

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьев
«23» мая 2024 г.

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Направление подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

Б1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)
Б1.О. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.01 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: 1) речевой компетенции, направленной на развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме); 2) языковой компетенции, подразумевающей овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью обучающихся и решением социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сферах деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные модели словообразования в изучаемом иностранном языке; основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке; коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p><u>уметь</u>: понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы; работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия; писать деловые письма на иностранном языке;</p> <p><u>владеть</u>: навыками разговорной речи; навыками подготовки презентаций по изучаемой тематике на иностранном языке; базовыми навыками перевода профессионального текста; способностью к самоорганизации и самообразованию; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Знакомство. Моя семья. <i>Тема 1. Моя семья.</i> Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, рассказ о своей семье, интересах, совместном времяпровождении. Составление диалогов на заданную тему <i>Тема 2. Порядок слов в простом повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях.</i> Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике. <i>Тема 3. Настоящее время слабых, сильных и неправильных глаголов.</i> Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.</p> <p>Раздел 2. Моя учеба в университете</p>

	<p><i>Тема 4. Мой университет.</i> Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, написание писем друзьям, в которых рассказывается об университете, составление монологов на предложенную тему. Знакомство с университетами России и стран изучаемого языка.</p> <p><i>Тема 5. Настоящее время модальных и возвратных глаголов. Указательные, личные и притяжательные местоимения.</i> Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.</p> <p>Раздел 3. Учеба за границей.</p> <p><i>Тема 6. Сложное прошедшее время. Сложное предпрошедшее время.</i> Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.</p> <p><i>Тема 7. Система высшего образования в стране изучаемого языка. Университеты страны изучаемого языка.</i> Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, изучение системы высшего образования в стране изучаемого языка.</p> <p><i>Тема 8. Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка.</i> Инфинитивные конструкции. Инфинитивные группы. Повелительное наклонение. Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, знакомство с географическим положением и политической системой страны изучаемого языка, использование географических карт, просмотр учебных фильмов по теме.</p> <p>Раздел 4. Частные сельскохозяйственные предприятия.</p> <p><i>Тема 9. О пользе биопродуктов.</i> Проработка лексического материала по теме, чтение текстов, беседа по теме с применением полученного лексического материала. Классификация биопродуктов. Характеристика отдельных видов биопродуктов (состав, достоинства и недостатки)</p> <p><i>Тема 11. Общие сведения о хозяйстве. Структура и виды хозяйств, производящих экологически чистую продукцию.</i></p> <p>Раздел 5. Здоровая пища</p> <p><i>Тема 12. Распространенное определение. Zu+PartizipI в качестве определения. Конъюнктив в косвенной речи.</i> Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.</p> <p><i>Тема 12. Пассив (простое настоящее время, простое прошедшее время, сложное прошедшее время).</i> Проработка грамматического материала по теме с сопутствующим выполнением грамматических упражнений, применение полученных знаний на практике.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, коллоквиум, контрольная работа, рефераты, эссе
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.02 «ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о месте и роли истории России в мировом историческом процессе на основе изучения важнейших процессов политического и социально-экономического развития России с древнейших времен до наших дней; овладение основами исторического мышления и способностью адекватной оценки исторического прошлого нашей страны; формирование систематизированного знания об основных закономерностях и особенностях исторического процесса, этапах и особенностях исторического развития России; выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации; формирование у обучающихся гражданской позиции, способность к труду и жизни в условиях современной цивилизации и демократии.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: понятийный аппарат исторической науки, ее роль в системе гуманитарных знаний; основные исторические факты, события, даты и имена исторических деятелей истории с древнейших времен до наших дней. <u>уметь</u>: свободно, доказательно излагать свои знания в пределах данного курса; выражать и обосновывать свою ценностную позицию по актуальным проблемам Отечественной и всеобщей истории; вести дискуссию по основным проблемам дисциплины. <u>владеть</u>: навыками работы с историческими источниками; навыками структурно-функционального анализа исторических событий, явлений и фактов. навыками самостоятельной работы при подготовке рефератов. навыками аналитического мышления.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Представления о месте и роли истории России в мировом историческом процессе на основе изучения важнейших процессов политического и социально-экономического развития России с древнейших времен до наших дней.</p> <p>I. Древнерусское государство</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История как наука. Методология истории 2. Первобытнообщинный строй – пролог человеческой истории 3. Очаги рабовладельческой цивилизации на территории России 4. Средние века в истории мировой цивилизации и истории России 5. Восточные славяне и образование Древнерусского государства 6. Русь и Орда: столкновение цивилизаций 7. От удельной Руси к единому русскому государству <p>II. Московская Русь</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Русское государство в XV – XVI вв. 9. Правление первых Романовых <p>III. Российская империя</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Рождение Российской империи 11. Российская империя в первой половине XIX века 12. Эпоха Реформ и контрреформ в российской истории <p>IV История России XX века</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Российская империя в начале XX века: геополитическая характеристика 14. Эпоха революций и гражданских войн (1917-1922 гг.) 15. Советская «модернизация»: особенности индустриализации и проведение коллективизации в советском союзе 16. Великая Отечественная война в контексте мировой истории

	17. Советская система во второй половине XX 18. От СССР к современной России
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, задачи повышенной сложности, коллоквиум
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.03 «ФИЛОСОФИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование представления о: специфике философии как способе познания и духовного освоения мира; основных этапах историко-философского развития; основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы философских знаний, необходимые для формирования мировоззренческой позиции; сущность, основные этапы развития, основные задачи, методы и средства онтологического, гносеологического, аксиологического и методологического компонентов философии; закономерности интеллектуальной деятельности, познания; общие закономерности общественного развития, основные движущие силы общественного развития; как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <u>уметь</u> : применить основные теоретические знания по дисциплине «Философия» к самоорганизации и самообразованию; отстаивать собственную мировоззренческую позицию на основе философских знаний; анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы; уметь работать с разнообразной информацией, анализировать, обобщать и сравнивать ее смысловую основу; применять общенаучные методы познавательной деятельности; <u>владеть</u> : способностью к самоорганизации и самообразованию; анализом разнообразных мировоззренческих позиций; приемами, способствующими развитию личности; навыками ведения логически обоснованной аргументации; основами научного познания и рационально ориентированной деятельности; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных знаний.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Изучение дисциплины направлено на развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога. Ее актуальность определяется необходимостью приобретения обучающимися наиболее общих представлений о философии, методологии науки, ее предмете, теоретических

	<p>направлениях, понятиях и проблемах, а также значительных учениях и концептах. Философия охватывает, в том числе, и ту область знаний, в которой исследуются строй и принципы мышления по его языковым выражениям. В курсе философии дается общее представление об основных методах научного познания: анализе, синтезе, обобщении, сравнении. Систематизируя мировоззренческие позиции обучающегося, философия расширяет его кругозор, ориентируя его на рациональный анализ метадискурсивных матриц, стимулирует рационализацию собственной деятельности обучающегося, организуя его наукоучение.</p> <p>Раздел 1. Философия как наука 1.1. Философия, ее смысл и предназначение</p> <p>Раздел 2. История философии 2.1. Становление и развитие философии</p> <p>Раздел 3. Теория философии 3.1. Учение о бытии 3.2. Философская антропология 3.3. Гносеология</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, сообщение, коллоквиум, разноуровневые задания, круглый стол
ФОРМЫ ИТОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.04 «СОЦИОЛОГИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение обучающимися глубоких знаний теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделяя ее специфику, раскрыв принципы соотношения методологии и методов социологического познания; овладение знаниями по дисциплине во всем многообразии научных социологических направлений, школ и концепций; подготовка образованных, творческих и критически мыслящих специалистов, способных к анализу и прогнозированию сложных социальных проблем и овладению методикой проведения социологических исследований.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, информационные, компьютерные и сетевые технологии. <u>уметь</u> : работать в коллективе, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты. <u>владеть</u> : способностью работать в коллективе, способностью к самоорганизации и самообразованию, способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ	Предыстория социологии как науки. История развития социологической мысли. Классические социологические теории. Социальные взаимодействия, социальный

ДИСЦИПЛИНЫ	контроль и массовое сознание. Общество: типология обществ и социальные институты. Мировая система и процессы глобализации. Социальные группы и общности. Социальная стратификация и мобильность. Социальные изменения, культура как фактор социальных изменений. Методы социологических исследований.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, коллоквиум, эссе
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б2.О.05 «МАТЕМАТИКА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование навыков математического мышления; приобретение навыков использования математических методов и основ математического моделирования, математической культуры у обучающихся
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы математики, необходимые для решения экономических задач; основные методы расчета производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство <u>уметь</u> : измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; применять методы математики для решения профессиональных задач; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; <u>владеть</u> : навыками применения современного математического инструментария для решения профессиональных задач; методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития производственных процессов; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Матрицы Раздел 2. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ) Раздел 3. Аналитическая геометрия на плоскости Раздел 4. Аналитическая геометрия в 3-х мерном пространстве Раздел 5. Предел функции Раздел 6. Производная и дифференциал Раздел 7. Интегралы Раздел 8. Обыкновенные дифференциальные уравнения Раздел 9. Ряды Раздел 10. Функции нескольких переменных Раздел 11. Случайные события Раздел 12. Случайные величины Раздел 13. Выборочный метод Раздел 14. Теория оценивания Раздел 15. Проверка статистических гипотез

	Раздел 16. Статистическая зависимость между переменными
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, контрольная работа, расчетно-графическая работа, компетентностно-ориентированные задания
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.06 «ФИЗИКА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики; навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современные методы исследований для решения научных и практических задач; целостную научную картину мира; <u>уметь</u> : сопоставлять экспериментальные и теоретические знания с объективными реалиями жизни; формулировать гипотезы, конструировать, проводить эксперименты, оценивать полученные результаты; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; применять полученные знания по физике при изучении других дисциплин, выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности. <u>владеть</u> : научным подходом к решению различных задач; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; современной научной аппаратурой, навыками ведения физического эксперимента; способностью к самоорганизации и самообразованию; экосистемной познавательной моделью и ее применением в целях прогноза экологических рисков для здоровья людей, безопасности жизни, качества окружающей среды.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Механика Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика Раздел 3. Электричество и магнетизм Раздел 4. Колебания и волны Раздел 5. Атомная физика
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.07 «ЭКОЛОГИЯ»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: изучение обучающимися состава и функционирования экосистем, взаимоотношения организма и среды, структуры биосферы, основ экологического права, экологические принципы рационального использования природных ресурсов, охрана природных комплексов и окружающей среды в целом; знания базовых понятий при рассмотрении биосферы и ноосферы, принципов организации популяций, сообществ и экосистем; знания основных концепций и перспектив экологии в связи с технологической цивилизацией; изучение деградации природной среды, распознавание негативных процессов и явлений; изучение проблемы сохранения окружающей среды в современных условиях; изучение проблемы загрязнения воздуха, почв, вод, растений, продуктов питания и влияния загрязняющих веществ на здоровье человека.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u>: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; основные закономерности функционирования биосферы и биогеоценозов; законы экологии и их практическое значение; экологические принципы управления природными ресурсами; экономические последствия загрязнения и деградации окружающей природной среды; основы природоохранного законодательства. <u>уметь</u>: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; определять наличие экотоксикантов в сельскохозяйственной продукции, различных объектах окружающей природной среды с помощью биологических, физико-химических и других методов исследований; <u>владеть</u>: способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Экология как наука Тема 1.1. Экология: введение, определение, объекты изучения, основные термины. Тема 1.2. Окружающая среда и экологические факторы. Закономерности их воздействия на организмы. Тема 1.3. Структура биосферы. В.И. Вернадский «Учение о биосфере». Тема 1.4. Экология популяций. Популяции как саморегулирующиеся системы. Раздел 2. Экология сообществ Тема 2.5. Экология сообществ. Биоценозы как экологические единицы. Тема 2.6. Структура и функционирование экосистем. Тема 2.7. Функционирование экосистем в условиях техногенеза</p>

	Тема 2.8. Природоохранные и ресурсосберегающие технологии в сельском хозяйстве.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.08 «ИНФОРМАТИКА»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся системы компетенций, связанных с пониманием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, а также сущности и значения информации в развитии современного информационного общества.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности; ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы теории информации, методы и средства управления данными; аппаратные и программные средства современных компьютеров и компьютерных систем; возможности доступа к удаленным информационным ресурсам и их использования; направления разработки новых компьютерных систем, средств доступа и управления; направления разработки новых программных средств; проблемы защиты информации от несанкционированного доступа; программные и технические средства их реализации, программное обеспечение и технологии программирования; <u>уметь</u> : работать с файловой структурой в широко распространенных операционных системах и оболочках с помощью системных команд; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; ставить и решать задачи по обработке технологической информации и данных в одной из сред программирования; создавать документы в интерактивном режиме, пользуясь одним из интегрированных офисных пакетов; применять средства защиты информации от произвольного доступа; <u>владеть</u> : средствами подготовки сложных текстовых документов, решения многовариантных расчетных задач на основе табличных данных, создания простых баз данных и баз данных средней сложности; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Основные понятия и методы теории информатики и кодирования Тема 2. Технические средства реализации информационных процессов Тема 3. Программные средства реализации информационных процессов

	Тема 4. Базы данных. Средства поддержки баз данных Тема 5. Модели решения функциональных и вычислительных задач Тема 6. Алгоритмизация и программирование. Технологии программирования. Языки программирования высокого уровня Тема 7. Локальные и глобальные сети ЭВМ. Тема 8. Методы и средства защиты информации. Основы защиты информации в вычислительных системах и сетях.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.09 «МЕХАНИКА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: развитие навыков инженерного подхода к решению комплексных задач в проектной деятельности
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : принципы, основные виды и систему законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; методики и систему проведения и оценивания результатов измерений; методы, систему методов сбора и анализа исходных данных для расчета и проектирования; <u>уметь</u> : использовать основные виды и систему законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; использовать методики проведения и оценивания результатов измерений; осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования и давать экспертную оценку полученных результатов; <u>владеть</u> : способностью к использованию основных видов законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; способностью проводить и оценивать результаты измерений; методикой сбора и анализа исходных данных для расчета и проектирования.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Теория механизмов и машин</i> Основные понятия теории механизмов и машин. Основные виды механизмов. Структурный анализ и синтез механизмов. Кинематический анализ и синтез механизмов. Кинетостатический анализ механизмов. Динамический анализ и синтез механизмов. Вибрационные транспортеры. Вибрация. Динамическое гашение колебаний. Динамика приводов. Электропривод механизмов. Гидропривод механизмов. Пневмопривод механизмов. Выбор типа приводов. <i>Раздел 2. Сопротивление материалов</i> Основные понятия. Метод сечений. Центральное растяжение-сжатие. Сдвиг. Геометрические характеристики сечений. Прямой поперечный изгиб. Кручение. Косой изгиб, внецентренное растяжение – сжатие. Сложное сопротивление, расчет по теориям прочности. Расчет безмоментных оболочек вращения. Устойчивость

	<p>стержней. Продольно-поперечный изгиб. Расчет движущихся с ускорением элементов конструкций.</p> <p><i>Раздел 3. Детали машин и основы конструирования.</i></p> <p>Классификация механизмов, узлов и деталей. Основы проектирования механизмов, стадии разработки. Требования к деталям, критерии работоспособности и влияющие на них факторы. Механические передачи: зубчатые, червячные, планетарные, волновые, рычажные, фрикционные, ременные, цепные, передачи винт-гайка; расчеты передач на прочность. Валы и оси, конструкция и расчеты на прочность и жесткость. Подшипники качения и скольжения, выбор и расчеты на прочность. Уплотнительные устройства. Конструкции подшипниковых узлов. Соединения деталей: резьбовые, заклепочные, сварные, паяные, клеевые, с натягом, шпоночные, зубчатые, штифтовые, клеммовые, профильные; конструкция и расчеты соединений на прочность. Упругие элементы. Муфты механических приводов. Корпусные детали механизмов</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, решение типовых задач
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.10 «БИОХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ
ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: получить основополагающие знания и практические навыки по вопросам биохимических основ технологии продуктов общественного питания; научиться совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; научиться использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; изучить основные химические компоненты сырья, их роль в различных технологических процессах, а также биохимических процессов, происходящих в растениеводческом и животноводческом сырье при хранении и переработке; изучить влияние внешних факторов и условий проведения технологических процессов на сохранение потребительских свойств и качества пищевой продукции; овладеть методами оценки качества и технологической пригодности сельскохозяйственной продукции для различных направлений использования – хранения и переработки.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: технологии организации процесса самообразования, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства</p>

	<p>и технологии с учетом экологических последствий их применения; принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><u>уметь</u>: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания;</p> <p><u>владеть</u>: способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Пищевая ценность и качество пищевых продуктов.</i> Пищевая ценность продуктов питания. Основные понятия качества. Показатели качества. Оценка качества продукции. Основы питания и биохимия пищеварения. Основы питания человека. Основы рационального питания. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского. Основы адекватного питания. Изменение основных компонентов химического состава пищевых продуктов при технологической переработке сырья. Белки. Роль белков в питании. Проблема белкового дефицита. Явление недостаточности белков на фоне низкой калорийности пищи. Пищевые аллергии. Биологическая ценность белков. Строение пептидов. Физиологическая роль пептидов. Основные группы пептидов. Новые формы белковой пищи. Обогащение продуктов питания белками и аминокислотами. Превращение белков в технологическом потоке производства продуктов питания. Изменение липидов при технологической переработке сырья. Строение и состав липидов. Пищевая ценность липидов. Биологическая эффективность липидов. Цис- и трансизомеры жирных кислот. Реакции ацилглицеринов в пищевом производстве и пищевых продуктах (гидролиз, переэтерификация, гидрирование, окисление). Превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов. Методы выделения и анализа липидов. <i>Изменение углеводов при технологической переработке сырья.</i> Общая характеристика и биологическое значение углеводов. Превращение углеводов при производстве пищевых продуктов. Гидролиз. Реакции дегидратации и</p>

	<p>термической деградации. Реакции образования коричневых продуктов. Окисление в альдоновые, дикарбоновые и уроновые кислоты. Процессы брожения. Функции углеводов в пищевых продуктах. Гидрофильность, связывание ароматических веществ, образование продуктов неферментативного потемнения и пищевого аромата, сладость моносахаридов и олигосахаров. Структурно-функциональные свойства полисахаридов.</p> <p>Изменение витаминов при технологической переработке сырья.</p> <p>Витамины. Физиологическое значение и потребность. Разрушение витаминов в технологических процессах и способы их сохранения.</p> <p>Изменение фенольных соединений при технологической переработке сырья.</p> <p>Фенольные соединения. Физиологическое значение и потребность. Разрушение фенольных соединений в технологических процессах и способы их сохранения.</p> <p>Изменение воды при технологической переработке сырья.</p> <p>Свободная и связанная влага в пищевых продуктах, методы ее определения. Активность воды и стабильность пищевых продуктов. Изотермы сорбции Влияние активности воды на скорость реакций в пищевых продуктах и рост микроорганизмов.</p> <p><i>Изменение минеральных веществ при технологической переработке сырья.</i></p> <p>Макро- и микроэлементы. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов. Методы определения минеральных веществ.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.11 «НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: приобретение теоретических знаний, необходимых для формирования основных понятий взаимосвязи свойств, состава и строения молекул веществ, а также содействие формированию и развитию у обучающихся общекультурных, профессиональных компетенций, позволяющих им в дальнейшем осуществлять профессиональную деятельность посредством освоения теоретических и экспериментальных основ химии.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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;</p> <p>ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основы строения атомов и молекул; основы теории химической связи в соединениях разных типов; основы строения вещества в конденсированном состоянии; основы химической термодинамики; методы описания химических равновесий в растворах электролитов; гидролиз солей; скорость химических реакций; химические свойства элементов различных групп Периодической системы Д.М. Менделеева и их соединений</p> <p><u>уметь</u>: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; определять по</p>

	<p>справочным данным энергетические характеристики и геометрию молекул, термодинамические характеристики химических реакций, величины рН и характеристики диссоциации электролитов; производить расчеты концентрации растворов различных соединений; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов <u>владеть</u>: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>1. Введение. Основные понятия и законы химии. Место химии в целом и неорганической химии в частности среди естественнонаучных дисциплин. Стехиометрические индексы и коэффициенты. Моль, молярная масса, химический эквивалент, фактор эквивалентности, молярная масса эквивалента.</p> <p>2. Растворы. Растворы как смеси ионно- и молекулярно-дисперсного уровня. Идеальные и неидеальные растворы. Причины образования водных растворов. Способы выражения концентраций. Народно-хозяйственное значение растворов.</p> <p>3. Растворы электролитов. Типы сильных электролитов. Гидратация ионов. Энергия гидратации. Первичная и вторичная гидратные оболочки. Кристаллогидраты. Зависимость растворимости сильных электролитов от энергии кристаллической решетки и энергии гидратации ионов.</p> <p>4. Гидролиз солей. Типы гидролиза, константы и степени гидролиза солей. Значение растворов слабых электролитов в химии, биологии и геохимии.</p> <p>5. Комплексные соединения. Состав и строение комплексных соединений. Координационная теория Вернера. Химическая связь в комплексных соединениях. Теория координационной химической связи: метод валентных связей, теория кристаллического поля. Значение комплексных соединений.</p> <p>6. Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления и правила ее нахождения. Окислители и восстановители. Окислительно-восстановительные (электродные) потенциалы. Зависимость потенциала от активностей потенциал-определяющих веществ. Уравнение Нернста.</p> <p>7. Кинетика химической реакции. Понятие о скорости химической реакции. Истинная (мгновенная) скорость реакции. Основные факторы, влияющие на скорость реакции.</p> <p>8. Химическое равновесие. Химическое равновесие как результат самопроизвольного протекания обратимой реакции. Протолитическое равновесие. Динамический характер химического равновесия. Признаки истинного равновесия. Представление о квазиравновесии и псевдоравновесии (метастабильном состоянии).</p> <p>9. Основы химической термодинамики. Состояние вещества; температура и давление как параметры, определяющие состояние вещества. Энтальпия как функция состояния вещества, как мера запасенной веществом энергии. Электронная, колебательная, вращательная и поступательная составляющие энтальпии. Связь энтальпии и теплоемкости. Энтальпия и тепловой эффект реакции. Вычисление энтальпии реакции по значениям энтальпий образования продуктов и реагентов реакции. Закон Гесса.</p> <p>10. Строение атома. Основные принципы квантовой теории строения вещества: представления о корпускулярно-волновом дуализме явлений микромира, принципе неопределенности, уравнении Шредингера, волновой функции, атомной орбитали. Квантовые числа: главное, орбитальное, магнитное и спиновое.</p>

	<p>11. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Построение структуры периодической системы, исходя из энергетической последовательности подуровней многоэлементных атомов. Понятие периода и его формирование по правилам Клечковского.</p> <p>12. Химическая связь. Типы химической связи: ковалентная, ионная, металлическая, водородная. Характеристики связей: электрические дипольные моменты, эффективные заряды атомов, степень ионности, направленность и насыщенность, энергия и длина связи.</p> <p>13. Химия элементов групп периодической системы. Водород. Своеобразие строения атома водорода, физических и химических свойств этого элемента. Бинарные соединения водорода с электроотрицательными элементами, их поведение в водных растворах. Гидратация протона.</p> <p>14. Элементы IA-подгруппы. Химические свойства щелочных металлов. Щелочные металлы как восстановители. Их способность образовывать бинарные соединения путем синтеза из простых веществ.</p> <p>15. Элементы IIA-подгруппы. Отличия электронного строения атома Be и катиона Be²⁺ от строения атомов и катионов магния, щелочноземельных металлов. Преобладание ковалентных связей в соединениях бериллия и ионных — в соединениях щелочноземельных металлов.</p> <p>16. Элементы IIIA-подгруппы. Отличие электронного строения атомов бора и алюминия от строения других элементов подгруппы. Преобладание ковалентного характера связей в соединениях бора и двойственный ионно-ковалентный характер связей алюминия.</p> <p>17. Элементы IVA-подгруппы. Особенности химических связей углерод–углерод, связей углерода с водородом, азотом и кислородом и связей кремния с кислородом. Вытекающие из свойств связей различия в природе биополимеров и силикатов как важнейших классов природных соединений углерода и кремния.</p> <p>18. Элементы VA-подгруппы. Особенности химических связей азота с водородом, углеродом и кислородом, а фосфора с кислородом. Различная природа важных классов соединений этих элементов.</p> <p>19. Элементы VIA-подгруппы. Способность кислорода образовывать прочные связи с углеродом, кремнием, фосфором, серой.</p> <p>20. Элементы VIIA-подгруппы. Электронное строение атомов галогенов и закономерности изменения свойств галогенов в подгруппе.</p> <p>21. Элементы VIIIA-подгруппы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Соединения благородных газов.</p> <p>22. Переходные металлы.</p> <p>23. Лантаноиды и актиноиды. Особенности их строения. Основные особенности химических и физических свойств.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, контрольная работа
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.12 «АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: усвоение обучающимися основ химического и физико-химического анализа, необходимых для успешного освоения последующих химических, общебиологических и специальных дисциплин и для формирования квалифицированного бакалавра.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	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; ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; принципы современных инструментальных методов анализа; принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; <u>уметь</u> : пользоваться приобретенными знаниями при проведении качественного и количественного химического анализа; осуществлять расчеты по полученным экспериментальным данным, а также при решении теоретических задач; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья; работать на приборах, используемых в инструментальном анализе; <u>владеть</u> : навыками выполнения химических лабораторных операций; методами определения концентраций в растворах; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Аналитическая химия как наука. 2. Качественный химический анализ. 3. Количественный анализ. 4. Физико-химические методы разделения веществ. 5. Хроматография. Теоретические основы. 7. Оптические методы анализа. 6. Фотометрические методы анализа. 8. Люминесцентный метод. 9. Радиометрические методы анализа. 10. Математическая обработка результатов анализа. 11. Виды ошибок и их расчет. 12. Структура случайных ошибок различных методов анализа.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.13. «ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: приобретение теоретических знаний, достаточных для формирования основных понятий и представлений об агрегатных состояниях вещества; современном учении о растворах, о явлениях диффузии и осмоса; электропроводности растворов; основах химической термодинамики и термохимии; о химической кинетике, катализе и химических равновесиях, об электрохимии.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	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; ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы химической термодинамики; методы описания химических равновесий в растворах электролитов; основы химической кинетики; начала термодинамики и основные уравнения химической термодинамики; методы термодинамического описания химических и фазовых равновесий в многокомпонентных системах; термодинамику растворов электролитов и электрохимических систем; уравнение формальной кинетики и теории кинетики сложных, цепных, гетерогенных и фотохимических реакций; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности <u>уметь</u> : использовать знание химии в профессиональной деятельности; определять по справочным данным энергетические характеристики и геометрию молекул; применить термодинамические характеристики химических реакций на практике; измерять величины рН и характеристики диссоциации электролитов; производить расчеты концентрации растворов различных соединений; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания <u>владеть</u> : методами исследования физико-химических свойств биологически активных веществ; приемами определения структуры биологически активных соединений на основе их физико-химических характеристики; правилами безопасной работы в химической лаборатории; навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Основные понятия физической и коллоидной химии. Основы химической термодинамики. 2. Растворы. Коллигативные свойства растворов. 3. Кислотно-основные равновесия в растворах. Буферные системы 4. Электрохимические системы. Электродные процессы. 5. Химическая кинетика. Катализ 6. Химическое и фазовое равновесие. 7. Поверхностные явления. Адсорбция. Поверхностно-активные вещества. 8. Дисперсные системы. Свойства коллоидных систем. 9. Растворы высокомолекулярных веществ. Гетерогенные системы.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.14. «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: дать обучающимся необходимый объём теоретических и практических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности; сформировать современное мировоззрение с позиций научных представлений о физико-химических процессах, вызывающих различные изменения нативных свойств пищевого сырья; участвующих в процессах переработки пищевого сырья и используемых в пищевых производствах; привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>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;</p> <p>ОПК-4 способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;</p> <p>ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: как выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; технологии организации процесса самообразования; способы кулинарной обработки различных видов сырья.</p> <p><u>уметь</u>: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей; прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки.</p> <p><u>владеть</u>: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины</p> <p>Раздел 2. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке. Тема 1. Изменения белков и других азотистых веществ, сахаров, крахмала и липидов Тема 2. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Активность воды как фактор стабилизации качества продукции общественного питания</p> <p>Раздел 3. Технология кулинарной продукции. Тема 1. Кулинарная продукция из картофеля, овощей и грибов Тема 2. Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий Тема 3. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов Тема 4. Кулинарная продукция из птицы, дичи и кролика Тема 5. Кулинарные и кондитерские изделия.</p>

ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, презентация, реферат, курсовая работа
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.15 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности; ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания; ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицебельного, кондитерского, холодного, складского хозяйства; виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним; <u>уметь</u> : использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; пользоваться нормативной документацией; определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями; <u>владеть</u> : способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основы организации общественного питания Тема 1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания Раздел 2. Организация материально-технической базы предприятия Тема 1. Организация производственного процесса Тема 2. Формы и методы обслуживания, организация раздачи, техника и технология подачи блюд Раздел 3. Организация работы цехов предприятия общественного питания

	<p>Тема 1. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях общественного питания с постоянным контингентом потребителей</p> <p>Тема 2. Характеристика и организация обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами</p> <p>Тема 3. Виды, характеристика и особенности обслуживания дипломатических приемов. Обслуживание ВИП-персон и иностранных туристов</p> <p>Тема 4. Услуги по организации питания и обслуживанию участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов, спортсменов</p> <p>Раздел 4. Научная организация труда персонала предприятия</p> <p>Тема 1. Научные основы организации труда персоналом предприятий общественного питания</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, курсовая работа
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.16 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося представления о наиболее важных вопросах современной санитарии и гигиены, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p><u>уметь</u>: руководствоваться законодательными требованиями санитарного надзора и санитарно-гигиеническим законодательством по организации санитарной службы страны; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; применять полученные знания в практической деятельности;</p> <p><u>владеть</u>: законодательными правилами о личной гигиене и гигиене труда работников общественного питания; санитарными правилами и требованиями к качеству блюд, хранению и раздаче готовой продукции; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; методикой организации и осуществления технологический процесса производства продукции питания.</p>
КРАТКАЯ	<i>Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство.</i>

<p>ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Санитарная служба страны, ее цели и задачи. Цели и задачи, методы гигиены и санитарно-пищевой микробиологии. Краткий обзор истории развития гигиены. Значение работ А.П. Доброславина, Ф.Ф. Эрисмана, И.П. Павлова, Г.В. Хлопина. Государственный санитарный надзор, законодательные документы, санитарно-эпидемиологические станции и их структура. Предупредительный и текущий санитарный надзор.</p> <p><i>Раздел 2. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания</i></p> <p>Гигиенические требования к проектированию: к территории, генеральному плану участка, планировке помещений, гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Гигиена освещения: гигиенические требования к естественному и искусственному освещению; гигиена отопления; виды отопления и их гигиенические характеристики. Гигиена вентиляции. Гигиенические требования к факторам внешней среды. Окружающая среда и ее значение для жизни человека. Гигиена воздуха; воды и почвы: физические свойства, химический состав, санитарная охрана, гигиенические требования. Принципы удаления и обезвреживания жидких и твердых отходов.</p> <p><i>Раздел 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</i></p> <p>Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиена мяса и мясных продуктов. Гигиена рыбы и рыбных продуктов. Гигиена молока и молочных продуктов. Гигиена яиц и яичных продуктов. Гигиена овощей, фруктов и ягод. Гигиена зерномучных продуктов. Гигиена консервов и презервов. Гигиена пищевых добавок. Микробиологическое обрастание и повреждение непродовольственного сырья. Условия, механизмы и признаки повреждения.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, оборудованию и упаковочным материалам. Методы дезинфекции, дератизации, дезинсекции и их гигиеническая характеристика. Санитарные требования к содержанию территории, помещений, обеззараживанию и мытью посуды, оборудования, инвентаря.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к приемке и хранению пищевых продуктов. Правило товарного соседства. Сроки и условия хранения скоропортящейся продукции.</p> <p><i>Раздел 4. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.</i></p> <p>Инфекция и иммунитет. Роль микроорганизмов и условий среды в возникновении и развитии инфекционного процесса. Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерности их распространения. Кишечные инфекции и их профилактика. Зоонозные инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика: микробные отравления, микотоксикозы, отравления немикробного происхождения. Гельминтозы и их профилактика. Правила гигиены работников предприятий общественного питания. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда. Медицинские осмотры. Санитарная подготовка персонала</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>лекции, практические занятия</p>
<p>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>модульное тестирование, реферат</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</p>	<p>зачет</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.17 «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: дать обучающимся основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : назначение, виды проектов, их состав и содержание; порядок и стадии разработки проектов; виды нормативно-технической документации, используемой при разработке проектов предприятий питания; расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания; методику проведения расчета и подбора всех видов торгово-технологического и вспомогательного оборудования; технологические требования к размещению оборудования и его монтажной привязке; методику проведения расчетов полезной и общей площадей помещений предприятий общественного питания с применением вычислительной техники; общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания; основные направления реконструкции предприятий общественного питания; <u>уметь</u> : дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; разработать производственную программу, определить численность работников и мощность предприятий питания; подобрать наиболее рациональную схему обработки сырья и полуфабрикатов, применяя новейшие технологии и технику; произвести расчеты и определить потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании; произвести расстановку оборудования, в соответствии со схемой технологического процесса и требованиями научной организации труда, разработать монтажный план привязки; определить состав и площади помещений предприятий общественного питания; разработать планировочное решение, определить взаимосвязи и последовательность расположения помещений в зданиях, различной этажности и конфигурации; подобрать интерьер и объемно-планировочное решение здания в целом; выполнить графическую часть проекта: чертежи генерального плана, фасада и разрезов здания, поэтажных планов с расстановкой оборудования. <u>владеть</u> : способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования навыками работы с нормативными документами; работой с учебной и справочной литературой.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Цели и задачи дисциплины. Общие положения проектирования предприятий общественного питания. 2. Расчет производственной мощности предприятия. 3. Методика расчета и подбора механического и холодильного оборудования. 4. Методика расчета и подбора теплового оборудования.

	<p>5. Методика расчета площади жарочной поверхности плит и сковород, кондитерских шкафов и печей и т.д.</p> <p>6. Методы расчета полезной и общей площади отдельных цехов, помещений и предприятия в целом.</p> <p>7. Принципы размещения технологического и вспомогательного оборудования.</p> <p>8. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, курсовая работа
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.18 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: способность оценивать степень воздействия вредных и опасных производственных факторов на здоровье и работоспособность работающих, проектировать типовые мероприятия по охране труда, разрабатывать практические рекомендации по оптимизации условий труда на производстве, профилактика несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, снижение уровня воздействия (устранение воздействия) на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, уровней профессиональных рисков, овладение способностью обеспечения безопасного взаимодействия человека со средой обитания, (производственная, бытовая, городская, природная) защиты от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций, выявление и идентификация опасных, вредных и травмирующих факторов и принятием мер защиты от негативных факторов естественного и антропогенного происхождения, получение теоретических и практических навыков по оказанию первой медицинской помощи в условиях чрезвычайных ситуаций в том числе, возникающих в результате химических, механических и биологических поражений организма человека, ознакомление с современными техническими средствами по оказанию первой помощи.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;</p> <p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p>знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуации; принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; правила техники безопасности, производ-</p>

	<p>ственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p><u>уметь</u>: использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p><u>владеть</u>: способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций; навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности Тема 1. Цель, задачи курса, объекты и предметы изучения Тема 2. Опасные и вредные факторы среды обитания. Факторы производственной среды. Факторы бытовой (жилой) среды Раздел 2. Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности Тема 1. Трудовая деятельность человека Тема 2. Понятие труда, как формы деятельности Тема 3. Энергетические затраты человека на труд. Эргономика на рабочем месте и ее воздействие на человека Раздел 3. Экологические, природные и социальные опасности Тема 1. Виды, классификация и причины возникновения. Раздел 4. Техногенные опасности Тема 1. Виды и классификация Тема 2. Акустические и механические колебания, ЭМП и ионизирующее излучение. Раздел 5. Защита и ликвидация ЧС Тема 1. Основы организации по ликвидации ЧС Тема 2. Защита населения в чрезвычайных ситуациях Раздел 6. Оказание первой медицинской помощи в условиях чрезвычайных ситуаций Тема 1. Значение первой медицинской помощи и правила ее оказания. Наиболее характерные травмы в условиях ЧС. Принципы оказания первой помощи. Последовательность действий Тема 2. Реанимационные мероприятия при терминальных состояниях</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>лекции, практические занятия</p>

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.19 «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: приобретение и усвоение обучающимися знаний процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также практическая подготовка их к решению как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности; ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств; назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин; методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным; основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств; методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин; <u>уметь</u> : выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса; подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; <u>владеть</u> : технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин; анализированием условий и регулированием режимов работы аппаратов различного назначения; проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основные законы технологических процессов Раздел 2. Гидромеханические процессы 2.1. Основы гидравлики 2.2. Перемещение жидкостей (насосы). Классификация насосов 2.3. Перемещение и сжатие газов 2.4. Разделение жидких неоднородных систем 2.5. Разделение газовых неоднородных систем 2.6. Перемешивание в жидких средах Раздел 3. Тепловые процессы 3.1. Основы теплопередачи

	<p>3.2. Нагревание, охлаждение, конденсация</p> <p>3.3. Теплообменная аппаратура</p> <p>3.4. Выпаривание и выпарные аппараты</p> <p>Раздел 4. Массообменные процессы</p> <p>4.1. Массообменные процессы в пищевой промышленности</p> <p>4.2. Сорбционные процессы и аппараты</p> <p>4.3. Экстрагирование и экстракторы</p> <p>4.4. Основы влагокинетики</p> <p>4.5. Процессы сушки и сушильные установки</p> <p>4.6. Процессы перегонки и перегонные аппараты</p> <p>4.7. Кристаллизация</p> <p>Раздел 5. Механические процессы</p> <p>5.1. Процессы измельчения</p> <p>5.2. Сортирование</p> <p>5.3. Прессование</p> <p>5.4. Смешение</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.20 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся физиологического мышления в отношении роли пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания его здоровья, снижения риска возникновения заболеваний, возможной замены традиционных фармакологических препаратов специально подобранными пищевыми продуктами при лечении больного человека.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : современные определения основных терминов, используемых в науке о питании; историю и эволюцию питания человека; анатомо-морфологические и физиологические основы пищеварительной системы человека, и принципы регуляции гомеостаза в условиях постоянно меняющихся условиях среды; перечень основных макро- и микронутриентов и их роль в поддержании здоровья человека; метаболизм белков, жиров и углеводов; энергетические, пластические и регуляторные функции пищевых веществ; основные заболевания, связанные с питанием; суточные потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде; перечень основных продуктов питания, содержащих эссенциальные пищевые вещества, которые должны поступать с пищей; технологические приемы обработки сырья и приготовления пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

	<p><u>уметь</u>: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; конструировать пирамиду здорового питания, исходя из знаний пищевой ценности продуктов, особенно важных в питании (хлебобулочные изделия, мясо, рыба, бобовые, картофель, молоко и молочные продукты, яйца, овощи, фрукты, сладости, пищевые добавки и др.); пользоваться справочной литературой и таблицами по химическому составу и пищевой ценности продуктов питания; применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания; проводить вычисления калорийности пищевых продуктов, качества пищевого белка; подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения ценных пищевых компонентов и предупреждения образования в них нежелательных для здоровья соединений.</p> <p><u>владеть</u>: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; методами и приемами, используемыми для изучения физиологии пищеварения; знаниями о роли пищевых продуктов в сохранении здоровья и возникновении заболеваний; приемами, позволяющими компенсировать недостаток определенных нутриентов в пищевых продуктах лицам в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, условий проживания и работы, физиологического состояния или характера предболезни; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы физиологии человека.</p> <p>Раздел 2. Энергетический обмен организма. Виды энергозатрат. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов.</p> <p>Раздел 3. Токсические и защитные компоненты пищи.</p> <p>Раздел 4. Дифференцированное питание различных групп населения.</p> <p>Раздел 5. Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.21 «ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания;</p> <p>ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.</p>

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные теоретические предпосылки, научные основы устройства технологического оборудования и инженерные задачи курса; классификацию технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; методики расчета производительности технологического оборудования, направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий общественного питания и торговли;</p> <p><u>уметь</u>: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологий производства; обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования; анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования;</p> <p><u>владеть</u>: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общие сведения о машинах и механизмах предприятий торговли и общественного питания.</p> <p>Раздел 2. Механическое оборудование</p> <p>Раздел 3. Тепловое оборудование</p> <p>Раздел 4. Торгово-технологическое оборудование</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>модульное тестирование, реферат, курсовая работа</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>экзамен</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.22 «ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: обеспечение подготовки обучающихся на уровне понимания физических процессов, происходящих в электротехнических и электронных устройствах, а также создание теоретической и практической базы для изучения обучающимися всех последующих технических дисциплин.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</p> <p>ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные законы, теоремы и принципы электротехники и электроники; основы теории электрических и магнитных цепей; сущность физических процессов, происходящих в электрических и магнитных цепях постоянного и переменного</p>

	<p>тока, переходные процессы; методы решения конкретных задач статики и динамики электротехнических систем; различные виды технологического оборудования компьютерные и сетевые технологии.</p> <p><u>уметь</u>: собирать электрические цепи по предлагаемым схемам; анализировать процессы, происходящие в электрических и магнитных цепях; рассчитывать линейные и нелинейные электрические и магнитные цепи; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.</p> <p><u>владеть</u>: методами дифференциального и интегрального исчисления, теории вероятности, функций комплексных переменных и численные; методами решения алгебраических и дифференциальных уравнений; методами анализа линейных и нелинейных электрических цепей постоянного и переменного тока; современными методами исследования и испытания электрооборудования; методами монтажа электрических приборов и электрооборудования; навыками использования информационных компьютерных и сетевых технологий для обработки результатов электротехнических измерений; методами оценки и планирования внедрения инноваций в производстве.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p><i>Раздел 1. Электрические и магнитные цепи</i></p> <p>Тема 1. Введение. Основные определения, методы расчета электрических цепей постоянного тока.</p> <p>Тема 2. Цепи однофазного гармонического переменного тока.</p> <p>Тема 3. Магнитные цепи.</p> <p>Тема 4. Трехфазные электрические цепи.</p> <p>Тема 5. Трансформаторы.</p> <p>Тема 6. Машины постоянного тока.</p> <p>Тема 7. Машины переменного тока.</p> <p><i>Раздел 2. Основы электроники</i></p> <p>Тема 8. Элементная база современных электронных устройств.</p> <p>Тема 9. Электронные устройства.</p> <p>Тема 10. Основы цифровой электроники.</p> <p>Тема 11. Микропроцессорные средства</p> <p><i>Раздел 3. Электрические измерения и приборы</i></p> <p>Тема 12. Электроизмерительные приборы.</p> <p>Тема 13. Электрические измерения.</p>
<p>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</p>	<p>лекции, лабораторные работы</p>
<p>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</p>	<p>модульное тестирование</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</p>	<p>зачет</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1. О.23 «ТЕПЛОТЕХНИКА»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: закрепление, обобщение, углубление и расширение знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, приобретение новых знаний и навыков, необходимых для изучения специальных инженерных и технологических дисциплин и для последующей инженерной деятельности, а также освоение методов расчета теплотехнического оборудования, холодильной техники, энергосбережения, а также изучение общих принципов теплообмена, принципа действия теплогенерирующих и теплопередающих устройств, технологического оборудования.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>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;</p> <p>ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;</p> <p>ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов; совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения; основы компоновки технологических линий, перспективы совершенствования процессов и аппаратов; принципы расчета и конструирования оборудования; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.</p> <p><u>уметь</u>: формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; выбирать аппараты и расчеты технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p><u>владеть</u>: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Термодинамика Тема 1. Введение. Основные понятия и определения термодинамики. Первый закон термодинамики. Тема 2. Второй закон термодинамики. Термодинамические процессы идеальных газов в закрытых системах. Тема 3. Круговые процессы (циклы). Эксергический анализ. Термодинамика потоков. Тема 4. Реальные газы и пары Раздел 2. Теория теплообмена</p>

	<p>Тема 5. Циклы теплосиловых установок. Циклы холодильных машин и тепловых насосов.</p> <p>Тема 6. Основы теории теплообмена. Теплопроводность. Конвективный теплообмен (теплоотдача). Теплоотдача при фазовых переходах.</p> <p>Тема 7. Теплопередача через стенку. Теплообменники. Лучистый теплообмен (излучение). Теплоснабжение</p> <p>Тема 8. Теплогенерирующие устройства. Применение теплоты в сельском хозяйстве.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.24 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: формирование физической культуры обучающегося, способностей методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры и спорта, позволяющие обучающемуся сформировать индивидуальную здоровьесберегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления; осознание обучающимися понимания социальной роли физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических и практических основ физической культуры и спорта и здорового образа жизни; формирование мотивационно-целостного отношения к физической культуре и спорту, установки на здоровый стиль жизни, физического самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; обеспечение физической культуры и спорта, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессии; приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в формировании профессионально важных физических качеств и психических свойств личности; особенности воздействия на организм условий и характера различных видов профессионального труда и понимать важность поддержания высокого уровня физического и психического здоровья;</p> <p><u>уметь</u>: управлять своим физическим здоровьем и применять высокоэффективные оздоровительные и спортивные технологии; готовность применять практические умения и навыки по физической культуре в экстремальных ситуациях производственной деятельности; переносить предметные знания по теории и методике физического воспитания на другие предметные области в процессе профессиональной подготовки в вузе.</p>

	<u>владеть</u> : способностью к самоопределению, саморазвитию и самосовершенствованию в выборе средств и методов оздоровительных и спортивных технологий; высоким уровнем готовности к развитию в сфере физической культуры (мотивация, знания, умения, навыки и самооценка достижений); способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Раздел 1. Теоретический раздел</i> Базовая физическая культура Оздоровительная физическая культура Спортивная культура Спортивно-массовая и физкультурно-оздоровительная деятельность в вузе Рекреационная физическая культура студента</p> <p><i>Раздел 2. Практический раздел</i> Методико-практический Учебно-тренировочный</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Легкая атлетика 2. Спортивные игры <ol style="list-style-type: none"> 1) Волейбол 2) Баскетбол 3) Футбол 4) Настольный теннис 3. Лыжная подготовка 4. ОФП: общая физическая подготовка: 5. Акробатика, гимнастика 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка <p><i>Раздел 3. Контрольный раздел</i></p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	выполнение контрольных нормативов, собеседование, реферат
ФОРМЫ ИТОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.25 «РУССКИЙ ЯЗЫК»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: представление об основах теории современного русского языка и культуры речи, нормах современного русского литературного языка на всех уровнях, функциональных стилях современного русского литературного языка; научиться общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации; использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности; овладеть основами публичной речи; овладеть формами деловой переписки, иметь представление о форме договоров, контрактов, патента; освоить нормы официально-деловой письменной речи, международные и национальные стандарты видов и разновидностей служебных документов; изучить характерные способы и приемы отбора языкового материала в соответствии с различными видами речевого общения; научиться редактировать текст, ориентированный на ту или иную форму речевого общения; овладеть навыками самостоятельного порождения стилистически мотивированного текста, способами установления лингвистических связей между языками; научиться работать с оригинальной литературой по специальности; приобрести навык работы со словарем (читать транскрипцию, различать прямое и переносное значение слов, находить перевод фразеологических единиц);
---------------------------------	--

	овладеть основами реферирования и аннотирования литературы по профилю направления.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы теории языка; нормы современного русского литературного языка на всех уровнях; понятие «культура речи» и входящие в него компоненты; функциональные стили современного русского литературного языка; основы ораторского мастерства. <u>уметь</u> : общаться, вести гармоничский диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации; использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на родном языке в учебной и профессиональной деятельности; применять полученные знания о языке в области профессиональной коммуникации, в научно-исследовательской и других видах деятельности; обобщать, анализировать, воспринимать информацию; ставить цели и выбирать пути её достижения; грамотно и эффективно строить свою письменную и устную речь в разных стилях языка для достижения поставленных коммуникативных задач. <u>владеть</u> : культурой мышления и речи; основами ораторского мастерства; основными методами и приемами научно-исследовательской и практической работы в области устной и письменной речи; коммуникативными навыками в разных сферах употребления русского языка, письменной и устной его разновидностях; навыками использования для решения коммуникационных задач современных технических средств и информационных технологий
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Язык как часть национального самосознания Тема 2. Функционирование современного русского языка в конце XX – начале XXI вв. Русский литературный язык. Тема 3. Языковая норма и ее типы. Особенности функционирования в литературном языке. Тема 4. Произносительные, лексические и грамматические нормы современного русского языка. Тема 5. Культура речи: понятие, признаки, современная концепция. Тема 6. Речевой этикет. Тема 7. Функциональные стили современного русского языка. Официально-деловой стиль. Правила оформления деловых документов. Тема 8. Научный стиль как функционально-речевая разновидность современного русского языка. Речевые нормы учебно-научного стиля речи. Тема 9. Публицистический стиль. Особенности разговорного стиля и стиля художественной литературы. Тема 10. Оратор и его аудитория. Подготовка публичного выступления.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, разноуровневые задания, компетентностно-ориентированные задания
ФОРМЫ ИТОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.26 «ПРАВОВЕДЕНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: усвоение основных этапов и закономерностей исторического развития России, основных институтов права, знание которых наиболее часто требуется в процессе гражданских, трудовых и других правоотношений; выработка умений работать с нормативно-правовыми актами, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законами; ориентироваться в специальной литературе; привитие практических навыков в составлении документов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах; УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные этапы и закономерности исторического развития России, правовую систему России, ее структурные элементы; правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности; деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций. <u>уметь</u> : анализировать положения федеральных законов и подзаконных нормативно-правовых актов; правильно применять нормативные правовые акты в своей профессиональной деятельности, составлять процессуальные юридические документы; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей. <u>владеть</u> : основными юридическими терминами и понятиями; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Государство и политическая власть.</i> 1.1. Понятие, признаки, функции государства. 1.2. Формы государства. <i>Раздел 2. Основы теории права.</i> 2.1. Право в системе социального регулирования. 2.2. Нормы и источники права. 2.3. Система права. 2.4. Правоотношения. 2.5. Правонарушения и юридическая ответственность. <i>Раздел 3. Источники права</i> 3.1. Основные источники права. Конституция, её роль и место в правовой системе РФ. 3.2. Правовой статус человека и гражданина РФ. 3.3. Система органов государственной власти в РФ. <i>Раздел 4. Правореализация</i> 4.1. Понятие и формы реализации права. Применение норм права. 4.2. Толкование права. Принципы толкования юридических норм. Виды толкования юридических норм. Толкование Конституции РФ. 4.3. Правомерное поведение. 4.4. Понятие и виды правонарушений. 4.5. Юридическая ответственность: понятие и виды. Законность и правопорядок. <i>Раздел 5. Основные правовые системы современности</i> 5.1. Понятие и типология правовых систем 5.2. Романо-германская правовая система 5.3. Англо-саксонская правовая система 5.4. Мусульманское право
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, коллоквиум
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.27 «КУЛЬТУРОЛОГИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: комплексное изучение вопросов культуры и искусства народов мира, их взаимосвязи и взаимовлияния в историческом прошлом и современном мире.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: сущность, основные этапы развития мировой и отечественной культуры, основные задачи, методы и средства культурологии; закономерности и этапы исторического процесса, основные исторические факты, даты, события и имена Российских ученых оставивших след в научных открытиях; закономерности интеллектуальной культурологической деятельности, познания; основные внеперсональные нормы коммуникации: знаковые системы, общие значения, общепринятые ассоциации, общекультурные установки, закономерности творческого, художественного, рационального мышления; существующие в современном обществе социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности; принципы научной работы с информацией, основные социальные факторы развития личности, основы социальных, гуманитарных и экономических наук; культурный контекст отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.</p> <p><u>уметь</u>: анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; применить основные теоретические знания по дисциплине «Культурология» в коммуникативном процессе; уметь работать с разнообразной информацией, имеющей отношение к культуре, анализировать, обобщать и сравнивать ее смысловую основу; применять на практике общенаучные методы познавательной деятельности; работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; находить, анализировать, адекватно воспринимать и обобщать информацию; адекватно оценивать свой профессиональный и личностный потенциал и реальный уровень развития; использовать эти знания при решении социальных, культурных и профессиональных задач; анализировать научно-техническую информацию, связанную с культурой отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;</p> <p><u>владеть</u>: навыком анализа разнообразных мировоззренческих культурологических концепций; навыками сравнительного анализа различных культурно-исторических типов; основами описания, анализа, презентации памятников художественной культуры; культурой мышления, навыками развития личности, стремлением к постоянному росту в профессиональном и личностном плане, методами анализа социально и культурно значимых проблем и процессов; способностью к самоор-</p>

	ганизации и самообразованию; технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Изучение вопросов культуры и искусства народов мира, их взаимосвязи и взаимовлияния в историческом прошлом и современном мире. Раздел 1: Теория культуры Тема 1. Введение в культурологию. Культура: сущность, понятие, функции. Тема 2. Типология культур Раздел 2. История мировой и отечественной культуры Тема 3. Первобытная культура Тема 4. Античная культура Тема 5. Феодальная культура Тема 6. Буржуазная культура Тема 7. Современная культура Тема 8. Русская культура: типологическая характеристика
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, коллоквиум
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.028 «ЭКОНОМИКА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: освоение основных принципов и базовых категорий, лежащих в основе всей системы экономических знаний и формирования научного экономического мировоззрения; овладение методами исследования экономических явлений и процессов; получение представления об основных этапах и направлениях становления и развития экономической теории; приобретение умений анализировать экономическую жизнь общества, функционирование рынков, деятельность и поведение хозяйствующих субъектов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности; ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : базовые экономические понятия, объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов; законы и принципы организации экономических отношений и эффективного использования ресурсов; методы анализа экономических процессов и явлений; логику формирования и функционирования экономических систем; современную систему национального счетоводства и ведущие макроэкономические показатели; методы регулирования экономики, факторы и типы экономического роста; теоретические основы функционирования рыночной экономики; экономические основы производства и ресурсы предприятия (основные фонды, оборотные средства, трудовые ресурсы); понятие себестоимости

	<p>мости продукции и классификации затрат на производство и реализацию продукции; основы финансовой деятельности; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><u>уметь</u>: осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций (анализировать организационную структуру, разрабатывать предложения по ее совершенствованию, организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач); применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; самостоятельно анализировать сложные социально-экономические процессы, происходящие в современных рыночных структурах; применять полученные знания для разработки стратегии производственной деятельности; обосновать конкретные пути повышения экономической эффективности деятельности индивидов и фирм; планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности; использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><u>владеть</u>: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); навыками творческого анализа современной экономической деятельности, осмысления сути хозяйственных процессов, происходящих в экономике; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство; навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Введение в экономику. Этапы ее развития</p> <p>Раздел 2. Экономические потребности, ресурсы и выбор. Понятие и типы экономических систем.</p> <p>Раздел 3. Основы теории спроса и предложения. Эластичность</p> <p>Раздел 4. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Теория производства. Издержки и прибыль.</p>

	Раздел 5. Монополия, монополистическая конкуренция и олигополия. Раздел 6. Основные макроэкономические показатели Раздел 7. Совокупный спрос и его составляющие. Модели спроса на инвестиции Раздел 8. Рынок денег и ценных бумаг Раздел 9. Рынок труда, инфляция и безработица Раздел 10. Циклическое развитие экономики и экономический рост. Государственное регулирование экономики и социальная политика
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.29 «МИКРОБИОЛОГИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: являются формирование у обучающихся знаний по основам систематики, организации, строения, функций, физиологии и биохимии микробной клетки. Изучить законы их жизнедеятельности, обмена веществ, роста и развития и в использовании полученных знаний для решения практических вопросов, связанных с технологией продукции и организацией производства общественного питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные термины и понятия микробиологии и эпидемиологии; знать морфологию, физиологию, генетику, экологию основных групп микробов; особенности синтеза и взаимных превращений углеводов, белков и жиров в микробных клетках; синтез других веществ: ферментов, витаминов, гиббереллинов, токсинов, антибиотиков, алкалоидов; технологию процессов (брожения, окисления, разложения) условия протекания процессов; технику безопасности работы в лаборатории микробиологии. <u>уметь</u> : организовать и вести научно-исследовательскую и практическую деятельность в лаборатории микробиологии; осваивать и применять в работе методики исследования микроорганизмов; грамотно культивировать микробы в лабораторных условиях и объяснять биохимическую направленность процессов, осуществляемых микробами: вести наблюдения и экспериментальные исследования в полевых и лабораторных условиях; работать с литературой и информационными системами с целью получения информации; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

	<u>владеть</u> : навыками работы в лаборатории микробиологии; основными методами микробиологических исследований; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1 Введение. Предмет и история развития. Значение и роль микроорганизмов в окружающем мире. Морфология микроорганизмов. 2. Систематика микроорганизмов. Физиология и биохимия микроорганизмов. 3. Факторы окружающей среды, влияющие на микроорганизмы. 4. Патогенные микроорганизмы. Микробиология сырья и отдельных групп продуктов. 5. Специальная микробиология. Микробиология молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов. 6. Микробиология рыбы и рыбопродуктов, яиц и яйцепродуктов. 7. Микробиология продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.Б.30 «ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬСТВА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и практических навыков по приобретению обучающимися необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих создать и поддерживать на предприятиях необходимые санитарно-гигиенические и архитектурно-эстетические условия.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : физико-механические свойства строительных материалов; конструкции зданий и сооружений; способы расчета и подборе технологического оборудования пищевой промышленности. <u>уметь</u> : осуществлять поиск информации при проектировании предприятий питания; составлять технологическое задание; читать чертежи, планы расстановки технологического оборудования и план привязки. <u>владеть</u> : навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования; навыками для контроля качества услуг и оборудования, и приемки объектов; навыками самоорганизации и самообразования; навыками эксплуатации технологического оборудования; навыками работы с компьютерными системами и прикладными программами, базами данных.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Организационные основы проектирования и строительства предприятий.</i>

	<p>Организационные основы проектирования. Виды проектов. Состав рабочего проекта предприятия. Состав типового проекта здания или сооружения. Порядок выбора площадки для строительства. Санитарно-защитная зона. Привязка проектов к местным условиям.</p> <p><i>Раздел 2. Физико-механические свойства строительных материалов</i> Физические свойства строительных материалов. Механические свойства строительных материалов. Коррозионная стойкость строительных материалов.</p> <p><i>Раздел 3. Строительные материалы</i> Природные каменные материалы. Железобетон. Бетон. Цементы. Растворы. Дерево. Краски. Кровля. Пластмассы.</p> <p><i>Раздел 4. Конструкции фундаментов зданий и сооружений</i> Конструктивные схемы зданий. Единая модульная система. Унифицированные габариты схем. Основание.</p> <p><i>Раздел 5. Проектирование генерального плана предприятия</i> Общие требования, предъявляемые к проектированию генерального плана. Порядок проектирования.</p> <p><i>Раздел 6. Расчет и подбор технологического оборудования</i> Расчет водоснабжения, отопления, микроклимата, освещения и канализации для предприятий общественного питания</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.31 «ЭЛЕКТИВНАЯ ДИСЦИПЛИНА ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: формирование физической культуры обучающегося, способностей методически обоснованно и целенаправленно использовать разнообразные средства, методы и организационные формы физической культуры и спорта, позволяющие обучающемуся сформировать индивидуальную здоровую берегающую жизнедеятельность, необходимую для профессионально-личностного становления; осознание обучающимися понимания социальной роли физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических и практических основ физической культуры и спорта и здорового образа жизни; формирование мотивационно-целостного отношения к физической культуре и спорту, установки на здоровый стиль жизни, физического самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте; обеспечение физической культуры и спорта, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессии; приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><u>знать</u>: современные методы исследований, проводимые в соответствии с заданной методикой, позволяющие получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач; особенности воздействия на организм условий и характера различных видов профессионального труда и понимать важность поддержания высокого уровня физического и психического здоровья; основные приемы первой помощи в условиях чрезвычайной ситуации;</p> <p><u>уметь</u>: управлять своим физическим здоровьем и применять высокоэффективные оздоровительные и спортивные технологии; правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; использовать средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; готовность применять практические умения и навыки по физической культуре и спорту в экстремальных ситуациях производственной деятельности;</p> <p><u>владеть</u>: способностью к самоопределению, саморазвитию и самосовершенствованию в выборе средств и методов оздоровительных и спортивных технологий; высоким уровнем готовности к развитию в сфере физической культуры и спорта (мотивация, знания, умения, навыки и самооценка достижений); технологией мониторинга собственного физического развития, функционального состояния систем организма, физической и психической работоспособности; способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Раздел 1. Основы физической культуры и спорта</i> <i>Раздел 2. Учебно-тренировочный раздел</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. элективная дисциплина «ОФП (женщины)» 2. элективная дисциплина «ОФП (мужчины)» 3. элективная дисциплина «пауэрлифтинг» (мужчины) 4. элективная дисциплина «волейбол» 5. элективная дисциплина «спортивное ориентирование» 6. элективная дисциплина «плавание» 7. специальная медицинская группа 8. специальная медицинская группа (адаптивная физическая культура) <p><i>Раздел 3. Формы и содержание самостоятельных занятий</i></p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	выполнение контрольных нормативов, собеседование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В. ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.01 «ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов стран СНГ, Балтии, стран Азии, американского континента, Африки и Ближнего Востока, изучении вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные виды сырья используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы и Восточной Азии; исторические аспекты развития культуры питания и культуры гостеприимства, общие положения организации застолья; основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд; основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования; ассортимент традиционных блюд; ассортимент используемых пряностей, специй и приправ; особенности режима питания и технологий приготовления традиционных блюд народов мир, как работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;</p> <p><u>уметь</u>: проводить научные исследования в области культуры питания; полученные знания культуры питания в профессиональной деятельности; подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни, осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p> <p><u>владеть</u>: методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности; навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности, техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Современные тенденции развития национальных кухонь. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания.</p> <p>Раздел 2. Особенности национальной кухни славянских народов стран СНГ. Характеристика кавказской и прибалтийской национальной кухни.</p> <p>Раздел 3. Национальные кухни народов стран Западной Европы. Традиции и культуры питания народов стран Азии.</p> <p>Раздел 4. Особенности национальных блюд в странах Америки. Современная кухня Африканского континента и Австралии.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02 «НАУЧНЫЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося теоретических и практических знаний о научно-практическом обосновании технологических процессов обработки сырья, приготовления продуктов питания, их качества и безопасности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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;</p> <p>ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения</p>

	при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : способы кулинарной обработки различных видов сырья; особенности технологии приготовления диетических и лечебно-профилактических блюд; основные принципы рационального питания; технологию приготовления блюд функционального назначения; принципы взаимозаменяемости различных видов сырья; факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов питания; основные принципы организации лечебного питания; основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; <u>уметь</u> : составлять меню лечебно-профилактического питания; выявлять фальсификацию сырья; рассчитывать калорийность продуктов и готовых блюд; применять рациональные методы контроля и оценки качества продуктов питания; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; <u>владеть</u> : разработкой мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического, функционального и диетического питания; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основные принципы рационального питания. Раздел 2. Характеристика основных пищевых веществ. Раздел 3. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Раздел 4. Современные направления в развитии технологии рационального здорового питания Раздел 5. Характеристика номерных лечебных диет. Раздел 6. Особенности кулинарной технологии при обогащении мучных изделий источниками витаминов, микро- и макроэлементов в профилактическом питании. Раздел 7. Особенности технологии блюд для детского питания в организованных коллективах. Раздел 8. Состав рациона, используемого в профилактике лучевых поражений
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

Б1.В.03 АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ РУССКОЙ КУХНИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся представления об особенностях становления русской национальной кухни; дать обучающимся необходимый объем теоретических и практических знаний по истории развития русской кухни, основным сырьевым источникам, принципам и особенностям построения рецептур блюд традиционной и современной русской кухни, технологии их приготовления, привить умения и навыки сочетать полученные знания с практикой приготовления, оформления и подачи пищи.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: исторические этапы развития русской кухни; основные виды и свойства пищевого сырья традиционного для русской кухни, определяющие характер и режимы технологических процессов его переработки; традиционные и современные методы кулинарной обработки сырья, характерные для русской кухни; основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; ассортимент и технологию блюд, изделий, напитков старинной и современной русской кухни; традиции в оформлении и подаче готовых блюд, изделий, напитков.</p> <p><u>уметь</u>: пользоваться нормативной документацией в области производства блюд национальной русской кухни, подбирать и рационально использовать сырье; готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия русской кухни, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями; совершенствовать (и оптимизировать действующие) технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; обосновать требования к ведению технологического процесса; разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду, улучшенной системой очистки воздуха и воды от примесей, использованием средств автоматического контроля над состоянием окружающей среды; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания русской кухни.</p> <p><u>владеть</u>: современными методиками расчёта пищевой ценности продуктов; навыками компьютерной обработки рецептов блюд русской кухни; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Раздел 1. «История русской кухни»</i></p> <p>Тема 1. Из истории русской кухни</p> <p>Тема 2. Традиции русского застолья</p> <p>Тема 3. Традиции русского православного праздничного застолья</p> <p><i>Раздел 2. «Традиционная национальная русская кухня»</i></p> <p>Тема 1. Кухня русских царей XVII-XIX веков</p> <p>Тема 2. Кухня русского купечества</p> <p>Тема 3. Современная русская кухня</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**Б1.В.04 АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«КУРС КОМПЬЮТЕРНОЙ ПОДГОТОВКИ В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение теоретических знаний в области использования компьютерных и информационных технологий в профессиональной деятельности, применение компьютерных технологий в исследованиях и планировании, ознакомление с современными подходами к Интернету как коммуникативной
---------------------------------	---

	среде, получение практических навыков в области создания информационных ресурсов в Интернете.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>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</p> <p>ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; современные информационные технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы измерения и составления проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; принципы осуществления поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов.</p> <p><u>уметь</u>: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов</p> <p><u>владеть</u>: основными методами поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; подготовкой данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ	<p><i>Основы информационных технологий</i></p> <p>Тема 1. Информационные технологии и системы</p>

ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 2. Этапы развития вычислительной техники. Классификация и структура ЭВМ. <i>Программные средства MS Office</i></p> <p>Тема 1. Операционные системы персональных компьютеров. Программное обеспечение реализации информационных процессов.</p> <p>Тема 2. Реализация процессов обработки информационных данных с помощью средств MS Office <i>Компьютерные технологии сети Internet</i></p> <p>Тема 4. Основы передачи данных, технологии телекоммуникаций</p> <p>Тема 5. Типы компьютерных сетей. Современная структура сети Интернет.</p> <p>Тема 6. Технология поиска информации в Интернете с помощью поисковых машин Google, Yandex, Rambler</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.05 «НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ХОЛОДА В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: изучение влияния холодильной обработки и хранения на пищевые продукты и определение оптимальных условий проведения технологических процессов (охлаждение, замораживание, хранение и др.) с учетом особенностей продуктов и свойственных им изменений
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, и их изменения в ходе технологических процессов; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания.</p> <p><u>уметь</u>: использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов; определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и за-рубежный опыт по производству продуктов питания; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p><u>владеть</u>: методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,</p>

	полуфабрикатов и качество готовой продукции, методами расчета оборудования и производственных мощностей
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Элементы холодильной техники. 1.1. Методы получения низких температур 1.2. Парокомпрессионные холодильные машины Тема 2. Холодильное оборудование для предприятий общественного питания 2.1. Общие сведения о торговом холодильном оборудовании 2.2. Морозильные и холодильные витрины, шкафы и прилавки Тема 3. Холодильные технологии при производстве и хранении пищевых продуктов 3.1. Процессы охлаждения и замораживания. 3.2. Холодильное хранение пищевых продуктов. 3.3. Процессы отепления и размораживания продуктов
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 «СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование знаний и практических навыков по анализу, синтезу, выбору и использованию современных средств управления технологическими процессами в пищевом производстве.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне; современные информационные технологии, как управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, как использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, прове-

	<p>рять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);</p> <p><u>уметь</u>: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания.</p> <p><u>владеть</u>: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне; современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания; элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Информационные технологии (ИТ). Основные понятия и определения теории измерений</p> <p>Раздел 2. Автоматизированные системы управления технологическими процессами. Математическое описание элементов и систем автоматического управления</p> <p>Раздел 3. Типовые звенья и передаточные функции САР</p> <p>Раздел 4. Устойчивость САР</p> <p>Раздел 5. Основные законы регулирования. Объекты управления</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.07 «ФИЗИОЛОГО-БИОХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ
И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и мяса, молочных и мясных продуктов; изменению состава и свойств молока и мяса под влиянием различных факторов, биохимических и физико-химических процессах, протекающим при обработке молочного и мясного сырья, выработке различных молочных и мясных продуктов; изменению качества молочных и мясных продуктов при хранении.
---------------------------------	--

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : химический состав и биологические свойства молока и мяса; изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов; <u>уметь</u> : использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества молочной и мясной продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства молочной и мясной продукции питания. <u>владеть</u> : навыками проведения исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>1. Биохимический состав молока и его характеристика.</i></p> <p>1.1. Роль молока и молочных продуктов в питании населения</p> <p>1.2. Химический состав молока.</p> <p><i>2. Факторы, влияющие на качество молока.</i></p> <p>2.2. Биохимические и физико-химические изменения в молоке при тепловой и механической обработке.</p> <p>2.3. Биохимические и физико-химические изменения в молоке при тепловой и механической обработке.</p> <p><i>3. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.</i></p> <p>3.1. Свойства коровьего молока.</p> <p>3.2. Биохимические и физико-химические процессы при производстве молочной продукции</p> <p><i>4. Содержание и топография распределения основных биохимических ингредиентов в мясе, мышечной ткани и саркомере.</i></p> <p>4.1. Ткани сельскохозяйственных животных, их биохимические функции и строение.</p> <p><i>5. Характеристика мяса как объекта технологии. Автолитические изменения мяса.</i></p> <p>5.1. Факторы, определяющие биохимический статус и качество мяса.</p> <p><i>6. Изменение свойств мяса при технологической обработке.</i></p> <p>6.1. Химические изменения при консервировании мяса: биологическая питательная ценность мяса</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.08 «БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области безопасности пищевых продуктов; изучение соединений природного происхождения, химических загрязнителей, ксенобиотиков, пищевых и биологически активных добавок, представляющих опасность для человека, изучение критериев регламентации и методы их определения.
---------------------------------	--

КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. <u>уметь</u> : осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; <u>владеть</u> : способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Производственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения Тема 2. Классификация потенциально опасных веществ продовольственного сырья и основные пути загрязнения Тема 3. Радиационная безопасность продовольственного сырья Тема 4. Безопасность пищевых добавок и контроль за их применением Тема 5. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения продовольственного сырья Тема 6. Гигиенический контроль за применением биологически активных добавок к пище.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.09 «МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся навыков работы с нормативными документами на товары и услуги с целью последующего их применения для решения проблем, возникающих в профессиональной деятельности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

	<ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3); - готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5); - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1); - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: физические основы измерений; систему воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средствам измерений; общую теорию измерений, взаимозаменяемость; способы оценки точности измерений;</p> <p><u>уметь</u>: применять действующие стандарты, положения и инструкции по оформлению технической документации; пользоваться основными средствами контроля качества среды обитания; устанавливать нормы точности измерений и достоверности контроля и выбирать средства измерений и контроля; оценивать точность и достоверность их результатов;</p> <p><u>владеть</u>: разработки и оформления эскизов деталей машин, изображения сборочных единиц, сборочного чертежа изделия, составлять спецификацию, с использованием методов машинной графики; методами определения точности измерений.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Метрология</p> <p>Основы метрологии. Средства, методы и погрешности измерений. Измерения физических величин. Метрологическая аттестация и поверка средств измерений. Технические измерения</p> <p>Выбор и назначение средств измерения линейных величин. Закономерности формирования результата измерения, алгоритмы обработки многократных измерений, показатели качества измерительной информации.</p> <p>Раздел 2. Стандартизация</p> <p>Понятие стандартизации Научные и методические основы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Функциональная взаимозаменяемость. ЕСДП – основа взаимозаменяемости. Стандартизация норм взаимозаменяемости деталей машин. Технико-экономическая эффективность стандартизации. Правовые основы стандартизации</p> <p>Раздел 3. Сертификация</p> <p>Сертификация продукции и услуг. Показатели качества продукции. Методы оценки уровня качества продукции. Управление уровнем качества продукции и услуг. Организационно-методические принципы сертификации в РФ. Система государственной аттестации и сертификации продукции. Правовые основы стандартизации</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, работа с конспектом лекций, контрольные вопросы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.10 «ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: дать бакалаврам необходимые теоретические и практические знания физических методов получения низких температур; холодильных циклов; основными холодильными агентами и хладоносителями; конструкциями
---------------------------------	--

	холодильных машин, типами холодильников; с методами холодильной обработки пищевого сырья и продуктов; с основами тепло- и массообмена при различных видах холодильной обработки; с процессами, проходящими в продуктах растительного и животного происхождения при понижении их температуры, а также при хранении.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; классификацию и принципы работы технологического оборудования; инновационные технологии в производстве продуктов питания. <u>уметь</u> : эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов; применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство. <u>владеть</u> : способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Введение в понятие о холодильном хранении</i> Введение. Влияние низких температур на свойства пищевых продуктов. Теоретические основы искусственного охлаждения. Обратные циклы. Цикл Карно. Холодильные машины, системы охлаждения. Сложные циклы. Хладагенты и хладоносители, их свойства. <i>Раздел 2. Холодильные машины</i> Холодильные машины. Компрессоры холодильных машин. Теплообменные аппараты. Вспомогательные аппараты. <i>Раздел 3. Холодильные камеры и системы</i> Холодильные камеры, их оборудование. Холодильные системы и установки. Расчет потребности в холоде. Основы безопасной эксплуатации холодильной техники
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ	модульное тестирование

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.11 « ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических и практических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции для специальных контингентов населения, оценки их качества и безопасности.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : современные представления научного прогноза в отрасли общественного питания; способы кулинарной обработки различных видов сырья; классификацию, ассортимент, рецептуру; технологические процессы производства кулинарной продукции; правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий; процессы, формирующие качество продукции; принципы взаимозаменяемости различных видов сырья; требования к качеству кулинарной продукции; виды фальсификации сырья и готовой продукции; методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению; правила охраны труда и техники безопасности при работе в лаборатории. <u>уметь</u> : оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу производственных цехов; приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, с учетом требований нормативной документации; проводить бракераж готовой продукции; прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; применять безотходные и малоотходные технологии; сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы; выявлять фальсификацию сырья; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья; осуществлять контроль качества основных видов кулинарной продукции. <u>владеть</u> : технологией и организацией производства продукции; приготовлением широкого ассортимента кулинарной продукции для специальных видов питания; работой с нормативными документами; работой с учебной и справочной литературой; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания; нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания Раздел 2. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания Раздел 3. Технология продуктов лечебно-профилактического питания Раздел 4. Технология продуктов для пожилых людей Раздел 5. Технология продукции детского питания Раздел 6. Технология продуктов для спортсменов, их особенности Раздел 7. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ	модульное тестирование, реферат, курсовая работа

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет, экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.12 «ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства мучных и кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент мучных и кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных и кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных и кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мучных и кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов мучных и кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных и кондитерских; органолептические способы определения качества мучных и кондитерских изделий; требования к безопасности хранения мучных и кондитерских изделий; <u>уметь</u> : пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическими и лабораторными методами качество пищевых продуктов; органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления мучных и кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; <u>владеть</u> : основами современных технологий производства мучных и кондитерских изделий; основными методами оценки качества и безопасности сырья и готовых мучных и кондитерских изделий; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Технология мучных кондитерских изделий</i> Технология мучных кондитерских изделий. Классификация мучных кондитерских изделий Особенности технологии приготовления кондитерского теста Технологические схемы производства печенья Технология производства кексов и рулетов бисквитных. Технология производства тортов и пирожных <i>Раздел 2. Технология кондитерских изделий</i>

	<p>Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека</p> <p>Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий</p> <p>Технология сахаристых кондитерских изделий. Производство кондитерских масс и изделий аморфной структуры (карамель, литой ирис, грильяжные конфеты)</p> <p>Производство конфетных масс и изделий кристаллической структуры (помадная масса, тираженный ирис)</p> <p>Технология производства мармелада и конфет со структурой студня (фруктово-ягодных, желейных)</p> <p>Технология производства пастильных изделий и сбивных конфет со структурой студня и пены</p> <p>Технология производства шоколада, шоколадных полуфабрикатов, массы пралине и марципановых масс.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат, курсовая работа
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.13 «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков оказания услуг по организации потребления продукции и обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);</p> <p>ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; виды и характеристику банкетов, особенности сервировки; виды и назначение столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания; методы обслуживания потребителей в ресторанах; виды и назначение рекламы; методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания; современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.</p> <p><u>уметь</u>: подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, преискурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятием питания в соответствии с его типом и классом; организовать рациональную структуру управления предприятием в целом.</p>

	<u>владеть</u> : правилами культуры обслуживания; формами и методами организации обслуживания потребителей; организацией специальных форм обслуживания; алгоритмом разработки и технологией проведения рекламных кампаний; профессиональными стандартами в ресторанной индустрии; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания Раздел 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания Раздел 3. Организация обслуживания в ресторанах Раздел 4. Организация банкетов и приемов. Прогрессивные технологии обслуживания Раздел 5. Особенности обслуживания иностранных туристов Раздел 6. Организация обслуживания на социально-ориентированных предприятиях питания
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.14. «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: ознакомление с различными методами хранения продовольственных товаров, обеспечивающими сохранность товаров путём создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, влияющие на сохранность продуктов; процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров; потери массы пищевых продуктов, пути снижения потерь при хранении; основополагающие принципы хранения; методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству и современным методам хранения продуктов питания; методы хранения продовольственных товаров; <u>уметь</u> : пользоваться основной и справочной литературой; определять органолептическими и лабораторными методами качество пищевых продуктов; организовать рациональное хранение пищевых продуктов; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных по изучаемым темам; рассчитывать естественную убыль пищевых продуктов при хранении; <u>владеть</u> : основами современных технологий хранения пищевых продуктов; основными методами хранения продовольственных товаров; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,

	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания и современным методам хранения.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Основополагающие принципы и условия хранения пищевых продуктов Раздел 2. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов Раздел 3. Упаковка пищевых продуктов Раздел 4. Методы хранения пищевых продуктов
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.15 «ЭТИКЕТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование фундаментальных теоретических знаний гостеприимного поведения обслуживающего персонала по отношению к посетителям на предприятиях общественного питания, адекватным культурным ценностям современной индустрии питания
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : все фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, как использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; теоретические основы и современные методы научной организации труда обслуживающего персонала предприятий общественного питания; психологические основы речевой профессионально-коммуникативной культуры официанта-бармена; формы сервисного обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов; этические основы культуры употребления основных блюд и напитков; корпоративные основы развития индустрии гостеприимства; современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания – культурологический аспект. <u>уметь</u> : предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур; используя методы деловой коммуникации воздействовать на формирование спроса в заказе определенного ассортимента блюд, направленного на увеличение объема их реализации; формировать эстетические вкусы посетителей. <u>владеть</u> : основами анализа и определения уровня качества услуг, предоставленных предприятием общественного питания в соответствии с его типом и классом; навыками оценки перспектив изменения потребностей предприятия в производственном и обслуживающем персонале; участием во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
КРАТКАЯ	<i>Раздел 1. История этикета</i>

ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Из истории этикета</p> <p><i>Раздел 2. Основы хороших манер</i></p> <p>Тема 1. Искусство хороших манер</p> <p>Тема 2. Культура ресторанного сервиса</p> <p>Тема 3. Деловой стиль и этикет</p> <p>Тема 4. Культура обслуживания и правила этикета</p> <p><i>Раздел 3. Подготовка и обслуживание приемов и банкетов</i></p> <p>Тема 1. Подготовка к обслуживанию посетителей</p> <p>Тема 2. Обслуживание приемов и банкетов</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.16 «РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области технологии производства вторичных сырьевых ресурсов; изучение рецептуры новых видов продуктов на основе вторичного сырья; изучение органолептических, физико-химических и технологических показателей вторичного сырья; изучение принципов безотходности производства; изучение методов рационального использования вторичного сырья в условиях пунктов общественного питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p>ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</p> <p>ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; характеристику молочного вторичного сырья; характеристику мясного вторичного сырья; характеристику рыбного вторичного сырья; характеристику растительного вторичного сырья; принципы безотходности производства; основы рационального использования.</p> <p><u>уметь</u>: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; пользоваться нормативной документацией; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями; пользоваться методами научных исследований; использовать технологическое оборудование для переработки вторичного сельскохозяйственного сырья с целью получения нового изделия; реализовывать технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и в последствии определять ее качество в соответствии с ГОСТ.</p>

	<u>владеть</u> : развитым пространственным представлением; набором знаний и правил для получения новых продуктов из низкоценных вторичных продуктов и отходов молочной, мясной, рыбной и растениеводческой промышленности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Рациональное использование молочного вторичного сырья и принципы безотходности производства Раздел 2. Рациональное использование мясного вторичного сырья и принципы безотходности производства Раздел 3. Рациональное использование рыбного вторичного сырья и принципы безотходности производства Раздел 4. Рациональное использование растительного вторичного сырья и принципы безотходности производства Раздел 5. Основы производства новых видов продуктов Раздел 6. Технологии производства различных видов продуктов из вторичного сырья и определение их качества
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.17 «ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих научно-практическими знаниями в области стандартизации и разработки нормативно-технических документов; освоение понятий в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции общественного питания; научить осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; научить организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; ПК-6 способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; принципы современного программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

	<p><u>уметь</u>: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p><u>владеть</u>: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>1. Введение. Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения.</p> <p>2. Закон «О техническом регулировании» в РФ. ТР ТС- технические регламенты на пищевую продукцию. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции.</p> <p>3. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. ТР ТС 021/2011 «Безопасность пищевой продукции»</p> <p>4. Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды продукции общественного питания. Качество продукции и информация для потребителей</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.18 «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и представлений систематизации наименований пищевых добавок; принципов и технологических особенностей их производства; роли пищевых биологически активных добавок в пищевом производстве.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: классификацию пищевых добавок, их роль в пищевом производстве с целью получения продуктов высокого качества; об основных принципах регулирования функционально-технологических параметров на основе коммутативности и дистрибутивности сырья; методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания;</p> <p><u>уметь</u>: применять различные виды пищевых добавок при разработке рецептур и технологий новых видов продукции для функционального питания различных категорий граждан; прикладные программные средства для создания документов</p>

	и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания; <u>владеть:</u> методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности; навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Общие сведения и биологически активных добавок 2. Классификация БАД 3. Нутрицевтики 4. Парафармацевтики 5. Пробиотики, пребиотики 6. Ассортимент пищевых продуктов, обогащаемых БАД 7. Современные методы и средства обеспечения качества и безопасности в производстве БАД 8. Государственный контроль и надзор за производством и реализацией БАД
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.1 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01 «АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: изучение свойств и строения пищевого сырья различного происхождения; изучение морфологического состава пищевого сырья.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать:</u> характеристику мясного сырья; характеристику рыбного сырья; характеристику растительного сырья; принципы безотходности производства; основы рационального использования; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <u>уметь:</u> пользоваться нормативной документацией; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями; пользоваться методами научных исследований; определять качество сырья в соответствии с ГОСТ; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

	<u>владеть</u> : развитым пространственным представлением; набором знаний и правил для получения новых продуктов из низкоценного сырья и отходов молочной, мясной, рыбной и растениеводческой промышленности; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Предмет и задачи дисциплины «Анатомия пищевого сырья» Методы исследований Химический состав растительного сырья Химический состав животного сырья Анатомическое строение растительного сырья Анатомическое строение мясного сырья Гистологические и биохимические особенности мясного сырья Анатомическое строение рыбного сырья Гистологические и биохимические особенности рыбного сырья Морфологический и химический состав яйца и яйцепродуктов Характеристика молока разных животных. Морфологический и химический состав молока. Морфологический и химический состав меда и продуктов пчеловодства
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.02 «ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: изучение свойств и строения пищевого сырья различного происхождения; изучение морфологического состава пищевого сырья.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : характеристику сырья; принципы безотходности производства; основы рационального использования; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <u>уметь</u> : пользоваться нормативной документацией; организовать рабочее место в соответствии с современными требованиями; пользоваться методами научных исследований; определять качество сырья в соответствии с ГОСТ; проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. <u>владеть</u> : развитым пространственным представлением; техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Основные понятия о пищевых концентратах Пищевые концентраты обеденных блюд Пищевые концентраты для детского и диетического питания

	Пищевые концентраты – сухие завтраки Снеки и концентраты в космическом питании
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б1.В.ДВ.2 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: ознакомление с органолептическими и инструментальными методами исследования кулинарной продукции и получение практических навыков качественной и количественной оценки качества полуфабрикатов, супов, вторых, сладких блюд и горячих напитков.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные понятия, термины и определения в области экспертизы продукции общественного питания; требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению; правила отбора проб и проведения экспертизы качества продукции общественного питания; виды фальсификации сырья и готовой продукции, меры по обнаружению, и предупреждению, последствия; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <u>уметь</u> : использовать теоретические знания в производственной деятельности; применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; идентифицировать продукцию и выявлять ее фальсификацию; проводить экспертизу качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса; определять по прямым и косвенным показателя (признакам) соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологического производства; устанавливать требования к качеству продукции и услуг в общественном питании; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных <u>владеть</u> : методами контроля качества, назначение испытательных лабораторий, требования к их материально-технической базе и персонала; рациональными методами контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения; способностью анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству и экспертизе продуктов питания.
КРАТКАЯ	Тема 1. Введение, цели и задачи в системе общественного питания

ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 2. Экспертиза, осуществляемая на предприятиях Тема 3. Качество продукции общественного питания и факторы его определяющие Тема 4. Номенклатура и методы качества Тема 5. Показатели качества кулинарной продукции Тема 6. Методы определения качества кулинарной продукции Тема 7. Требования к производству и реализации кулинарной продукции Тема 8. Требования к реализации кулинарной продукции
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.02 «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРО-
ДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения, изучение номенклатуры показателей качества, факторов определяющих качество товаров, изучение объектов и субъектов товарной деятельности, информации о товаре; изучение методов применяемых в товароведении; экспертиза товаров и установление градации качества; приобретение обучающимися практических навыков, привитие навыков самостоятельной работы.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; основополагающие характеристики товаров, показатели качества товаров; методы товароведения, классификацию товаров, виды экспертиз и способы их проведения, средства товарной информации, ассортимент товаров, факторы, формирующие и определяющих качество товаров <u>уметь</u> : формулировать задачи и цели современного товароведения; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак; использовать методы предотвращения товарных потерь; пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания <u>владеть</u> : методами и способами основных современных технологий хранения пищевых продуктов; организацией технологий современных методов хранения пищевых товаров; способами и методами определения качества пищевых продуктов; методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования; методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Предмет и задачи товароведения Тема 2. Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ Тема 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров Тема 4. Основы хранения пищевых продуктов. Товарные потери Тема 5. Информация о товаре Тема 6. Методы определения качества товаров.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.3 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.01 «ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: сформировать у обучающихся представление о продуктах питания как о структурно-сложных химических системах с комплексом химических, физико-химических и биологических взаимодействий, определяющих качество продуктов и их потребительские свойства.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий; способы оценки пищевой ценности продуктов питания; общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья; превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее режимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции; базовые методы исследовательской деятельности для осуществления качественного и количественного анализа пищевого сырья; технические средства для измерения основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <u>уметь</u> : определять химический качественный и количественный состав исследуемого объекта; аргументировано выбирать метод испытания для конкретных задач; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам государственных стандартов <u>владеть</u> : навыками проведения эксперимента с проведением соответствующих расчетов и формулировкой выводов; базовыми химическими и физико-химическими методами анализа для определения физико-химических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Тема 1. Роль питания в жизни человека Тема 2. Вода в сырье и пищевых продуктах Тема 3. Белковые вещества и их роль в пищевой промышленности Тема 4. Липиды Тема 5. Углеводы и их физиологическое значение

	Тема 6. Витамины и их роль в питании человека Тема 7. Минеральные вещества и их роль в питании человека Тема 8. Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03.02 «ПИЩЕВЫЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями пищевых свойств продукции с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности; изучение пищевых свойств продукции различного происхождения; изучение факторов, формирующих и сохраняющих пищевые свойства продукции
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий; способы оценки пищевой ценности продуктов питания; общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья; превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее режимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции; базовые методы исследовательской деятельности для осуществления качественного и количественного анализа пищевого сырья; технические средства для измерения основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции <u>уметь</u> : определять химический качественный и количественный состав исследуемого объекта; аргументировано выбирать метод испытания для конкретных задач; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам государственных стандартов <u>владеть</u> : навыками проведения эксперимента с проведением соответствующих расчетов и формулировкой выводов; базовыми химическими и физико-химическими методами анализа для определения свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Общая характеристика пищевых свойств продукции:</i> 1.1. Основополагающие свойства товаров 1.2. Потребительные свойства товаров 1.3. Сырье, как фактор, определяющий свойства товаров <i>Раздел 2. Методы обработки сырья, как фактор, определяющий свойства товаров:</i> 2.1. Физические 2.2. Электрофизические 2.3. Теплофизические и другие

	<p><i>Раздел 3. Методы консервирования и их влияние на свойства продукции:</i></p> <p>3.1. Методы консервирования 3.2. Холодильная обработка 3.3. Биологические методы 3.4. Стерилизация 3.5. Обезвоживание</p> <p><i>Раздел 4. Реологические основы производства и их влияние на свойства продукции</i></p> <p><i>Раздел 5. Пищевая ценность продукции</i></p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.04 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 «ОСНОВЫ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся навыков, направленных на получение квалификации (степени) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; ознакомление с особенностями ресторанов как предприятий общественного питания; изучение возможности организации собственного ресторана или покупки готового дела; освоение основных форм и методов обслуживания в ресторанах; изучение перечня и характеристик оказываемых услуг, обслуживания банкетов и приемов, особенностей обслуживания иностранных посетителей и VIP-персон.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности; ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; особенности ресторанной индустрии; виды услуг в ресторанах; основные формы и методы обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, посуды, белья, особенности составления меню, прейскуранта, карты вин, виды и правила сервировки стола, очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков; порядок оказания услуг по организации потребления ресторанной продукции и обслуживания потребителей, виды приемов и банкетов, специальные формы услуг; особенности национальных кухонь и организацию питания иностранных туристов, услуги по организации досуга; требования к обслуживающему персоналу.

	<p><u>уметь</u>: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; организовывать покупку или проектирование и регистрацию собственного ресторанного бизнеса; производить необходимые расчеты технологического процесса; определять основы составляющих успеха ресторанной индустрии; разрабатывать и организовывать различные формы и методы обслуживания; составлять меню, прейскурант, карты вин; сервировать стол с элементами аксессуара сервис; использовать нормативные и правовые документы в сфере ресторанного бизнеса; вести учет и оптимизацию рабочего времени.</p> <p><u>владеть</u>: способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и способами организации и проведения различных видов мероприятий; методами математического анализа и моделирования в сфере ресторанного бизнеса; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Основы организации ресторанного дела</p> <p>Раздел 2. Особенности трудовой деятельности работников ресторанного дела</p> <p>Раздел 3. Технология ресторанного дела</p> <p>Раздел 4. Особенности обслуживания приемов и банкетов</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 «БАРНОЕ ДЕЛО»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по организации работы баров, по оказанию услуг в барах различных типов и классов.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><u>знать</u>: характеристику компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей; виды посуды, инвентаря, инструментов бара, барных аксессуаров; порядок подготовки бара к обслуживанию; формы и методы обслуживания потребителей в барах; правила оформления расчетов за обслуживание; фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p><u>уметь</u>: обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми безалкогольными и алкогольными напитками, кондитерскими и другими изделиями; соблюдать условия и сроки хранения алкогольной продукции, напитков и покупных товаров; вести необходимый учет, составлять товарный отчет; соблюдать правила безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; принимать участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><u>владеть</u>: основными приемами работы бармена; санитарными требованиями к качеству, температуре подачи напитков и раздаче готовой продукции; способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлях.</p> <p>Раздел 2. Классификация основных напитков бара.</p> <p>Раздел 3. Основы построения и классификация смешанных напитков и коктейлей.</p> <p>Раздел 4. Формы и методы обслуживания в барах.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.5 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.01 «ПИЩЕВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: получение обучающимися представлений о ключевых проблемах и главных направлениях развития пищевой биотехнологии, передовых методиках, приборной и технологической базе; формирование представлений о технологиях производства основных видов пищевой биотехнологической продукции
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><u>знать</u>: основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов; новейшие достижения в области биотехнологии в пищевой промышленности; традиционные биотехнологические процессы, используемые в пищевой промышленности, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и определения качества готовой продукции, основную научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p><u>уметь</u>: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной литературой в области биотехнологии пищевых производств; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования продуцентов, а также их использования в разнообразных технологических процессах производства продуктов питания; самостоятельно выбирать технические средства, рациональную схему производства заданного продукта; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; оптимизировать состав питательных сред; определять параметры культивирования продуцентов; оптимизировать условия культивирования; предупреждать загрязнения воздушного и водного бассейнов, почвы; совершенствовать производства важнейших продуктов биотехнологии, в том числе, микробных метаболитов; оценивать технологическую эффективность производства; выбирать ферментационное оборудование.</p> <p><u>владеть</u>: навыками самостоятельного решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии пищевых производств; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий на достаточном уровне, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, опытом микробиологических, биотехнологических и аналитических методов исследования, методами очистки и стерилизации воздуха, приготовления и стерилизации питательных сред, методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья и продукции, методами технического контроля за соблюдением технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Проблемы и перспективы развития пищевой биотехнологии. Цели и задачи курса</p> <p>Раздел 2. Основные виды сырья и вспомогательных материалов для пищевой биотехнологии.</p> <p>Раздел 3. Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов. Методы и источники получения промышленных штаммов продуцентов.</p> <p>Раздел 4. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.</p> <p>Раздел 5. Технология получения и использования дрожжевых культур в пищевой промышленности.</p> <p>Раздел 6. Биотехнологические процессы получения пищевых органических кислот.</p> <p>Раздел 7. Получение пищевых веществ методами биотехнологии.</p> <p>Раздел 8. Методы выделения, очистки и получения товарных форм целевых продуктов.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет
--	-------

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.05.02 «ОСНОВЫ БИОТЕХНОЛОГИИ»**

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: получение обучающимися представлений о ключевых проблемах и главных направлениях развития биотехнологии, передовых методиках, приборной и технологической базе; формирование представлений о технологиях производства основных видов биотехнологической продукции.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: основные биотехнологические способы получения полезных для человека продуктов; новейшие достижения в области биотехнологии; традиционные биотехнологические процессы, используемые в растениеводстве, животноводстве, медицине и промышленности, технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и определения качества готовой продукции, основную научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству нужных для человека продуктов методами биотехнологии.</p> <p><u>уметь</u>: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной литературой в области биотехнологии; использовать полученные знания для анализа экспериментальных данных, касающихся подбора, характеристики и совершенствования условий технологического процесса, самостоятельно выбирать технические средства, выбрать рациональную схему производства биотехнологической продукции и оценивать его техно-логическую эффективность; оптимизировать состав питательных сред; определять параметры культивирования продуцентов; растительных и животных тканей, оптимизировать условия культивирования; предупреждать загрязнения воздушного и водного бассейнов, почвы; совершенствовать производства важнейших продуктов биотехнологии, в том числе, микробных метаболитов; оценивать технологическую эффективность производства; разрабатывать планы проведения научных исследований и разработок.</p> <p><u>владеть</u>: навыками самостоятельного решения научных, инженерных и производственных задач в области биотехнологии; опытом микробиологических, биотехнологических и аналитических методов исследования, методами очистки и стерилизации воздуха, приготовления и стерилизации питательных сред, методами обработки, анализа и реализации научно-технической информации; методами селекции, модификации и конструирования живых систем и их компонентов как объектов деятельности биотехнологии; приемами и методами безопасной работы с органическими соединениями, обладающими физиологической активностью, и культурами биологических агентов; анализом показателей существующих биотехнологий на соответствие исходным научным разработкам; методами технического контроля за соблюдением технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел 1. Основные периоды возникновения, становления и развития биотехнологии. Области применения современной биотехнологии и основные ее аспекты (биологические, химические, технологические).</p> <p>Раздел 2. Основные объекты биотехнологических производств. Промышленные штаммы микроорганизмов – продуцентов.</p> <p>Раздел 3. Основные виды сырья, технологические приёмы и аппаратурное оформление биотехнологических процессов.</p>

	<p>Раздел 4. Ферментная биотехнология. Технология ферментных препаратов и их использование в пищевой промышленности.</p> <p>Раздел 5. Получение пищевых веществ методами биотехнологии</p> <p>Раздел 6. Генная и клеточная инженерия. Получение трансгенных организмов.</p> <p>Раздел 7. Современные технологии микроразмножения растений. Выращивание оздоровленного посадочного материала садовых культур.</p> <p>Раздел 8. Биоконверсия и биотрансформация вторичных ресурсов перерабатывающих производств, отходов растениеводства и животноводства.</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.6 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.01 «ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента продовольственного сырья; факторов, формирующих качество товаров (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение потребительских свойств продовольственного сырья, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки; умение проводить экспертизу продовольственного сырья (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.)
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p>знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственного сырья; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности продовольственного сырья; ассортимента данной группы товаров; основные методы идентификации продовольственного сырья, способы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья; методы анализа научно-технической информации;</p> <p>уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; выявлять опасную, некачественную, контрафактную и фальсифицированную продукцию; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров.</p>

	<u>владеть</u> : способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственного сырья; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственного сырья; современными методами экспертизы продовольственного сырья; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей</i> Тема 1. Потребительские свойства плодов и овощей Тема 2. Классификация плодов. Тема 3. Классификация овощей. <i>Раздел 2. Товароведная характеристика зернового сырья</i> Тема 1. Зерновые культуры <i>Раздел 3. Товароведная характеристика животноводческого сырья</i> Тема 1. Классификация и маркировка мяса Тема 2. Состав и свойства молока
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОВОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.06.02 «ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА НЕТРАДИЦИОННОГО
ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение классификации и ассортимента нетрадиционного пищевого сырья; фак-торов, формирующих качество товаров (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; изучение потребительских свойств нетрадиционного пищевого сырья, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки; умение проводить экспертизу нетрадиционного пищевого сырья (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственного сырья; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности продовольственного сырья; ассортимента данной группы товаров; основные методы идентификации продовольственного сырья, способы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья; методы анализа научно-технической информации;

	<p><u>уметь</u>: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; выявлять опасную, некачественную, контрафактную и фальсифицированную продукцию; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров.</p> <p><u>владеть</u>: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственного сырья; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственного сырья; современными методами экспертизы продовольственного сырья; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p><i>Раздел 1. Товароведная характеристика почек и листьев</i> Тема 1. Почки березы и сосны Тема 2. Листья мяты перечной и шалфея Тема 3. Листья черной смородины, брусники и малины <i>Раздел 2. Товароведная характеристика корней и корневищ</i> Тема 1. Корневища и корни валерианы Тема 2. Корни женьшеня Тема 3. Корневища имбиря <i>Раздел 3. Товароведная характеристика цветков и соцветий</i> Тема 1. Цветки ромашки и календулы Тема 2. Бутоны гвоздики <i>Раздел 4. Товароведная характеристика древесной коры</i> Тема 1. Кора коричневого дерева. Корица</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

Б1.В.ДВ.07 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.07.01 «ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания; формирование у обучающегося представления о национальных блюдах разных народов мира, изучение технологии приготовления основных национальных блюд различных стран.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ассортимент национальных блюд разных стран мира и правила их подачи; технологии приготовления блюд национальной кухни; технологии приготовления блюд из традиционных источников сырья; способы кулинарной обработки блюд из традиционных источников сырья; способы планирования, организации;</p> <p><u>уметь</u>: разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p><u>владеть</u>: методами организации технологического процесса производства продукции питания; технологиями приготовления блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделия национальной кухни; методами и способами рационального использования сырья соответствующего определенной национальной кухне; основными правилами оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Национальная кулинария как часть национальной кухни Раздел 2. Технология блюд славянской кухни Раздел 3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов Раздел 4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни Раздел 5. Технология блюд народов Средней Азии Раздел 6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни Раздел 7. Технология блюд народов стран Западной Европы</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 Б1.В.ДВ.07.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, формирование у обучающегося представления о технологии безопасной пищевой продукции разных народов мира; изучение технологии приготовления основных национальных блюд различных стран.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

	ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: технологии приготовления экологически безопасных блюд национальной кухни; технологии приготовления блюд из безопасной пищевой продукции; способы кулинарной обработки блюд; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p> <p><u>уметь</u>: уметь разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков направленных на получение безопасной продукции; уметь ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства экологически безопасной продукции питания.</p> <p><u>владеть</u>: технологиями приготовления экологически безопасных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; методами и способами рационального использования сырья соответствующего безопасности; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Раздел 1. Безопасность питания</p> <p>Раздел 2. Технология приготовления экологически безопасных блюд славянской кухни</p> <p>Раздел 3. Технология приготовления экологически безопасных блюд прибалтийских народов</p> <p>Раздел 4. Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной казахской и кавказской кухни</p> <p>Раздел 5. Технология приготовления экологически безопасных блюд народов Средней Азии</p> <p>Раздел 6. Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной китайской и японской кухни</p> <p>Раздел 7. Технология приготовления экологически безопасных блюд народов стран Западной Европы</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б1.В.ДВ.08 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.08.01. «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: сформировать у обучающихся теоретических и практических знаний об основных принципах разработки и создания функциональных продуктов питания, об основных макро- и микронутриентах животного и растительного происхождения, оценки их качества и безопасности; обеспечить методикой разработки и оценки качества новой функциональной продукции; умениями разбираться в сущности технологических процессов при производстве пищевых функциональных продуктов, анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рецептур, применения современного оборудования и ассортимента продукции
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : как выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; технологии организации процесса самообразования. <u>уметь</u> : проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей; прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов. <u>владеть</u> : способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; современными концепциями и тенденциями развития в области известных функциональных ингредиентов и технологий функционального питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1. Научные основы функционального питания. Теория и концепции питания Раздел 2. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами Раздел 3. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья продуктов функционального питания Раздел 4. Пищевые и биологические активные добавки Раздел 5. Технология производства функциональных продуктов
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.08.02 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПЕРСОНИФИЦИРОВАННОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: сформировать у обучающихся теоретических и практических знаний об основных принципах создания персонализированных продуктов питания, об основных макро- и микронутриентах животного и растительного происхождения; обеспечить методикой разработки и оценки качества новой про-
---------------------------------	---

	дукции для персонифицированного питания; анализировать полученные результаты с точки зрения эффективности разрабатываемых рецептур и ассортимента продукции.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : как выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; технологии организации процесса самообразования. <u>уметь</u> : приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом нормы закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, с учетом требований нормативной, технической документации; прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов. <u>владеть</u> : современными методами исследований в области известных пищевых ингредиентов и технологий персонифицированного питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<i>Раздел 1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания</i> Тема 1. Основные продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. <i>Раздел 2. Технология продуктов лечебно-профилактического питания</i> Тема 2. Научные принципы обогащения пищевых продуктов <i>Раздел 3. Технология продуктов для индивидуального питания</i> Тема 1. Технология продуктов для пожилых людей Тема 2. Технология продукции детского питания Тема 3. Технология продуктов для спортсменов, их особенности
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, лабораторные работы, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б1.В.ДВ.09 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

Б1.В.ДВ.09.01 АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: научить обучающихся: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><u>уметь</u>: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p> <p><u>владеть</u>: способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Тема 1. Основы качества товаров</p> <p>Тема 2. Подтверждение соответствия товаров в РФ</p> <p>Тема 3. Средства и методы товарной экспертизы.</p> <p>Тема 4. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>Тема 5. Методы теххимического контроля</p> <p>Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, готовых блюд</p>
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	<p>лекции, практические занятия</p>
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	<p>модульное тестирование, реферат</p>
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	<p>экзамен</p>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.09.02 «ОСНОВЫ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>Цели освоения дисциплины: овладение обучающимися основными методами теории интеллектуальных систем, приобретение навыков по использованию интеллектуальных систем, изучение основных методов представления знаний и моделирования рассуждений.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: место и роль общих вопросов науки в научных исследованиях; современные проблемы математики, физики и экономики; теоретические модели рассуждений, поведения, обучения в когнитивных науках; постановку проблем математического и информационного моделирования сложных систем; взаимосвязь и фундаментальное единство естественных наук;</p>

	<p><u>уметь</u>: эффективно использовать на практике теоретические компоненты науки: понятия, суждения, умозаключения, законы; представлять панораму универсальных методов и законов современного естествознания; работать на современной электронно-вычислительной технике; абстрагироваться от несущественных факторов при моделировании реальных природных и общественных явлений; планировать процесс моделирования и вычислительного эксперимента; осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;</p> <p><u>владеть</u>: методами постановки задач и обработки результатов компьютерного моделирования; навыками самостоятельной работы в лаборатории на современной вычислительной технике.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в искусственный интеллект 2. Экспертные системы и представление знаний 3. Интеллектуальные системы.
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	экзамен

Б2. ПРАКТИКА

Б1.О. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) «УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА»

ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ	Цели учебной ознакомительной практики: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: биохимические основы технологии продуктов общественного питания, этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, научные и практические аспекты рационального питания, физиология питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению; ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности ОПК-2 способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

	<p>ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>ПК-6 способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>ПК-8 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p> <p>ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В процессе учебной ознакомительной практики обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p><u>уметь</u>: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p><u>владеть</u>: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью использовать технические средства для измерения основных пара-</p>

	метров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<i>Подготовительный этап:</i> Общее ознакомление с лабораторией. Инструктаж по технике безопасности. <i>Основной этап:</i> Общая схема технологического процесса производства блюд. <i>Заключительный этап:</i> Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Защита отчета о прохождении практики.
СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стационарная, выездная, дискретно
ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.О.02(У) «УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	Цели учебной технологической практики: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: биохимические основы технологии продуктов общественного питания, этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, научные и практические аспекты рационального питания, физиология питания.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-8 способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-9 способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;

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

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

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

ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-6 способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>В процессе учебной технологической практики обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p><u>уметь</u>: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p><u>владеть</u>: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.</p>
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	<p><i>Подготовительный этап:</i> Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p><i>Основной этап:</i> Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.</p> <p><i>Заключительный этап:</i> Изучение рецептов и технологий производства продуктов специализированного питания. Защита отчета о прохождении практики.</p>
СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стационарная, выездная, дискретно
ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.О.03(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	<p>Цели производственной технологической практики: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: товароведная характеристика продовольственного сырья, технология продукции общественного питания, технология специальных видов питания, санитария и гигиена питания, технология блюд национальной кухни, безопасность продовольственного сырья, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, проектирование предприятий общественного питания и приобретение профессионального умения работать в качестве практикантов, поваров и дублеров начальников цехов.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	<p>УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>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</p>

УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

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

УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

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

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

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

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

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;

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

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

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

ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

	<p>ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>ПК-6 способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p> <p>ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В процессе производственной технологической практики обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе; принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции; об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования; как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата; как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания</p> <p><u>уметь</u>: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей; выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания; анализировать научно-техническую информацию, отечественный</p>

	и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания <u>владеть:</u> приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием Раздел 2. Организация работы в складской группе помещений Раздел 3. Организация работы в мясорыбном цехе Раздел 4. Организация работы в холодном цехе Раздел 5. Организация работы в горячем цехе Раздел 6. Организация работы в кондитерском (мучном) цехе Раздел 7. Организация работы на раздаче
СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стационарная, выездная, дискретно
ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	дневник и отчет о прохождении практики
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
Б2.О.04(П) «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА»**

ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	Цели производственной преддипломной практики: формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработка и апробация на практике новых рецептурных и технологических решений, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладение современными методами для поиска и анализа современной информации.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2 способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4 способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-6 способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7 способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

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

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

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11 способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;

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

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

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

ОПК-4 способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5 способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-1 способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-2 способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-5 способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-6 способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7 способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-8 способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-9 способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; вла-

	<p>деть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p> <p>ПК-10 способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>ПК-11 способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>В процессе практики обучающийся должен <u>знать</u>: основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловую этику ведения переговоров и общения.</p> <p><u>уметь</u>: использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p><u>владеть</u>: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации</p>

	<p>различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</p>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p><i>Основной этап. Проектная работа</i> Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха проектируемого/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.</p> <p><i>Основной этап. Научная работа.</i> Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Проводится обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики</p>
<p>СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</p>	<p>стационарная, выездная, дискретно</p>
<p>ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ</p>	<p>дневник и отчет о прохождении практики</p>
<p>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</p>	<p>зачет с оценкой</p>

Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания.</p> <p>Государственная итоговая аттестация предназначена для оценки сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению подготовки.</p>
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	<p>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>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</p> <p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности</p> <p>УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;</p> <p>ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p> <p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>

	<p>ПК-1 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>ПК-2 Способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>ПК-3 Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p> <p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p> <p>ПК-5 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>ПК-6 Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>ПК-7 Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p> <p>ПК-8 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> <p>ПК-9 Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p> <p>ПК-10 Способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p>ПК-11 Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</p>	<p>В результате государственной итоговой аттестации обучающиеся должны: <u>знать</u>: как устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; основы организации и осуществления контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производ-</p>

	<p>ство; методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; как использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; как вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;</p> <p><u>уметь</u>: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;</p> <p><u>владеть</u>: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ</p>	<p>Государственный экзамен проводится по 7 дисциплинам, в т.ч. 4 дисциплины обязательной части (Б1.О), 3 обязательным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В) и 1 элективные дисциплины (Б1.В. ДВ)</p>

АТТЕСТАЦИИ	<p>Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.</p> <p>Список дисциплин, включенных в программу проведения государственного экзамена:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология продукции специальных видов питания 2. Технология продуктов питания функционального назначения 3. Технология продукции общественного питания 4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 5. Проектирование предприятий общественного питания 6. Безопасность продовольственного сырья 7. Оборудование предприятий общественного питания <p>ВКР выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускником в течение всего срока обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на знания, умения и навыки, полученные в процессе изучения дисциплин (модулей) и прохождения практик научно-исследовательская работа.</p>
ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	государственный экзамен, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	предварительная защита выпускной квалификационной работы
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	государственный экзамен, защита выпускной квалификационной работы

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.01 «ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

<p>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и представлений об основных принципах сбалансированного и рационального питания, теоретических и практических знаний в области конструирования ассортимента продуктов для здорового питания.</p>
<p>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p>
<p>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: существующие проблемы и стратегии развития в области питания; нормативную документацию по созданию продукции здорового питания; научные принципы создания продуктов для здорового питания; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.</p> <p><u>уметь</u>: применять на практике принципы конструирования продуктов для здорового питания и организовывать их производство в условиях пищевых предприятий; осуществлять оценку и корректировку меню с позиции принципов здорового питания; позиционировать здоровое питание в качестве ценности повседневной жизни, планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания.</p> <p><u>владеть</u>: навыками составления меню, а также по созданию продуктов питания исходя из индивидуальных особенностей потребителей; оценки полезных свойств продуктов для здорового питания; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>
<p>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</p>	<p>Раздел I. Характеристика питательных веществ, составляющих рацион человека – белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, пищевых волокон. Белки – как важнейшие питательные вещества</p>

	Раздел 2. Витамины и ферменты, классификация, их биологическая роль в питании. Пищевые волокна и их роль в обмене веществ Раздел 3. Дикорастущие лекарственные растения. Фитотерапия. Рацион питания в период повышенных физических или умственных нагрузок
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	модульное тестирование, реферат
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФТД.02 «ОСНОВЫ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающегося теоретических и практических знаний в области организации сбалансированного питания и применения полученных знаний в повседневной жизни и профессиональной деятельности; развитие познавательных интересов и творческих способностей в процессе ознакомления с современными научными представлениями о сбалансированном и рациональном питании, нетрадиционными формами питания; воспитание ценностного отношения к собственному здоровью и здоровью окружающих, а также общей культуре поведения.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-3 способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; ПК-4 способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : существующие проблемы и стратегии развития в области сбалансированного питания; нормативную документацию по созданию продукции рационального и сбалансированного питания; научные принципы создания продуктов для здорового питания; основы анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания. <u>уметь</u> : проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; позиционировать сбалансированное питание в качестве ценности повседневной жизни; осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. <u>владеть</u> : способностью к самоорганизации и самообразованию, навыками расчета калорийности, составления меню, и создания продуктов питания исходя из индивидуальных особенностей различных групп населения; оценки полезных свойств продуктов для здорового питания.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Раздел 1 «Введение. Общая характеристика питания человека» Раздел 2. «Сбалансированное питание и физиологические основы его организации»
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	лекции, практические занятия
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО	модульное тестирование, реферат

КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	зачет