тема 5. Научные основы создания функциональных продуктов. Основные этапы создания функциональных продуктов.

Тема 6. Современный рынок функциональных продуктов. Законодательное регулирование в секторе функциональных продуктов.

Тема 7. Функциональные продукты на зерновой основе. Функциональные жировые продукты и напитки.

Учебная дисциплина

Б.1.В.25 «Пищевые и диетические добавки»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний об особенностях использования пищевых добавок в технологиях продуктов питания и их безопасности, путей корректировки нутриентного состава пищевых рационов с помощью диетических добавок.

Задачи учебной дисциплины:

изучение ассортимента и классификации пищевых и диетических добавок, которые используют в производстве пищевой продукции, инормативно-правовой базы, регламентирующей применение добавок в разных странах, особенностей проведения токсиколого-гигиенической оценки пищевых добавок. Изучение видов и свойств пищевых добавок, их характеристик и особенностей использования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок.

Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок.

Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок.

Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов.

Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья.

Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.

Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики.

Учебная дисциплина

Б.1.В.25 «Нутрициология»

(Разработчик: Корнийчук В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального и диетического питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучение физиологической роли белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ; сведений об организации питания различных групп населения; основных принципов рационального питания; у рационов лечебно - профилактического питания; видов энергозатрат, составлять и рассчитывать суточные рационы разных групп населения в зависимости от пола, возраста, условий труда и других факторов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

	ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Система питания.

Тема 2. Физиология питания.

Тема 3. Энергетическая ценность продуктов питания

Тема 4. Организации питания различных групп населения.

Тема 5. Лечебные диеты.

Учебная дисциплина

Б.1.В.26. «Общие технологии пищевых производств»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение основных понятий, которые используются в технологии пищевых производств. Изучение характеристики сырья и сущности всех физико-химических и микробиологических процессов, которые происходят при ее технологической обработке. Изучение основных этапов производства продуктов питания промышленными средствами. Определение ассортимента промышленных продуктов питания. Научное обоснование выбора параметров технологических процессов пищевых производств, которые обеспечивают высокую эффективность производства и качество готовой продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИДК-2 _{УК-3} Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Научные основы технологических процессов.
- Тема 2. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе.
- Тема 3. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.
- Тема 4. Технология хлебобулочных изделий.
- Тема 5. Технология производства макаронных изделий.
- Тема 6. Технология консервирования плодов и овощей.
- Тема 7. Ассортименты и технология консервированного овощного и плодово-ягодного сырья.
- Тема 8. Технология производства пива и кваса.
- Тема 9. Технология алкогольных напитков.
- Тема 10. Технология производства безалкогольных напитков.
- Тема 11. Технология производства чая, кофе, кофейных и чайных напитков.

Учебная дисциплина
Б.1.В.26. «Промышленная технология продукции общественного питания»

(Разработчик: Попова Т.Н.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современной технологии производства продукции общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

изучить пути совершенствования промышленной технологии; изучить проектирование потока в пространстве и во времени; изучить нормативную документацию, обеспечивающую промышленную технологию производства продукции общественного питания; изучить методические подходы системного анализа и синтеза промышленной технологии.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1 _{ПК-2} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-2 _{ПК-2} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака биотехнологической продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4 _{ПК-2} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства биотехнологической продукции

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основные исторические этапы индустриализации общественного питания.
- Тема 2. Промышленная технология: назначение, состав, функции.
- Тема 3. Методологические основы.
- Тема 4. Техническая подготовка производства.
- Тема 5. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами.

- Тема 6. Обработка исходных данных при проектировании.
 Тема 7. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах.
 Тема 8. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения.
 Тема 9. Обоснование и выбор оборудования.
 Тема 10. Построение структурных схем технологических потоков
 Тема 11. Разработка технологической схемы
 Тема 12. Разработка участков технологического потока.
 Тема 13. Компоновка технологической линии.
 Тема 14. Технико-экономическая эффективность вариантов.

Учебная дисциплина

Б.4.1 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

(Разработчик: Федоров А.П.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 ук-6 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2 ук-6 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3 ук-6 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей,

	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{УК-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{УК-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{УК-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Специально-подготовительные упражнения легкой атлетики.

Тема 2. Развитие специальной выносливости средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Комплексы специально-подготовительных упражнений в спортивных играх.

Тема 6. Ознакомление с основами техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Ознакомление с основами технических приемов в избранном виде спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 9. Основы техники и тактики избранного вида спорта.

Тема 10. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 11. Ознакомление с основами тактических перемещений в избранном виде спорта.

Тема 12. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 13. Оздоровительные системы легкоатлетических упражнений.

Тема 14. Ознакомление с техникой бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 15. Особенности тренировки в видах легкой атлетики.

Тема 16. Развитие специальных качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 17. Упражнения общего развития и специальные легкоатлетические упражнения.

Тема 18. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 19. Ознакомление с техникой эстафетного бега и кроссового бега.

Тема 20. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 21. Специально-подготовительные упражнения в избранном виде спорта.

Тема 22. Основы техники и тактики избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 23. Развитие основ тактико-технических приемов избранного вида спорта.

Тема 24. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 25. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 26. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 27. Совершенствование основ тактических приемов в избранном виде спорта.

Тема 28. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 29. Технические аспекты выполнения легкоатлетических упражнений.

Тема 30. Совершенствование техники эстафетного бега и кроссового бега. Сдача контрольных нормативов.

Тема 31. Особенности техники прыжков в легкой атлетике.

Тема 32. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 33. Упражнение общего развития и специально-подготовительные легкоатлетические упражнения.

Тема 34. Техника видов легкой атлетики. Совершенствование техники легкоатлетических прыжков. Сдача контрольных нормативов.

Тема 35. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Особенности кроссовой подготовки.

Тема 36. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 37. Специально-подготовительные упражнения избранного вида спорта.

Тема 38. Совершенствование техники избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 39. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 40. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 41. Совершенствование техники избранного вида спорта.

Тема 42. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 43. Совершенствование тактического мастерства избранного вида спорта.

Тема 44. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

Тема 45. Оздоровительные аспекты выполнения ходьбы и бега.

Тема 46. Совершенствование техники бега на короткие и средние дистанции. Сдача контрольных нормативов.

Тема 47. Совершенствование техники специальных беговых и прыжковых упражнений.

Тема 48. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 49. Совершенствование техники бега в природных условиях.

Тема 50. Развитие скоростно-силовых качеств. Дальнейшее развитие выносливости. Особенности кроссовой подготовки. Сдача контрольных нормативов.

Тема 51. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Дальнейшее развитие выносливости.

Тема 52. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 53. Совершенствование техники специально-подготовительных упражнений избранного вида спорта.

Тема 54. Совершенствование техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 55. Совершенствование тактико-технического мастерства избранного вида спорта.

Тема 56. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.