



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова  
Протокол № 10 от « 26 » декабря 2018 г.

Ректор МГТУ им. Г.И. Носова,  
председатель ученого совета

М.В. Чукин



**АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН  
ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки  
**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО  
СЫРЬЯ**

Направленность (профиль) программы  
**Технология продуктов общественного питания**

Магнитогорск, 2018

ОП-зТПп-18

### 8.3 АННОТАЦИИ ДИСЦИПЛИН ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
<b>Б1</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>	
<b>Б1.Б</b>	<b>Базовая часть</b>	
<b>Б1.Б.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>История</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «История» являются: сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.</p> <p>Для освоения этого курса необходимы знания (умения, навыки), сформированные в результате изучения предметов «История России», «Всеобщая история» и «Обществознание» (школьные курсы).</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик: «Философия», «Правоведение».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b> основные события исторического процесса в хронологической последовательности.</p> <p><b>уметь:</b> применять понятийно-категориальный аппарат при изложении основных фактов и явлений истории.</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b> навыками воспроизведения основных исторических событий в хронологической последовательности.</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Теория и методология исторической науки</li> </ol> </li> <li>2. Древнейшая стадия истории человечества             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Государство и общество в Древнем мире</li> <li>2.2. Древнерусское государство в IX – XII вв.</li> </ol> </li> <li>3. Средневековье как стадия исторического процесса             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Средневековье как стадия всемирного исторического процесса</li> <li>3.2. Русские земли в период раздробленности. Борьба русских земель с иноземными захватчиками</li> <li>3.3. Образование и становление русского централизованного государства в XIV – первой трети XVI вв.</li> </ol> </li> <li>4. Россия и мир в XVI-XVIII вв.             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Раннее Новое Время: переход к индустриальному обществу</li> <li>4.2. Иван Грозный: реформы и опричнина</li> <li>4.3. Россия в XVII в.</li> <li>4.4. Преобразования традиционного общества при Петре I</li> <li>4.5. Дворцовые перевороты. Правление Екатерины II</li> </ol> </li> <li>5. Россия и мир в XIX веке             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Мир XVIII – XIX вв.: попытки модернизации и промышленный переворот</li> <li>5.2. Россия в первой половине XIX в.</li> <li>5.3. Россия во второй половине XIX в.</li> </ol> </li> <li>6. Россия и мир в конце XIX- начале XX вв.</li> </ol>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>6.1. Мир в начале XX века. Первая мировая война  6.2. Первая российская революция и ее последствия  6.3. Россия в 1917 г.  7. Россия и мир между двумя мировыми войнам. Вторая мировая война  7.1. Мир между двумя мировыми войнами. Вторая мировая война  7.2. Социалистическая революция и становление советской власти (октябрь 1917-май 1918 гг.). Гражданская война и интервенция  7.3. Внутренняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг.  7.4. СССР в годы Великой Отечественной войны  8 Россия и мир во второй половине XX века  8.1. Послевоенное устройство мира (1946 – 1991)  8.2. СССР в 1945-1964 гг.: послевоенное восстановление народного хозяйства и попытки реформирования  8.3. СССР в 1965 – 1991 гг.  9 Мир на рубеже XX-XXI вв.: пути развития современной цивилизации, интеграционные процессы, международные отношения  9.1. Мировое сообщество на рубеже XX – XXI веков  9.2. Внутренняя политика Российской Федерации (1991 – 2000-е гг.)</p>	
<b>Б1.Б.02</b>	<p style="text-align: center;"><b>Иностранный язык</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Иностранный язык» являются: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции в устной и письменной формах для решения социально-значимых задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, умения, владения, сформированные в результате изучения иностранного языка на предыдущем этапе образования.</p> <p>Иноязычная коммуникативная компетенция, сформированная в курсе изучения дисциплины «Иностранный язык», позволит студентам интегрироваться в международную социальную среду и использовать иностранный язык как средство межкультурного и профессионального общения.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p>ОК-9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке (ОК-3,9);</li> <li>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи (ОК-3,9);</li> <li>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета (ОК-3,9);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов (ОК-3,9);</li> <li>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах (ОК-3,9);</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками устной и письменной речи на иностранном языке (ОК-3,9);</li> </ul>	<b>252 (7)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- навыками делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке (ОК-3,9);</p> <p>- приёмами перевода адаптированных иноязычных текстов (ОК-3,9).</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Я в современном мире</p> <p>1.1. Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по указанной теме</p> <p>1.2. Развитие умений и навыков оперирования лексическими и грамматическими структурами для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме</p> <p>2. Ценности образования</p> <p>2.1. Развитие навыков чтения, говорения и письма по теме «Система высшего образования в России и странах изучаемого языка»</p> <p>2.2. Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме</p> <p>3. История научной мысли</p> <p>3.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме «Выдающиеся учёные мира» , «Величайшие изобретения человечества»</p> <p>3.2 Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме</p> <p>4. Страна, где я живу</p> <p>4.1. Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме: «Российская Федерация: география, политическая система, культура, люди»</p> <p>4.2. Развитие навыков письма по теме: «Крупные города Российской Федерации»</p> <p>5. Страны изучаемого языка</p> <p>5.1. Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме: «География, культура и традиции страны изучаемого языка»</p> <p>5.2. Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме</p> <p>6. Современное производство и окружающая среда</p> <p>6.1 Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме: «ММК – одно из крупнейших предприятий металлургической отрасли России и мира»; «Природные и экологические явления и изменения»; «Защита окружающей среды»</p> <p>6.2. Развитие умений и навыков оперирования лексическим и грамматическим материалом для обеспечения необходимой иноязычной коммуникации по указанной теме</p> <p>7. Достижения научно-технического прогресса</p> <p>7.1. Развитие умений и навыков чтения, говорения и письма по теме: «Роль и место инновационных технологий в современном мире» ; «Информационные технологии 21-го века»</p> <p>7.2. Диагностика сформированности навыков и умений по всем видам речевой деятельности</p>	
<b>Б1.Б.03</b>	<p style="text-align: center;"><b>Философия</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Философия» являются: способствовать развитию гуманитарной культуры студента посредством его приобщения к опыту философского мышления, формирования потребности и навыков критического осмысления состояния, тенденций и перспектив развития культуры, цивилизации, общества, истории, личности; предоставление необходимого минимума знаний для формирования мировоззренческих оснований научно-исследовательской деятельности; сформировать пред-</p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ставление о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира; сформировать целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе и общественной жизни; привить навыки работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами; сформировать представление о научных, философских и религиозных картинах мироздания, сущности, назначении и смысле жизни человека; сформировать представление о многообразии форм человеческого знания, соотношении истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе; сформировать представление о ценностных основаниях человеческой деятельности; определить основания активной жизненной позиции, ввести в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик: «История».</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах;</li> <li>- основные направления философии и различия философских школ в контексте истории;</li> <li>- основные направления и проблематику современной философии.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрывать смысл выдвигаемых идей, корректно выражать и аргументировано обосновывать положения предметной области знания;</li> <li>- представлять рассматриваемые философские проблемы в развитии;</li> <li>- сравнивать различные философские концепции по конкретной проблеме;</li> <li>- уметь отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания, на которых строится философская концепция или система.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с философскими источниками и критической литературой;</li> <li>- приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох;</li> <li>- способами обоснования решения (индукция, дедукция, по аналогии) проблемной ситуации;</li> <li>- владеть навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>Раздел 1</p> <p>1.1 Мировоззренческая сущность философии. Становление философского знания. Ранние формы философии</p> <p>2. Раздел 2</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	2.1 Общая логика становления основных категорий философии 3. Раздел 3 3.1 Философская картина мира 4. Раздел 4 4.1 Познание как предмет философского анализа. Проблема истины. Философский анализ бытия человека и общества как системы	
<b>Б1.Б.04</b>	<p style="text-align: center;"><b>Экономика</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Экономика» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение фундаментальных закономерностей экономического развития общества, лежащих в основе всей системы экономических знаний, анализ функционирования рыночной экономики на микро и макроуровне, определение роли государственных институтов в экономике, рассмотрение теоретических концепций, обосновывающих механизм эффективного функционирования экономики;</li> <li>- освоение навыков оценки использования ресурсов предприятия и результатов его деятельности;</li> <li>- формирование у студентов основ экономического мышления;</li> <li>- выработка способности использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;</li> <li>- формирование компетенций, необходимых при решении профессиональных задач.</li> </ul> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:</p> <p>Математика История</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:</p> <p>Проектная деятельность Технологическое предпринимательство Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы Товарный менеджмент</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины, определения, экономические законы и взаимозависимости на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</li> <li>- методы исследования экономических отношений на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</li> <li>- методики расчета важнейших экономических показателей и коэффициентов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в типовых экономических ситуациях, основных вопросах экономической политики;</li> <li>- использовать элементы экономического анализа в своей профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и приемами анализа экономических явлений и процессов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</li> <li>- практическими навыками использования экономических знаний на других дисциплинах, на занятиях в аудитории и на практике;</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	1. Микроэкономика 1.1 Введение в экономическую теорию 1.2 История экономических учений 1.3 Законы рыночной экономики: спрос, предложение, ценообразование 1.4 Производитель и потребитель в рыночной экономике 1.5 Конкуренция: виды рыночных структур 2. Макроэкономика 2.1 Закономерности функционирования национальной экономики 2.2 Цикличность экономического развития 2.3 Экономическая политика государства 3. Экономика предприятия 3.1 Предприятие как хозяйствующий субъект рыночной экономики 3.2 Ресурсы предприятия 3.3 Затраты и финансовые результаты деятельности предприятия	
<b>Б1.Б.05</b>	<p style="text-align: center;"><b>Правоведение</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Правоведение» являются: формирование у студентов знаний для правового ориентирования в системе законодательства; определение соотношения юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни, изучение основополагающих правовых понятий.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик: «История».</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик: Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные правовые понятия;</li> <li>- основные источники права;</li> <li>- принципы применения юридической ответственности.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в системе законодательства;</li> <li>- определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;</li> <li>- разрабатывать документы правового характера;</li> <li>- приобретать знания в области права;</li> <li>- корректно выражать, аргументировано обосновывать свою юридическую позицию.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций;</li> <li>- практическими навыками совершения юридических действий в соответствии с законом;</li> <li>- навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав;</li> <li>- способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Раздел Основы государства и права</p> <p>1.1 Тема Государство: понятие, признаки, формы. Основы конституционного строя Российской Федерации</p> <p>1.2 Тема Право: понятие, источники. Правонарушение и юридическая от-</p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ветственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Борьба с коррупцией</p> <p>2. Раздел Основы частного права</p> <p>2.1 Тема Основы гражданского права</p> <p>2.2 Тема Основы семейного права</p> <p>2.3 Тема Основы трудового права</p> <p>3. Раздел Основы публичного права</p> <p>3.1 Тема Основы административного права</p> <p>3.2 Тема Основы уголовного права</p> <p>3.3 Тема Основы экологического права</p> <p>4. Раздел Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности</p> <p>4.1 Тема Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности</p>	
<b>Б1.Б.06</b>	<p align="center"><b>Культурология и межкультурное взаимодействие</b></p> <p>Целями освоения дисциплины являются: формирование, закрепление и расширение базовых знаний о культурологии как науке и о культурном взаимодействии как предмете культурологии; об основных разделах современного культурологического знания и о проблемах и методах их исследования; получение знаний об основных формах и закономерностях мирового процесса развития культуры в ее общих и единичных характеристиках, выработке навыков самостоятельного овладения миром ценностей культуры для совершенствования своей личности и профессионального мастерства.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения истории и иностранного языка.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины, будут необходимы для изучения философии, в процессе подготовки к государственной итоговой аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>ОК-9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия (ОК-3,9);</li> <li>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации (ОК-3,9);</li> <li>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества (ОК-3,9);</li> <li>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса (ОК-3,9);</li> <li>– суть культурных отношений в обществе, место человека в культурном процессе и жизни общества (ОК-4);</li> <li>– содержание актуальных культурных и общественно значимых проблем современности (ОК-4);</li> <li>– методы и приемы социокультурного анализа проблем современности, основные закономерности культурно-исторического процесса (ОК-4).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться с представителями других культур, используя приемы меж-</li> </ul>	<b>144 (4)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>культурного взаимодействия (ОК-3,9);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3,9);</li> <li>– анализировать проблемы культурных процессов (ОК-3,9);</li> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности (ОК-3,9);</li> <li>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа (ОК-3,9);</li> <li>– анализировать и оценивать социокультурную ситуацию (ОК-4);</li> <li>– объективно оценивать многообразные культурные процессы и явления (ОК-4);</li> <li>– планировать и осуществлять свою деятельность с позиций сотрудничества, с учетом результатов анализа культурной информации (ОК-4).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками коммуникаций в профессиональной сфере, критики и самокритики, терпимостью (ОК-4);</li> <li>– навыками культурного сотрудничества, ведения переговоров и разрешения конфликтов (ОК-4);</li> <li>– навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий (ОК-4);</li> <li>– навыками межкультурного взаимодействия (ОК-3,9);</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации (ОК-3,9);</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности (ОК-3,9);</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости (ОК-3,9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Культурология в системе научного знания и проблема <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Культурология в системе научного знания</li> <li>1.2. Культурогенез и проблема межкультурного взаимодействия</li> <li>1.3. Основные теории происхождения культуры</li> </ol> </li> <li>2. Основные понятия культурологии <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Основные понятия культурологии</li> <li>2.2. Основные формы и типы культуры</li> <li>2.3. Культура как система знаков</li> </ol> </li> <li>3. История культурологических умений <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Доклассический и классический периоды развития культурологии</li> <li>3.2. Развитие культурологии во второй половине XIX – XX веках</li> <li>3.3. Типология культур</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Б1.Б.07</b>	<p style="text-align: center;"><b>Технология командообразования и саморазвития</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Технология командообразования и саморазвития» являются: формирование у студентов компетенций, позволяющих им успешно решать весь спектр задач, связанных с созданием и функционированием команд в организациях, понимать психологическую сущность данного феномена, а также отчетливо выраженной позиции на проблему саморазвития и самообразования.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик: «Культурология и межкультурное взаимодействие».</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик: производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профес-</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>сиональной деятельности, подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы взаимодействия людей в коллективе, относящиеся к вопросам групповой динамики, командообразования и саморазвития (ОК-4);</li> <li>- анализирует достоинства и недостатки моделей взаимодействия, имеет четкое представление об особенностях личности и взаимодействия людей в коллективе, относящихся к вопросам групповой динамики и командообразования (ОК-4);</li> <li>- определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция», «жизненная перспектива» (ОК-5);</li> <li>- основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования (ОК-5).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять и выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в зависимости от представления об особенностях их личности, в т.ч. об этнических, социальных и культурных различиях (ОК-4);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения работы в коллективе с учетом социальных, культурных и др. различий (ОК-4);</li> <li>- выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в зависимости от социальных и культурных различий и организовать командную работу в коллективе в зависимости от особенностей группы (возрастные особенности, гендерные различия и проч.) (ОК-4);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения проблем, связанных с самоорганизацией и самообразованием (ОК-5);</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного (ОК-5);</li> <li>- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности (ОК-5);</li> <li>- формировать приоритетные цели деятельности, аргументируя принимаемым решением при выборе способов выполнения деятельности (ОК-5).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике методов организации деятельности коллектива (ОК-4);</li> <li>- навыками соотнесения достоинств и недостатков используемых моделей взаимодействия с точки зрения учета социальных, и культурных различий (ОК-4);</li> <li>- навыками использования наиболее эффективных средств осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе социальных и культурных различий (ОК-4);</li> <li>- методами самоорганизации и самообразования (ОК-5);</li> <li>- технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности (ОК-5).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. РАЗДЕЛ I. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ КОМАНДООБРАЗОВАНИЯ</p> <p>1.1 Тема. Команда как вид групп высшего уровня развития</p> <p>1.2. Тема. Формирование команды</p> <p>2. РАЗДЕЛ II. ВНУТРИКОМАНДНЫЕ ПРОЦЕССЫ И ОТНОШЕНИЯ</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	2.1. Тема. Распределение ролей и особенности работы в команде 2.2. Управление взаимоотношениями в команде 2.3. Тема. Коммуникации в команде 2.4. Тема. Управление конфликтами в командах 3. РАЗДЕЛ III. САМОРАЗВИТИЕ ЧЛЕНОВ КОМАНДЫ 3.1. Тема. Жизненный путь личности и саморазвитие. Индивидуальный коучинг	
<b>Б1.Б.08</b>	<p style="text-align: center;"><b>Безопасность жизнедеятельности</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются: формирование навыков в области оказания приемов первой помощи, формирование у студентов компетенций, способных обеспечить решение задач в области создания безопасных условий деятельности при проектировании и использовании техники и технологических процессов, а также при прогнозировании и ликвидации последствий стихийных бедствий, аварий и катастроф.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик: «Физика», «Химия», «Математика», «Информатика».</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p> <p>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</p> <p>ОК-8 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию чрезвычайных ситуаций (ОК-8);</li> <li>- основные определения и понятия чрезвычайных ситуаций (ОК-8);</li> <li>- особенности различных видов чрезвычайных ситуаций (ОК-8);</li> </ul> <p>основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-12);</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обсуждать способы эффективной защиты в условиях ЧС (ОК-8);</li> <li>- распознавать эффективные способы защиты в ЧС от неэффективных (ОК-8);</li> <li>- применять знания по защите в ЧС в профессиональной деятельности, использовать их на междисциплинарном уровне (ОК-8);</li> <li>- подбирать средства индивидуальной защиты работников (ПК-12);</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования защитных мер; основными методами решения задач в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);</li> <li>- методами применения современных средств защиты от опасностей и основными мерами по ликвидации их последствий (ОК-8);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ОК-8);</li> <li>- основными методами решения задач в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)/</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Оптимальные условия жизнедеятельности обучающихся</p> <p>1.1 Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Оптимальные условия жизнедеятельности обучающихся</p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	2. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях 2.1 Классификация чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций 2.2 Чрезвычайные ситуации различного характера и защита от них 2.3 Гражданская оборона РФ. Способы и средства защиты населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении 2.4 Первая доврачебная помощь 3. Формирование опасностей в производственной среде. Идентификация вредных и опасных факторов технических систем 3.1 Опасные и вредные производственные факторы 3.2 Электробезопасность 3.3 Пожарная безопасность 4. Технические методы и средства повышения безопасности и экологичности производственных систем 4.1 Технические методы и средства повышения безопасности и экологичности производственных систем 5. Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Управление безопасностью жизнедеятельности 5.1 Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Управление безопасностью жизнедеятельности	
<b>Б1.Б.09</b>	<p style="text-align: center;"><b>Биохимия</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Биохимия» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование теоретических знаний о процессах, происходящих в клетках живых организмов;</li> <li>- изучение химического состава живых организмов, строения и свойств его тканей, совокупности процессов, лежащих в основе жизнедеятельности</li> <li>- изучение ферментных систем и биохимических процессов, протекающих как в целом организме, так и в отдельных тканях и органах, что дает специалисту по технологии продуктов общественного питания знания свойств и возможностей рационального использования сырья, понимания особенностей технологических процессов так, чтобы обеспечить максимальное сохранение в сырье и готовых изделиях исходных составляющих.</li> </ul> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Физика», «Биология», «Химия», «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов».</p> <p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Биохимия» будут необходимы им при изучении таких дисциплин, как «Пищевая химия», «Пищевая микробиология», «Основы биотехнологии», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», для написания и защиты ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные метаболические пути превращения углеводов, липидов, аминокислот, пуриновых, пиримидиновых оснований (ОПК-2);</li> </ul>	<b>180 (5)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- ферментативный катализ, понятие о ферментах, антителах, структурных белках (ОПК-2);</p> <p>- основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм (ПК-5);</p> <p>- кинетику ферментативных реакций (ПК-5);</p> <p>- основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5).</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений биологически важных веществ (ОПК-2);</p> <p>- осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах (ПК-5);</p> <p>- прогнозировать химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья (ПК-5).</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <p>- методом исследования физико- химических свойств биологически активных веществ (ОПК-2);</p> <p>- навыками проведения химического и биохимического эксперимента и оформления его результатов (ОПК-2);</p> <p>- навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья (ПК-5);</p> <p>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-5).</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Введение</p> <p>1.1 Предмет и задачи курса. Введение в биохимию. Предмет и задачи биологической химии. Место биохимии среди других биологических дисциплин.</p> <p>2. Белки</p> <p>2.1 Химический состав белков. Свойства белков. Классификация белков.</p> <p>2.2 Аминокислоты. Строение, физико-химические свойства, классификации</p> <p>2.3 Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение</p> <p>2.4 Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот</p> <p>2.5 Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота</p> <p>3. Ферменты</p> <p>3.1 Современные представления о механизме действия ферментов. Свойства ферментов. Зависимость активности ферментов от температуры, рН. Специфичность действия; изменение активности ферментов. Механизм действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Энергия активации.</p> <p>Структурно-функциональная организация ферментных белков: активный центр; его свойства; аллостерический центр. Качественный и количественный белковый состав при воздействии на организм факторов внешней сферы. Номенклатура и классификация ферментов. Единицы активности ферментов.</p> <p>4. Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме</p> <p>4.1 Введение в обмен веществ. Биохимия питания; метабо-</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>лизм; выделение продуктов метаболизма. Основные пищевые вещества: углеводы; жиры; белки. Незаменимые компоненты основных пищевых веществ: незаменимые аминокислоты, незаменимые жирные кислоты, витамины и минеральные элементы. Энергетический обмен</p> <p>5. Углеводы</p> <p>5.1 Физиологическая роль углеводов. Основные углеводы пищи и потребность в углеводах. Свойства и распространение гликогена как резервного полисахарида. Биосинтез гликогена. Гликогенозы. Взаимные превращения углеводов. Влияние избытка углеводов в развитии ожирения Галактоза: биологическое значение; химизм превращений галактозы в глюкозу. Биохимические аспекты галактоземии. Химизм процессов обмена фруктозы.</p> <p>6. Липиды</p> <p>6.1 Физиологическая роль липидов. Характеристика липидного состава пищи и потребности в липидах. Роль липидного питания. Особенности продуктов переваривания и всасывания липидов.</p> <p>7. Витамины</p> <p>7.1 Витамины как незаменимые факторы питания. Классификация. История открытия. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К). Механизм действия. Пищевые источники. Суточная потребность. Гипо- и авитаминозы, гипервитаминозы. Водорастворимые витамины, биологическая роль. Коферментные функции витаминов. Особенности строения и участие в обмене веществ водорастворимых витаминов (В1, В2, В3, В6, В12, Вс, РР, С). Авитаминозы.</p> <p>8. Гормоны</p> <p>8.1 Нейрогормональная регуляция. Классификация гормонов по химическому строению, биологическим функциям и механизму передачи гормонального сигнала в клетку. Мембранный и внутриклеточный механизмы действия гормонов. Системы трансмембранного преобразования гормонального сигнала. Циклические нуклеотиды и другие вторичные посредники. Роль протеинкиназ в обеспечении специфичности клеточного ответа. Характеристика основных гормонов человека, участие в обмене веществ, гипо- и гиперфункции эндокринных желез. Роль инсулина и контринсулярных гормонов в обеспечении гомеостаза. Регуляция водно-солевого обмена. Роль гормонов в регуляции обмена кальция и фосфатов.</p>	
<b>Б1.Б.10</b>	<p align="center"><b>Процессы и аппараты пищевых производств</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний и навыков, необходимых для проведения процессов пищевых производств, создания безопасных и оптимальных условий работы применяемых аппаратов.</p> <p>Дисциплина изучается в 4 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Математика», «Физика», «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности», «Химия» и «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении данной дисциплины будут являться основой для дальнейшего изучения таких дисциплин, как дисциплин «Основы технологии и физико-химические процессы», «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания»</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-1 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>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств (ПК-2);</li> <li>- основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов (ПК-2);</li> <li>- методы расчетов процессов и аппаратов (ПК-2);</li> <li>- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств (ОПК-1).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов (ПК-2);</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов (ПК-2);</li> <li>- оценивать практическую значимость полученных результатов (ПК-2);</li> <li>- прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах (ПК-2);</li> <li>- применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности (ОПК-1);</li> <li>- проводить обработку и анализ информации (ОПК-1).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины (ПК-2);</li> <li>- навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности (ПК-2);</li> <li>- способами подбора аппаратов для технологического процесса (ПК-2);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ОПК-1).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Основные положения и научные основы дисциплины. Основные свойства веществ</p> <p>1.1 Введение. Возникновение и развитие курса ПАПП.</p> <p>1.2 Классификация основных процессов. Общие принципы анализа и расчета ПАПП.</p> <p>1.3 Применение метода моделирования для исследования и расчета ПАПП. Теоремы подобия</p> <p>2 Гидромеханические процессы</p> <p>2.1 Основы гидравлики. Разделение неоднородных систем. Разделение жидких систем. Осаждение в гравитационном поле (отстаивание). Фильтрация. Центрифугирование.</p> <p>2.2 Перемешивание в жидких средах. Затраты энергии на перемешивание ньютоновских жидкостей.</p> <p>2.3 Насосы</p> <p>3 Теплообменные процессы</p> <p>3.1 Общие сведения. Тепловой баланс. Основное уравнение теплопередачи. Движущая сила теплообменных процессов.</p> <p>3.2 Конденсация. Конструкции теплообменных аппаратов.</p> <p>3.3 Выпаривание Методы выпаривания. Основные величины, характеризующие работу выпарного аппарата. Элементы расчета однокорпусной выпарной установки. Конструкции</p> <p>4 Массообменные процессы</p> <p>4.1 Механизм массопередачи. Материальный баланс при массопередаче. Основные законы массопередачи. Сорбционные процессы. Абсорбция. Адсорбция.</p> <p>4.2 Сушка.</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	4.3 Перегонка и ректификация. 5 Механические процессы 5.1 Измельчение, общие сведения. Физические основы измельчения. Конструкции и работа основных типов измельчающих машин. 5.2 Обработка материалов давлением (прессование). Элементы теории обработки пищевых продуктов давлением. Машины для обработки материалов давлением. 5.3 Дозирование. Классификация дозируемых материалов. 5.4 Смешивание сыпучих материалов. Способы смешивания и кинетика процесса.	
<b>Б1.Б.11</b>	<p style="text-align: center;"><b>Пищевая химия</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Химия пищи» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение теоретических знаний о проблемах, связанных со снабжением человечества пищей, путях развития сырьевой базы и производства продовольственных товаров;</li> <li>- изучение пищевых веществ: их строения, свойств, функций выполняемых в организме человека и их превращения в процессе технологической обработки для направленного регулирования качественных характеристик пищевых систем готовой продукции;</li> <li>- изучение принципов и условий рационального питания, норм потребления основных пищевых веществ.</li> </ul> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Анатомия пищевого сырья», «Биохимия», «Физиология питания», «Химия».</p> <p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Пищевая химия» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология специальных видов питания», «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология лечебно-профилактического и диетического питания», при написании и защите ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания (ОПК-2);</li> <li>- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства (ОПК-2);</li> <li>- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ (ОПК-2);</li> <li>- общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах произ-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>водства (ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов) (ПК-5);</li> <li>- явления, протекающие в продуктах при технологической обработке (ПК-5).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов (ОПК-2);</li> <li>- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов (ПК-5);</li> <li>- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы (ПК-5).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции (ОПК-2);</li> <li>- основными методами исследования продуктов питания (ПК-5);</li> <li>- расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов (ПК-5).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет «Химия пищи» и задачи курса</li> <li>2. Понятие качества пищевых продуктов. Проблемы снабжения человечества пищей и пути их разделения. Нормы потребления пищевых веществ и продуктов питания. Основные характеристики пищевых продуктов</li> <li>3. Сущность процесса питания. Понятия гомеостаза и его основные компоненты. Строение пищеварительной системы человека. Роль питания в поддержании гомеостаза.</li> <li>4. Основы рационального питания. Сущность процесса питания. Рациональное питание его принципы и условия.</li> <li>5. Функциональные свойства белков. Их строение, свойства. Небелковые азотистые соединения. Превращения белков в процессе технологической обработки. Взаимодействие аминокислот с углеводами</li> <li>6. Ферменты. Органические кислоты. Витамины.</li> <li>7. Углеводы. Строение и свойства. Функциональные свойства полисахаридов. Превращения углеводов в процессе технологической обработки</li> <li>8. Липиды и липоиды. Строение, свойства превращения.</li> <li>9. Вода. Ее роль в жизнедеятельности организма человека. Формы связи влаги с материалом в пищевых системах. Водосвязывающая и вододерживающая способности. Активность воды. Требования к воде, используемой на пищевые цели.</li> <li>10. Минеральные вещества, входящие в состав пищевых продуктов. Их значение для организма человека</li> <li>11. Усилители вкуса, цвета, аромата. Эмульгаторы стабилизаторы, антиокислители, дубильные вещества и др.</li> <li>12. Пищевые продукты как дисперсные системы. Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи.</li> </ol>	
<b>Б1.Б.12</b>	<p><b>Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья» являются: формирование знаний о сущности технологического процесса производства продукции общественного питания, изменениях основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки и умений прогнозировать изменения свойств</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>сырья и готовой продукции.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Введение в направление», «Химия», «Анатомия пищевого сырья», «Основы химических процессов в пищевых технологиях», «Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология специальных видов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», а также при выполнении выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания (ОПК-2);</li> <li>- проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- проблемы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов (ОПК-2);</li> <li>- макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья (ПК-5);</li> <li>- физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);</li> <li>- характеристику показателей качества (ПК-10);</li> <li>- требования нормативной документации в сфере качества продукции (ПК-10).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции (ОПК-2);</li> <li>- проводить анализ технологических процессов на базе использования</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>банка данных о тенденции развития этих процессов (ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания (ПК-1);</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-1);</li> <li>- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания (ПК-5);</li> <li>-распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья (ПК-5);</li> <li>-характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки (ПК-5);</li> <li>- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-10).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество (ОПК-2);</li> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов (ПК-1);</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции (ПК-1);</li> <li>-профессиональным языком предметной области знания (ПК-5);</li> <li>-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья (ПК-10);</li> <li>-реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки (ПК-10).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды и свойства основного растительного сырья для производства продуктов питания <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Основное растительное сырье для производства продуктов питания. Физические и технологические свойства растительного сырья.</li> <li>2. Процессы, происходящие при переработке растительного сырья <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Физико-химические, тепловые и химические процессы.</li> <li>2.2 Биохимические, микробиологические, массообменные и коллоидные процессы.</li> </ol> </li> <li>3. Теоретические основы и общие принципы переработки растительного сырья <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Подготовка сырья к основным технологическим операциям - мойка, очистка, инспекция, калибрование, сортирование.</li> <li>3.2 Механическая обработка сырья - измельчение, прессование, разделение жидких неоднородных пищевых сред, смешивание, формование.</li> <li>3.3 Осуществление массообменных процессов и тепловой обработки пищевых сред - темперирование, предварительная тепловая обработка, варка, сушка, выпечка и обжарка, охлаждение.</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>	
<b>Б1.Б.13</b>	<p><b>Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания» является изучение основ теории автоматического управления и информационных технологий, методов и функций контроля и управления технологическими процессами и агрегатами, изучение принципов автоматического управления, структуры и элементов автоматических систем регулирования.</p> <p>Дисциплина изучается в 4 семестре, поэтому для ее изучения необходи-</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>мы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Процессы и аппараты пищевых производств», «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности», «Тепло и хладотехника».</p> <p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при изучении дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Основы строительного дела и инженерное оборудование» и написании ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы измерения параметров технологических процессов (ОК-5);</li> <li>- основные информационные технологии систем управления технологическими процессами (ПК-6);</li> <li>- средства обеспечения информационных технологий (ПК-6);</li> <li>- классы структур автоматизированных информационных технологий (ПК-6).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать методы измерения параметров технологических процессов (ОК-5);</li> <li>- определить роль человека в процессе получения информации (ПК-6);</li> <li>- выбрать способ обработки информации (ПК-6);</li> <li>- использовать средства измерений для получения производственно-технической информации (ПК-6).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения методов измерения параметров технологических процессов (ОК-5);</li> <li>- навыками получения производственно-технической информации (ПК-6);</li> <li>- навыками хранения производственно-технической информации (ПК-6);</li> <li>- навыками обработки производственно-технической информации (ПК-6).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия и определения систем управления технологическими процессами.</li> <li>2. Метрологические характеристики контрольно-измерительных приборов.</li> <li>3. Методы и средства измерения параметров технологического процесса.</li> <li>4. Основы теории автоматического управления</li> <li>5. Информационные технологии в системах автоматического управления</li> <li>6. Схемы автоматизации технологических процессов.</li> </ol>	
<b>Б1.Б.14</b>	<p><b>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» является изучение фонда правовых, нормативных, технических и технологических документов общественного питания, порядка и правил оценки соответствия услуг общественного питания, а также правил и принципов построения систем менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания на основе системы ХАССП.</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Дисциплина изучается в 8 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Метрология и стандартизация».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при написании и защите ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-1 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> <p>ПК-3 способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</p> <p>ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представления о поиске, хранении, обработке и анализа правовой, нормативной и технической документации (ОПК-1)</li> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации (ОПК-1)</li> <li>- современные концепции и подходы к безопасности продукции (ПК-3);</li> <li>- существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание (ПК-3);</li> <li>- основные цели и задачи системы ХАССП (ПК-3);</li> <li>- принципы системы ХАССП (ПК-3);</li> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания (ПК-8);</li> <li>- основные нормативные и технические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание (ПК-8)</li> <li>- порядок и правила разработки технической документации (ПК-8);</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания (ПК-8);</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания (ПК-8);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации (ОПК-1)</li> <li>- использовать знания в области системы менеджмента безопасности (ПК-3);</li> <li>- применять на практике принципы системы ХАССП (ПК-3);</li> <li>- применять на практике требования стандартов на систему ХАССП (ПК-3);</li> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания (ПК-8);</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной и технической документации на продукты и услуги общественного питания (ПК-8);</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания (ПК-8);</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации (ОПК-1)</li> <li>- навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП (ПК-3);</li> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной и технической документацией в области услуг общественного питания (ПК-8);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- навыками составления проекта ТУ, ТК, ТТК и ТИ на готовую продукцию (ПК-3);</p> <p>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания (ПК-8);</p> <p>- навыками идентификации продукции общественного питания (ПК-8);</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b>  Раздел 1. Отраслевая стандартизация  Раздел 2. Отраслевая сертификация  Раздел 3. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	
<b>Б1.Б.15</b>	<p><b>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий</b></p> <p>Для изучения данной дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Анатомия пищевого сырья», «Введение в направление».</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Моделирование производственных ситуаций», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Технология лечебно-профилактического питания»; «Основы карвинга и оформление блюд», «Кухни народов мира», «Сервисная деятельность», производственной и преддипломной практики, а также при выполнении бакалаврской или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания (ОПК-2);</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (ОПК-2);</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд (ОПК-2);</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции (ОПК-2);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости</li> </ul>	<b>324 (9)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>чивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки (ПК-4);</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимодействия, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий (ПК-4);</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания (ПК-4);</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий (ПК-4);</li> <li>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания (ПК-4);</li> <li>- программный модуль "Система расчетов для общественного питания (ПК-6);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса (ПК-7);</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-9);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного (ОПК-2);</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания (ОПК-2);</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу (ПК-1);</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания (ПК-1);</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-1);</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>учетом современных достижений в области технологии и техники (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания (ПК-1);</li> <li>- рассчитывать рецептуры (ПК-4);</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья (ПК-4);</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве (ПК-4);</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-4);</li> <li>- работать с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) (ПК-6);</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-7);</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры (ПК-7);</li> <li>- нормировать расход сырья (ПК-7);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7);</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства (ПК-7);</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства (ПК-7);</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-7);</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов (ПК-9);</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9);</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9);</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество (ОПК-2);</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности (ОПК-2);</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов (ОПК-2);</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления (ОПК-2);</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания (ОПК-2);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ОПК-2);</li> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов (ПК-1);</li> </ul>	



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур (ПК-4);</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий (ПК-4);</li> <li>- навыками - работы с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико- технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) (ПК-6);</li> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (ПК-7);</li> <li>- методами организации технологического процесса производства (ПК-7);</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7);</li> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции (ПК-9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. цели и задачи предмета <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Понятие о современных технологиях. Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении, оформлении, декорировании кулинарных изделий. Понятия декор, эстетика, дизайн, стиль. Краткая история возникновения эстетики кулинарных изделий. Профессиональная значимость дисциплины. Цели и задачи современной кулинарии</li> </ol> </li> <li>2 Механическая кулинарная обработка продовольственного сырья и продуктов <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Механическая кулинарная обработка овощей, грибов, плодов и продуктов их переработки и производство полуфабрикатов</li> <li>2.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря и производство полуфабрикатов</li> <li>2.3 Механическая кулинарная обработка туш крупного рогатого скота и производство полуфабрикатов</li> <li>2.4 Механическая кулинарная обработка туш мелкого скота и производство полуфабрикатов</li> <li>2.5 Механическая кулинарная обработка субпродуктов и производство полуфабрикатов</li> <li>2.6 Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов</li> </ol> </li> <li>3 Технологический процесс приготовления блюд и кулинарных изделий <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Технологический процесс приготовления и отпуска супов <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1.1 Технологический процесс варки бульонов для супов</li> <li>3.1.2 Технологический процесс варки супов</li> </ol> </li> <li>3.2 Технологический процесс приготовления и отпуска соусов</li> <li>3.3 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.</li> <li>3.4 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>3.5 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.</li> </ol> </li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>3.6 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика</p> <p>3.7 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков</p> <p>3.8 Технологический процесс приготовления и отпуска кулинарной продукции из яиц и творога</p> <p>3.9 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных блюд и закусок</p> <p>4 Технологический процесс приготовления и отпуска напитков</p> <p>5 Производство охлажденной, быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции</p> <p>6 Технология приготовления мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий</p>	
<b>Б1.Б.16</b>	<p><b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является: формирование знаний и умений по организации производства и технологии отрасли общественного питания, организации обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания.</p> <p>Для изучения дисциплины студентам необходимы знания и умения, сформированные в результате изучения дисциплин: «Введение в специальность», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий».</p> <p>Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, будут необходимы для изучения дисциплин «Инжиниринг меню», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Сервисная деятельность», а также для прохождения производственной практики.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</p> <p>ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала (ОПК-2)</li> <li>- основные этапы организации производства и обслуживания их структурные характеристики (ПК-10);</li> <li>- назначение, особенности функционирования и классификацию предприятий общественного питания (ПК-10);</li> <li>- структуру предприятия, назначение и организацию его подразделений и служб (ПК-10);</li> <li>- основные понятия в области организации снабжения, складского и тарного хозяйства (ПК-10);</li> <li>- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним (ПК-10);</li> <li>- формы, методы, средства, организацию обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов (ПК-10);</li> <li>- требования к производственному и обслуживающему персоналу (ПК-10)</li> <li>- основные понятия в области организации производства и обслуживания</li> </ul>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>(ПК-11)</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-аргументировано обосновывать сущность организационных проблем (ОПК-2);</li> <li>-распознавать эффективные методы организации производства (ОПК-2);</li> <li>-анализировать и оценивать производственную инфраструктуру предприятия (ОПК-2)</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования (ПК-10);</li> <li>-применять основные практические навыки в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-10)</li> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы (ПК-11);</li> <li>-получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли (ПК-11)</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками и методиками обобщения результатов решения (ОПК-2);</li> <li>-методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений (ОПК-2);</li> <li>-способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ОПК-2)</li> <li>-навыками разработки эффективной структуры производства на основе использования передового опыта (ПК-10)</li> <li>-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (ПК-11)</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Организация производства</p> <p>1.1 Характеристика отрасли общественного питания, ее основные направления развития. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития. Основные элементы концепции развития общественного питания. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.</p> <p>1.2. Особенности предприятий общественного питания, их классификация и размещение. Определение предприятия, основные черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство и хозяйственно-оперативная самостоятельность. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Планирование и рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.</p> <p>1.3. Характеристика типов и классов предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов. Характеристика предприятий, не имеющих производство. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания. Отличия предприятий общественного питания разных классов.</p> <p>1.4. Характеристика функциональных групп помещений предприятия. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, помещений для потребителей.</p> <p>1.5. Производственная инфраструктура предприятия, его сырьевая и материально-техническая база. Понятие производственной инфраструктуры. Общая характеристика цеха, участка, рабочего места, поточной линии.</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Этапы разработки производственной инфраструктуры. Организация сырьевой и материально-технической базы предприятия общественного питания. Понятие ресурсы предприятия. Основные источники продовольствия и материально-технического оснащения. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.</p> <p>1.6. Организация снабжения предприятий общественного питания. Понятие логистики. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания. Характеристика форм снабжения. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза. Требования, предъявляемые к транспортным средствам. Организация работы экспедиторских, диспетчерских служб. Понятие договора. Особенности составления договора на поставку товаров. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании.</p> <p>1.7. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Организация тарного хозяйства. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.</p> <p>1.8. Общие принципы организации работы цехов, основные производственные и технологические процессы</p> <p>Понятие производственного процесса. Принципы, формы, методы, типы производства. Понятие оперативного планирования.</p> <p>1.9. Организация работы и процессов производства продукции заготовочных цехов. Назначение овощного, рыбного, мясного, птицегольевого и цеха по доработке полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика технологического процесса производства полуфабрикатов. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. Особенности составления производственной программы. Организация труда.</p> <p>1.10. Организация работы и процессов производства продукции доготовочных цехов. Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов. Ассортимент продукции. Характеристика технологического процесса производства готовой продукции. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов. Особенности составления производственной программы. Организация труда.</p> <p>2 Организация обслуживания</p> <p>2.1. Классификация методов и форм обслуживания.</p> <p>Определение метода обслуживания. Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов обслуживания. Комбинированные методы обслуживания. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика.</p> <p>2.2. Интерьер и материально-техническое обеспечение обслуживания. Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды. Ассортимент, характеристика, назначение столо-</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>вых приборов основных и вспомогательных. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры. Правила и способы складывания салфеток и скатертей. Хранение столового белья.</p> <p>2.3. Информационное обеспечение обслуживания, реклама. Понятие информационного обеспечения обслуживания. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама Внешняя и внутренняя реклама. Требования к содержанию рекламных текстов.</p> <p>2.4. Основы процесса обслуживания посетителей ресторанов. Подготовка к обслуживанию. Сервировка столов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Общие правила и последовательность сервировки. Отбор посуды, приборов, белья. Техника сервировки. Примерные схемы сервировки столов. Встреча посетителей, их размещение в зале и организация обслуживания. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекалывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Последовательность и правила подачи блюд и напитков.</p> <p>2.5. Организация банкетов и приемов. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета.</p> <p>2.6. Организация специальных форм обслуживания. Обслуживание проживающих в гостиницах. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. Организация диетического и лечебно-профилактического питания.</p> <p>Особенности организации обслуживания студентов и учащихся. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ. Особенности организации обслуживания на транспорте.</p>	
<b>Б1.Б.17</b>	<p><b>Технохимический контроль продукции общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания» является приобретение студентом знаний для производственной и исследовательской деятельности в области технологии продуктов общественного питания с наилучшими показателями качества.</p> <p>Дисциплина базируется дисциплинах «Химия», «Основы химических процессов в пищевых технологиях»; «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов», «Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Технохимический контроль продукции общественного питания» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>Дисциплина «Технохимический контроль продукции общественного питания» позволяет студентам приобрести умения и навыки в оценке качества пищевого сырья, готовой продукции общественного питания.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-3 способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <p>- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>(ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами (ОПК-2);</li> <li>- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3);</li> <li>- виды нормативной и технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов (ПК-3);</li> <li>- делать заключение о качестве продукции общественного питания в соответствии с требованиями государственных стандартов (ПК-3);</li> <li>- проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве (ПК-3).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной и технической документацией (ОПК-2);</li> <li>- навыками оформления технологических журналов (ОПК-2);</li> <li>- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки (ПК-3);</li> <li>- навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Введение. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия.</li> <li>2. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания</li> <li>3. Понятие качества продукции общественного питания</li> <li>4. Органолептический анализ и порядок проведения бракеража продукции общественного питания</li> <li>5. Методы теххимического контроля на предприятиях общественного питания. Подготовка проб полуфабрикатов и готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>6. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных</li> <li>7. Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста</li> <li>8. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведении технологического процесса.</li> </ol>	
<b>Б1.Б.18</b>	<p><b>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» является формирование умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность по оценке и обеспечению качества, ассортимента товаров на разных этапах его жизненного цикла, а также квалифицированного проведения экспертизы потребительских товаров, товаросопроводительной документации; обобщение, систематизация и анализ результатов экспертного исследования.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в ре-</p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>зультате изучения дисциплин «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов», «Биохимии», «Физиология питания», «Анатомия пищевого сырья», «Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении данной дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Основы биотехнологии», «Санитария и гигиена», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технохимический контроль продукции общественного питания».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- положения государственного контроля и надзора за соблюдением требований стандартов (ОПК-2);</li> <li>- товар, как объект товароведческой деятельности (ОПК-2);</li> <li>- принципы управления ассортиментом (ОПК-2);</li> <li>- права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества (ОПК-2);</li> <li>- технологию изготовления товаров (ОПК-2);</li> <li>- классификацию экспортной деятельности, организацию проведения экспертизы потребительских товаров (ОПК-2);</li> <li>- показатели качества товаров (ПК-1);</li> <li>- факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров (ПК-1);</li> <li>- оценку и градацию качества сырья (ПК-1);</li> <li>- дефекты и причины возникновения (ПК-1);</li> <li>- основополагающие характеристики товаров (ПК-1);</li> <li>- средства товарной информации, их назначение (ПК-1).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классифицировать товары (ОПК-2);</li> <li>- формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей (ОПК-2);</li> <li>- документально оформлять экспертные оценки товаров (ОПК-2);</li> <li>- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД (ОПК-2);</li> <li>- работать со стандартами, ТУ, СанПиН (ПК-1);</li> <li>- отбирать образцы товаров от партии, предназначенной для исследования (ПК-1);</li> <li>- анализировать состояние рынка товаров по отдельным группам (ПК-1);</li> <li>- создавать условия для сохранения качества товара при хранении (ПК-1);</li> <li>- проводить экспертизу товаров при его приемке (ПК-1);</li> <li>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки (ПК-1).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с нормативной документацией (ОПК-2);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- средствами и методами проведения экспертизы товаров (ПК-1);  - навыками диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению (ПК-1).</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b>  Раздел 1. Введение в товароведение и экспертизу товаров  Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственного сырья растительного происхождения  Раздел 3. Товароведение однородных групп продовольственного сырья животного происхождения  Раздел 4. Товароведение однородных вспомогательных групп продовольственного сырья</p>	
Б1.Б.19	<p><b>Оборудование предприятий общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» является формирование у будущих бакалавров техники и технологий знаний в области оборудования, техники и технологии при производстве продуктов питания, в соответствии с требованиями и квалификацией, утвержденными в установленном порядке.</p> <p>Дисциплина изучается в 5 семестре, поэтому для ее изучения необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции», «Введение в направление», «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» будут необходимы для изучения дисциплины «Основы проектирования предприятий питания», прохождения производственной - практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, производственной-преддипломной практики и для написания ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b>  ОК-5 - способностью к самоорганизации и самообразованию  ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности (ОК-5);</li> <li>- состояние и основные проблемы технической базы (ПК-2);</li> <li>- устройство и принцип действия машин и аппаратов (ПК-2);</li> <li>- оптимальные технологические режимы работы оборудования (ПК-2);</li> <li>- основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании (ПК-2).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно проводить обзор информационных источников (ОК-5);</li> <li>- выявлять технические достоинства и недостатки существующего технологического оборудования для пищевой промышленности (ОК-5);</li> <li>- проводить анализ работы технологического оборудования (ПК-2);</li> <li>- совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции (ПК-2).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы (ОК-5);</li> <li>- навыками применения знаний в области пищевого оборудования для решения задач в профессиональной деятельности (ОК-5);</li> <li>- методами технической оценки возможностей технологического оборуду-</li> </ul>	144 (4)



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>дования (ПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами обработки экспериментальных данных для анализа работы оборудования (ПК-2);</li> <li>- основами расчета параметров работы технологического оборудования (ПК-2);</li> <li>- навыками эксплуатации оборудования (ПК-2).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Общие сведения о машинах и механизмах</li> <li>2 Оборудование для подготовки сырья к производству</li> <li>3 Оборудование для механической обработки сырья</li> <li>4 Оборудование для получения готовой продукции</li> <li>5 Хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд</li> <li>6 Оборудование для сервисной реализации продуктов питания</li> <li>7 Оборудование для вспомогательных операций производства продуктов питания</li> <li>8 Подготовка курсового проекта</li> </ol>	
<b>Б1.Б.20</b>	<p><b>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение теоретических знаний о требованиях к безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;</li> <li>- приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных продуктов требованиям безопасности, установленным НД и ТД, на всех этапах производства.</li> </ul> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик: «Биохимия», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».</p> <p>Теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе изучения дисциплины Б1.Б.20 «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» необходимы обучающимся для изучения последующих дисциплин, таких как «Научные основы производства продуктов общественного питания», «Технология специальных видов питания», а также при выполнении итоговой аттестационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания (ОПК-2);</li> <li>- характеристику отдельных видов микотоксикозов (ОПК-2);</li> <li>- методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов (ОПК-2);</li> <li>- токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды (ОПК-2);</li> <li>- основные термины и определения дисциплины (ПК-8);</li> <li>- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции (ПК-8);</li> <li>- правовые и организационные основы безопасности питания (ПК-8);</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- основные факторы опасности продовольственного сырья (ПК-8);</p> <p>- критерии оценки безопасности пищевой продукции (ПК-8);</p> <p>- нормативы предельно-допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья (ПК-8).</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>- выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания (ОПК-2);</p> <p>- оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов (ПК-8);</p> <p>- пользоваться нормативной документацией по безопасности и гигиене питания (ПК-8);</p> <p>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников (ПК-8).</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <p>- навыками определять содержание отдельных показателей химического и микробиологического качества пищевых продуктов (ОПК-2);</p> <p>- принципами и методами идентификации и оценки анализа опасности и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей (ОПК-2);</p> <p>- проведение контроля безопасности продуктов питания (ОПК-2);</p> <p>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения безопасности и качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8).</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Введение, цели и задачи</p> <p>1.1 Обеспечение безопасности и качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска и ущерба для здоровья и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов.</p> <p>1.2 Основные принципы формирования и управления безопасностью и качеством продовольственных товаров. Обеспечение контроля безопасности и качества</p> <p>2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p>2.1 Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов.</p> <p>2.2 Загрязнение химическими элементами. Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Загрязнение антибиотиками, гормонами и другими веществами, и соединениями, применяемыми в животноводстве</p> <p>2.3 Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.</p> <p>3. Радиоактивное загрязнение и геномодифицированные источники</p> <p>3.1 Радиоактивные загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Виды излучений. Радионуклиды естественного и искусственного происхождения. Влияние на организм человека.</p> <p>3.2 Генно-модифицированные источники пищевой продукции. Генетическая инженерия. Проблемы использования ГМО в составе ПП. Плюсы от применения ГМО.</p> <p>4. Антиалиментарные факторы питания и фальсификация пищевых</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>продуктов</p> <p>4.1 Ингибиторы ферментов пищеварения, антивитамины, оксалаты и фитин, гликоалколоиды, цианогенные гликозиды. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением. Метаболизм чужеродных соединений.</p> <p>4.2 Виды фальсификации – качественная, количественная, стоимостная, информационная. Технологическая и предреализационная фальсификация. Способы выявления.</p>	
<b>Б1.Б.21</b>	<p><b>Основы проектирования предприятий общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» является формирование знаний в области разработки нормативной, технической и проектной документации для проектирования предприятий общественного питания; оценка эффективности производства и технико-экономическое обоснование строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>Дисциплина базируется на дисциплинах профессионального цикла: «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Основы проектирования предприятий общественного питания» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p>Дисциплина «Основы проектирования предприятий общественного питания» позволяет обучающимся сформировать профессиональные навыки в области проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-1 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> <p>ПК-24 способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p> <p>ПК-27 - способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ОПК-1)</li> <li>- нормы проектирования предприятий (ПК - 24);</li> <li>- схемы технологических потоков (ПК - 24);</li> <li>- оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования (ПК - 24);</li> <li>- процессы хранения сырья, производства и переработки продукции (ПК - 25);</li> <li>- основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка (ПК - 25);</li> </ul>	<b>180 (5)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования (ПК - 27);</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа</li> <li>- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;</li> <li>- осуществлять технологическое проектирование</li> <li>- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующие достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач</li> <li>- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий;</li> <li>- участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий</li> <li>- навыками расчета и подбора технологического оборудования</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.</li> <li>2. Техничко- экономическое обоснование проекта</li> <li>3. Проектирование и принципы размещения</li> <li>4. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных заведениях, административных учреждениях</li> <li>5. Разработка производственной программы</li> <li>6. Технологический расчет и подбор оборудования</li> <li>7. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений</li> <li>8. Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания</li> </ol>	
<b>Б1.Б.22</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основы строительного дела и инженерное оборудование</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы строительного дела и инженерное оборудование» являются: формирование у студентов знаний в области теории и практики конструирования зданий общественного назначения с учетом тепловоздушного и влажностного режимов здания, представляющих основу технологии обеспечения микроклимата, изучение строительных материалов, элементов гражданских зданий, включающих фундаменты, основания, перекрытия, стены, покрытия. Выработать у студентов теоретические и практические навыки работы с генеральным планом, конструктивными схемами зданий, навыки по устройству жилых и общественных зданий, инженерные сети, проложенные в этих зданиях, системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, канализации, условия сброса сточных вод от предприятий общественного питания, способы подготовки сточных вод, особенности вентиляции предприятий общественного питания.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, приобретенных студентами в ходе изучения дисциплин:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- математика: дифференциальное и интегральное исчисления, вероятность и статистика, элементарная теория вероятностей, модели случайных процессов, статистические методы обработки экспериментальных данных;</li> </ul>	<b>72 (2)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- информатика: общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации; модели решения функциональных и вычислительных задач; алгоритмизация и программирование; базы данных; компьютерная графика;</p> <p>- проектная деятельность: владение программами, необходимыми для проектирования, Компас, Автокад</p> <p>- оборудование предприятий общественного питания: методы подбора и особенности проектирования и размещения оборудования в предприятиях общественного питания и нормативные требования к данному оборудованию</p> <p>- химия: химическая термодинамика и кинетика.</p> <p>- основы проектирования предприятий общественного питания: строительные нормы проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Основы строительного дела и инженерное оборудование» необходимы при выполнении выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-1 обладает 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> <p>ПК-23 способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</p> <p>ПК-26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и определения в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования (ОПК-1);</li> <li>- нормативную и справочную литературу в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования (ПК-23)</li> <li>- основные методы и правила проектирования, проведения инженерных изысканий зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования (ПК-23);</li> <li>- существующие источники тепло и водоснабжения (ПК-26);</li> <li>нормы и режимы использования ресурсов для целей сооружения инженерных коммуникаций предприятий общественного питания (ПК-26);</li> <li>- системы инженерного обеспечения и режимы их работы, системы подачи и распределения воды, тепла и вентиляции, устройство инженерных сетей (ПК-26);</li> <li>- правила проектирования, проведения инженерных изысканий зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования (ПК-26).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативную базу при проектировании инженерного оборудования предприятий общественного питания (ОПК-1);</li> <li>- принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании инженерных систем (ПК-23)</li> <li>- выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании систем для предприятий общественного питания (ПК-23)</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- принимать самостоятельно решения при изысканиях и проектировании (ПК-26);</p> <p>- выбирать, обосновывать и применять наиболее эффективные решения при изысканиях и проектировании при помощи стандартных программных средств (ПК-26);</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <p>- методиками и практическими навыками проектирования и изысканий систем водоснабжения, отопления, вентиляции с самостоятельным выбором решений (ОПК-1);</p> <p>- навыками решения инженерных задач, связанных с расчетами инженерных систем предприятий общественного питания (ОПК-1);</p> <p>- основами современных методов расчета систем отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции зданий для предприятий общественного питания (ОПК-1);</p> <p>- методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования систем (ПК-23);</p> <p>- методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания (ПК-23);</p> <p>- методиками и навыками использования нормативной базы для изысканий и проектирования инженерного оборудования (ПК-26);</p> <p>- методиками и навыками использования нормативной базы для принятия наиболее эффективных решений при проектировании предприятий общественного питания (ПК-26);</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Строительные материалы</p> <p>1.1 Вяжущие материалы, сырье для производства вяжущих. Классификация. Цементы и бетоны. Их применение в строительстве.</p> <p>1.2. Керамические материалы, деревянные конструкции, область их применения в строительстве.</p> <p>1.3. Металлические конструкции, особенности использования в строительстве. Теплоизоляционные строительные материалы.</p> <p>2. Основы проектирования зданий и сооружений. Инженерные системы, обеспечивающие работу предприятий общественного питания. Инженерное оборудование зданий как отрасль строительной техники Назначение отопления, вентиляции, тепло- и газоснабжения.</p> <p>2.1. Генеральный план, архитектурно-композиционные решения зданий Несущие и ограждающие конструкции зданий. Решения и особенности проектирования зданий.</p> <p>2.2. Особенности систем водоснабжения общественных зданий. Характеристики источников водоснабжения. Влияние примесей на качество воды. Требования, предъявляемые к качеству воды хозяйственно-питьевого водоснабжения предприятий общественного питания.</p> <p>2.3. Теплоснабжение зданий. Выбор системы теплоснабжения. Тепловой пункт, его назначение, основные элементы систем теплоснабжения. Основы проектирование систем теплоснабжения предприятий общественного питания. Отопительная нагрузка помещений. Отопительные приборы, и их конструкции.</p> <p>2.4. Выбор системы водоотведения. Классификация. Основные элементы систем водоотведения. Особенности канализования предприятий общественных зданий.</p> <p>2.5. Конструкции ограждающих конструкций. Сопротивление теплопередаче ограждающих конструкций. Теплоустойчивость ограждающих конструкций. Сопротивление воздухопроницанию и паропроницанию ограждающих конструкций. Тепловлажностный и воздушный режим зданий, методы и средства их обеспечения.</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>2.6. Вентиляция и кондиционирование воздуха. Общие сведения. Гигиенические основы воздухообмена в помещении. Понятие о способах организации воздухообмена и устройстве систем вентиляции. Естественная вентиляция Принципиальная схема и конструктивные элементы канальной системы естественной вентиляции. Расчет систем вентиляции.</p> <p>2.7. Проектирование фасада и разреза здания с учетом рассчитанных толщин ограждающих конструкций. Особенности размещения здания на генеральном плане с учетом его конструктивных особенностей.</p>	
<p><b>Б1.Б.23</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Информатика</b></p> <p>Цель освоения дисциплины «Информатика» состоит в приобретении обучаемыми знаний о процессах сбора, передачи, обработки и накопления информации, технологических и программных средствах реализации информационных процессов; в приобретении практических навыков использования современных информационно-коммуникационных технологий при решении задач профессиональной деятельности; в повышении исходного уровня владения информационными технологиями, достигнутого на предыдущей ступени образования, и в овладении студентами необходимым и достаточным уровнем общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению «Химическая технология»</p> <p>Успешное усвоение материала предполагает знание студентами основных положений курсов «Информатика и информационно-коммуникационные технологии» в объеме средней общеобразовательной школы.</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Проектная деятельность», «Производственный учет и отчетность с основами документооборота», «Метрология и стандартизация», «Моделирование производственных ситуаций», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Основы проектирования предприятий общественного питания», учебных и производственных практик.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-1 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> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации;</li> <li>— общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;</li> <li>— определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик</li> <li>— классификацию и назначение основных программных средств, предназначенных для обработки информации;</li> <li>— основные возможности и функции современных операционных систем;</li> <li>— основные информационно-поисковые сервисы</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;</li> <li>— представлять обрабатываемые данные в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</li> <li>— проводить необходимые расчеты с использованием ИТ;</li> </ul>	<p><b>144 (4)</b></p>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>– (выявлять и строить) типичные модели решения предметных задач по изученным образцам;</p> <p>– составлять научные обзоры, рефераты по тематике научных исследований;</p> <p>– использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <p>– основными алгоритмами и подходами к решению прикладных задач;</p> <p>– навыками использования информационных сервисов для поиска информации;</p> <p>– навыками использования электронного офиса для поиска, хранения, переработки информации и решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>– навыками анализа необходимой информации, технических данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизации.</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Предмет и задачи дисциплины. Обзор современных средств реализации информационных процессов</p> <p>1.1 Общая характеристика процесса сбора, передачи, обработки и накопления информации</p> <p>1.2 Состав и назначение основных элементов персонального компьютера</p> <p>1.3 Современные операционные системы Windows, Linux. Сравнительный анализ, основные функции</p> <p>1.4 Информационно-поисковые системы. Обзор программных средств реализации информационных процессов</p> <p>2. Программные средства реализации информационных процессов</p> <p>2.1 Средства представления и приемы обработки текстовой информации в современных текстовых процессорах Microsoft Word, OpenOffice Writer</p> <p>2.2 Анализ и визуализация данных. Средства представления и обработка числовой информации в офисных приложениях Microsoft Excel, OpenOffice Calc.</p> <p>3. Модели решения функциональных и вычислительных задач с использованием прикладных программных средств</p> <p>3.1 Типовые алгоритмы и модели решения практических задач с использованием электронного табличного редактора</p> <p>3.2 Алгоритмы поиска по критерию в базах данных, представленных в табличной форме</p> <p>4. Компьютерные сети. Локальные и глобальные сети</p> <p>4.1 Эталонная модель взаимодействия открытых систем. Сетевая модель передачи данных ISO/OSI. Работа с информацией в глобальных сетях.</p> <p>4.2 Телекоммуникационные технологии. Клиент-серверная архитектура. Сервис и технологии Интернета.</p> <p>5. Основы защиты информации</p> <p>5.1 Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну. Правовые нормы, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения</p> <p>5.2 Подготовка к зачету. Компьютерное тестирование</p>	
<b>Б1.Б.24</b>	<p><b>Продвижение научной продукции</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Продвижение научной продукции» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие у обучающегося личностных качеств, а также формирование профессиональной компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Технология продуктов общественного питания;</li> <li>- формирование у студентов представлений научной продукции, ее видах и способах продвижения на рынок с учетом рыночной конкурентной среды и барьеров;</li> </ul>	<b>108 (3)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- формирование системного представления об инновационной (инновационно-технологической) и научной деятельности;</p> <p>- освоение студентами навыков проведения патентного поиска, оформления патентной документации;</p> <p>- получение знаний и формирование общекультурных и профессиональных компетенций и умений в области инновационной деятельности и коммерциализации результатов научных исследований и разработок;</p> <p>- получение комплекса знаний о системе государственной поддержки, грантах, фондах и оформлении конкурсной документации.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения математики, истории, информатики, правоведения, экономики.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Продвижение научной продукции» будут необходимы им при дальнейшей подготовке к государственной итоговой аттестацией (ГИА).</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;</p> <p>ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности;</p> <p>ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;</p> <p>ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды научно-технической информации (ПК-14);</li> <li>- современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации (ПК-14);</li> <li>- различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований (ПК-14);</li> <li>- основные виды промышленных испытаний (ПК-15);</li> <li>- тенденции развития технологий и инструментальных средств управления инновациями на отраслевом, региональном уровне отдельного предприятия (ПК-15);</li> <li>- систему финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности (ОК-2);</li> <li>- принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции (ОК-2);</li> <li>- средства и методы стимулирования сбыта продукции (ОК-2);</li> <li>- основные виды охраняемых документов интеллектуальной собственности (ОК-6);</li> <li>- ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности (ОК-6);</li> <li>- формы государственной поддержки инновационной деятельности в России (ОК-6).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучать научно-техническую информацию (ПК-14);</li> <li>- систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию (ПК-14);</li> <li>- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований (ПК-14);</li> <li>- анализировать результаты исследований и использовать их при написа-</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>нии отчетов и научных публикаций (ПК-14);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формировать стратегии коммерциализации конкретных научно-технических разработок в производство (ПК-15);</li> <li>- находить пути продвижения научно-технических разработок на рынок (ПК-15);</li> <li>- анализировать экономическую и научную литературу (ОК-2);</li> <li>- анализировать рынок научно-технической продукции (ОК-2);</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации (ОК-2);</li> <li>- анализировать существующие и потенциальные запросы потребителей, возможностей создания ценностей для потребителя с учетом особенностей жизненного цикла продукции и технологий (ОК-2);</li> <li>- выделять основные этапы продвижения научного товара и пути его совершенствования в условиях Российского рынка научной продукции (ОК-2);</li> <li>- определять эффективные пути продвижения научной продукции с применением современных информационно-коммуникационных технологий, глобальный информационный ресурсов (ОК-2);</li> <li>- анализировать социально-политическую и научную литературу (ОК-6);</li> <li>- оформлять документацию (ОК-6);</li> <li>- использовать основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы (ОК-6);</li> <li>- составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели (ОК-6);</li> <li>- составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ (ОК-6).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях (ПК-14);</li> <li>- техническими и программными средствами при работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации (ПК-14);</li> <li>- современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования (ПК-14);</li> <li>- навыками составления и написания отчетной документации по результатам проводимых исследований (ПК-14);</li> <li>- навыками написания научных статей (ПК-14);</li> <li>- навыками коммерциализации инноваций на уровне предприятия, проектно-исследовательской организации (ПК-15);</li> <li>- навыками освоения и использования новых научных продуктов и услуг, новых технологий, новых ресурсов, новых рынков и их возможностей сочетаний (ПК-15);</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности инновационной продукции (ОК-2);</li> <li>- методами стимулирования сбыта продукции (ОК-2);</li> <li>- расчетом цен инновационного продукта (ОК-2);</li> <li>- современными методиками расчета и анализа показателей и индикаторов, характеризующие инновационную деятельность предприятия и возможности реализации инновационного проекта (ОК-2);</li> <li>- вопросами правового регулирования деятельности предприятия (ОК-6);</li> <li>- знаниями о научно-технической политики России (ОК-6);</li> <li>- навыками составления конкурсной документации (ОК-6).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Раздел 1       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Понятие, виды и пути продвижения научной продукции</li> </ol> </li> <li>2. Раздел 2       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Коммерциализация результатов НИОКР</li> </ol> </li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	3. Раздел 3 3.1 Инновационный маркетинг 4. Раздел 4 4.1 Интеллектуальная собственность – как основа инноваций 5. Раздел 5 5.1 Управление инновационными проектами 6. Раздел 6 6.1 Системы финансирования и государственной поддержки 7. Раздел 7 7.1 Принципы взаимодействия с промышленными предприятиями 8. Раздел 8 8.1 Конкурсная документация и ее оформление	
<b>Б1.Б.25</b>	<p><b>Научные основы производства продуктов общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Научные основы производства продуктов общественного питания» является формирование у студентов представлений о научном подходе к разработке, производству и реализации пищевых продуктов.</p> <p>Дисциплина «Научные основы производства продуктов общественного питания» имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с такими дисциплинами, как «Правоведение», «Основы биотехнологии», «Биохимия», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья».</p> <p>Сопутствующие связи дисциплины «Научные основы производства продуктов общественного питания» с перечисленными дисциплинами создают необходимую теоретическую базу и формируют достаточные практические навыки для понимания и осмысления информации, излагаемой в новом курсе. Для освоения дисциплины необходимо знание правовых документов, регулирующих коммерческую деятельность предприятия, основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки качественных показателей продовольственных товаров. Студент должен обладать умениями и навыками, связанными с коммерциализацией научных разработок.</p> <p>Знания, полученные студентом в процессе изучения дисциплины «Научные основы производства продуктов общественного питания», пригодятся при подготовке выпускной квалификационной работы бакалавра.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ПК-13 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.</p> <p>ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.</p> <p>ПК-16 готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p> <p>ПК-17 способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:</b></p> <p>- организацию производственного контроля и управления технологиче-</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>скими процессами в технологии производства продуктов общественного питания (ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления продуктов общественного питания (ОПК-2);</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции общественного питания (ОПК-2);</li> <li>- основные направления научных исследований по заданной тематике (ПК-13);</li> <li>- методику проведения производственных испытаний (ПК-15);</li> <li>- основные методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и существующие стандартные пакеты прикладных программ в этой области (ПК-16);</li> <li>- простые и сложные статистические методы обработки экспериментальных данных (ПК-17).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- составлять план проведения исследований, осуществлять анализ результатов (ПК-13);</li> <li>- внедрять результаты исследований и разработки в производство продуктов из растительного сырья (ПК-15);</li> <li>- выбирать оптимальные из существующих стандартных прикладных программ для конкретной задачи оптимизации и моделирования рецептур (ПК-16);</li> <li>- применять простые и сложные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов (ПК-17).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии продуктов общественного питания (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество (ОПК-2);</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания (ОПК-2);</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания (ОПК-2);</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов аналитической деятельности (ПК-13);</li> <li>- навыками проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследований и разработок при производстве продуктов питания (ПК-15);</li> <li>- навыками работы со стандартными пакетами прикладных программ, простейшими методами их корректировки для решения конкретной задачи (ПК-16);</li> <li>- способами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов с помощью простых и сложных статистических методов (ПК-17).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Введение. Научный подход к разработке, производству и реализации продуктов питания</p> <p>Цель и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе. Основные тер-</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>мины, определения и понятия. Роль и место научных знаний, и их развитие в инфраструктуре производства пищевых продуктов.</p> <p>2 Роль и место научных знаний в инфраструктуре производства пищевых продуктов</p> <p>Научный подход к разработке, производству и реализации продуктов питания. Политика здорового питания в Российской Федерации. Концепция рационального питания как основа научных исследований и создания технологий продуктов питания. Функциональные продукты питания. Функциональные ингредиенты.</p> <p>3 Моделирование и оптимизация технологических процессов</p> <p>Виды моделей. Построение имитационных моделей. Процедуры оптимизации.</p> <p>4 Основы инновационной деятельности. Общественное питание в системе инновационного развития России</p> <p>Коммерциализация научных разработок. Финансовая поддержка исследований. Источники финансирования. Грантообразующие и венчурные фонды. СБАР.</p> <p>5 Оформление и защита прав на объекты интеллектуальной собственности</p> <p>Виды интеллектуальной собственности. Государственное регулирование в сфере защиты интеллектуальной собственности.</p> <p>6 Уровень современных научных исследований в сфере производства продуктов общественного питания</p> <p>Современные тенденции в сфере переработки пищевых продуктов. Основные направления исследовательской деятельности в сфере общественного питания. Научное обоснование применяемых технологических процессов. Проблема внедрения существующих разработок на действующих предприятиях общественного питания.</p>	
Б1.Б.26	<p align="center"><b>Основы химических процессов в пищевых технологиях</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы химических процессов в пищевых технологиях» является формирование у студентов знаний и умений в области органической химии, составе и свойствах сырья и готовой продукции, а так же методах их переработки.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия» и «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении данной дисциплины, будут являться основой для дальнейшего изучения таких дисциплин, как «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Химия пищи», «Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия поиска источников информации, формы печатной информации и ресурсов Internet (ОК-5);</li> <li>- основные свойства органических веществ (ПК-5);</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе пищевых технологий (ПК-5);</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов (ПК-5).</li> </ul>	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект (ОК-5);</li> <li>- точно представлять технологические знания в устной форме (ОК-5);</li> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы (ПК-5);</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента (ПК-5);</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике (ПК-5).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы (ОК-5);</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности (ОК-5);</li> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности (ПК-5);</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области пищевых технологий (ПК-5).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1.1 Основные понятия о реакционной способности органических соединений. Классификация реагентов и реакций. Физические и физико-химические методы исследования в органической химии</p> <p>1.2 Алифатические углеводороды</p> <p>1.3 Ароматические углеводороды</p> <p>1.4 Спирты, фенолы, простые эфиры</p> <p>1.5 Альдегиды, кетоны</p> <p>1.6 Карбоновые кислоты</p> <p>1.7 Амины</p> <p>1.8 Гетероциклические соединения</p>	
Б1.Б.27	<p style="text-align: center;"><b>Физическая культура и спорт</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, а также подготовка к будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, навыки), сформированные в результате изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», «элективные курсы по физической культуре»</p> <p>Знания (умения, навыки), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для формирования понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; для сохранения и укрепления здоровья, психического благополучия, развития и совершенствования психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределения в физической культуре; для овладения общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую подготовленность студента к будущей профессии; для достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-7 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>ОК-8 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные средства и методы физического воспитания, анатомо-</li> </ul>	72 (2)

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>физиологические особенности организма и степень влияния физических упражнений на работу органов и систем организма (ОК-7);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма (ОК-7);</li> <li>- основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма и организации ЗОЖ, с целью укрепления здоровья, повышения уровня физической подготовленности (ОК-7);</li> <li>- основные понятия о приемах первой помощи (ОК-8);</li> <li>- основные понятия о правах и обязанностях граждан по обеспечению безопасности жизнедеятельности (ОК-8);</li> <li>- характеристики опасностей природного, техногенного и социального происхождения (ОК-8);</li> <li>- государственную политику в области подготовки и защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные теоретические знания по организации и планированию занятий по физической культуре анатомо- физиологических особенностей организма (ОК-7);</li> <li>- применять теоретические знания по организации самостоятельных занятий с учетом собственного уровня физического развития и физической подготовленности (ОК-7);</li> <li>- использовать тесты для определения физической подготовленности с целью организации самостоятельных занятий по определенному виду спорта с оздоровительной направленностью, для подготовки к профессиональной деятельности (ОК-7);</li> <li>- выделять основные опасности среды обитания человека (ОК-8);</li> <li>- оценивать риск их реализации (ОК-8).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами физического воспитания (ОК-7);</li> <li>- методиками организации и планирования самостоятельных занятий по физической культуре (ОК-7);</li> <li>- методиками организации физкультурных и спортивных занятий с учетом уровня физической подготовленности и профессиональной деятельности, навыками и умениями самоконтроля (ОК-7);</li> <li>- основными методами решения задач в области защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Возникновение термина «физическая культура»</li> <li>1.2. Общие понятия теории физической культуры</li> <li>1.3 Цель, задачи и формы организации физического воспитания</li> <li>1.4. Организация физического воспитания и спортивной работы в вузе</li> </ol> </li> <li>2. Социально-биологические основы физической культуры <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Организм человека как единая саморазвивающаяся биологическая система</li> <li>2.2. Анатомо-морфологическое строение и основные физиологические функции организма</li> <li>2.3. Физическое развитие</li> <li>2.4. Двигательная активность и её влияние на адаптационные возможности организма человека к умственным и физическим нагрузкам</li> <li>2.5. Утомление и переутомление</li> </ol> </li> <li>3. Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры</li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>в обеспечение здоровья</p> <p>3.1. Понятие «Здоровый образ жизни»</p> <p>3.2. Факторы, влияющие на здоровье и продолжительность жизни человека</p> <p>3.3. Влияние окружающей среды на здоровье</p> <p>3.4. Организация режима труда, отдыха и сна</p> <p>3.5. Организация режима питания</p> <p>3.6. Организация двигательной активности</p> <p>3.7. Личная гигиена и закаливание</p> <p>3.8. Профилактика вредных привычек</p> <p>3.9. Культура межличностного общения</p> <p>3.10. Психофизическая регуляция организма</p> <p>3.11. Физическое самовоспитание – условие здорового образа жизни</p> <p>4. Психофизиологические основы психологического труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности</p> <p>4.1. Основные понятия</p> <p>4.2. Объективные и субъективные факторы обучения и реакция на них организма студентов</p> <p>4.3. Изменение состояния организма студента под влиянием различных режимов и условий обучения</p> <p>4.4. Работоспособность в умственном труде и влияние на нее внешних и внутренних факторов</p> <p>4.5. Здоровье и работоспособность студентов</p> <p>4.6. Средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния студентов</p> <p>5. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания</p> <p>5.1. Методы физического воспитания</p> <p>5.2. Двигательные умения и навыки</p> <p>5.3. Физические качества</p> <p>5.4. Формы занятий</p> <p>5.5. Общая физическая подготовка</p> <p>5.6. Специальная подготовка</p> <p>5.7. Спортивная подготовка</p> <p>5.8. Интенсивность физических нагрузок</p> <p>5.9. Энергозатраты при физических нагрузках</p> <p>5.10. Значение мышечной релаксации при занятиях физическими упражнениями</p> <p>6. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями</p> <p>6.1. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями</p> <p>7. Спорт. Индивидуальный выбор спорта или систем физических упражнений</p> <p>7.1. Спорт в жизни студента</p> <p>7.2. История развития Олимпийского движения. ВФСК «ГТО» в физическом воспитании студентов</p> <p>8. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов</p> <p>8.1. ППФП в системе физического воспитания студентов</p> <p>8.2. Факторы, определяющие ППФП студентов</p> <p>8.3. Средства ППФП студентов</p>	
<b>Б1.Б.ДВ.01.01</b>	<p><b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b></p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) «Элективные курсы по физической культуре и спорту» являются:</p>	<b>328</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>– формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;</p> <p>– развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;</p> <p>– формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;</p> <p>– овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;</p> <p>– овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;</p> <p>– освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;</p> <p>– приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;</p> <p>– сдача нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-7 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>– формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– технические приемы и двигательные действия базовых видов спорта;</li> <li>– современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- технику выполнения Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- выполнять нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <p>- практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>- навыками использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>- практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>- техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, навыками активного применения их в игровой и соревновательной деятельности;</p> <p>- навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- навыками подготовки к выполнению Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Введение</p> <p>1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся</p> <p>1.2. Основы техники безопасности при выполнении упражнений</p> <p>2. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО):</p> <p>1. Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>2. Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>3. Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз)</p> <p>4. Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см)</p> <p>5. Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</p> <p>6. Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин)</p> <p>3. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> </ul> <p>Специальное медицинское отделение</p> <p>4. Общая физическая подготовка (комплекс ГТО):</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>1. Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>2. Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>3. Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз))</p> <p>4. Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см))</p> <p>5. Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см))</p> <p>6. Подготовка к выполнению норматива (Бег на лыжах на 5 км (мин))</p> <p>7. Подготовка к выполнению норматива (Метание спортивного снаряда весом 700 г (м))</p> <p>8. Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин))</p> <p>5. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> </ul> <p>Специальное медицинское отделение</p> <p>1. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО):</p> <p>1. Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>2. Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>3. Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз))</p> <p>4. Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см))</p> <p>5. Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см))</p> <p>6. Подготовка к выполнению норматива (Метание спортивного снаряда весом 700 г (м))</p> <p>7. Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин))</p> <p>8. Подготовка к выполнению норматива (Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки) или стрельба из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки))</p> <p>7. Учебные занятия по видам спорта</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> <li>- Специальное медицинское отделение</li> </ul> <p>8. Общефизическая подготовка (комплекс ГТО)</p> <p>1. Подготовка к выполнению норматива в беге на 100 м (сек)</p> <p>2. Подготовка к выполнению норматива в беге на 3 км (мин)</p> <p>3. Подготовка к выполнению норматива (Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз) или рывок гири 16 кг (кол-во раз))</p> <p>4. Подготовка к выполнению норматива (Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см))</p> <p>5. Подготовка к выполнению норматива (Прыжок в длину с разбега (см))</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</p> <p>6. Подготовка к выполнению норматива (Бег на лыжах на 5 км (мин))</p> <p>7. Подготовка к выполнению норматива (Метание спортивного снаряда весом 700 г (м))</p> <p>8. Подготовка к выполнению норматива (Плавание на 50 м (мин))</p> <p>9. Подготовка к выполнению норматива (Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки) или стрельба из электронного оружия из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки))</p> <p>9. Учебные занятия по видам спорта</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> <li>- Специальное медицинское отделение</li> </ul> <p>10. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> <li>- Специальное медицинское отделение</li> </ul> <p>11. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> <li>- Специальное медицинское отделение</li> </ul> <p>12. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> <li>- Специальное медицинское отделение</li> </ul> <p>13. Учебные занятия по видам спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Спортивные игры (баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис, бадминтон)</li> <li>- Гимнастика</li> <li>- Атлетическая гимнастика (занятия в тренажерном зале)</li> <li>- Легкая атлетика</li> <li>- Пауэрлифтинг и гиревой спорт</li> <li>- Специальное медицинское отделение</li> </ul>	
<b>Б1.Б.ДВ.01.02</b>	<p align="center"><b>Адаптивные курсы по физической культуре и спорту</b></p> <p>Целями освоения дисциплины (модуля) «Адаптивные курсы по физической культуре и спорту» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;</li> <li>– развитие физических качеств и способностей, совершенствование</li> </ul>	<b>328</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>– овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий физическими упражнениями с учетом нозологии и показателями здоровья;</li> <li>– овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;</li> <li>– освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;</li> <li>– приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями;</li> <li>– получение знаний и практических навыков самоконтроля при наличии нагрузок различного характера, правил усвоения личной гигиены, рационального режима труда и отдыха;</li> <li>– максимально возможное развитие жизнеспособности студента, имеющего устойчивые отклонения в состоянии здоровья, за счет обеспечения оптимального режима функционирования отпущенных природой и имеющихся в наличии его двигательных возможностей и духовных сил, их гармонизации для максимальной самореализации в качестве социально и индивидуально значимого субъекта. В программу входят практические разделы дисциплины, комплексы физических упражнений, виды двигательной активности, методические занятия, учитывающие особенности студентов с ограниченными возможностями здоровья.</li> </ul> <p>Программа дисциплины для студентов с ограниченными возможностями здоровья и особыми образовательными потребностями предполагает решение комплекса педагогических задач по реализации следующих направлений работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение занятий по физической культуре для студентов с отклонениями в состоянии здоровья, включая инвалидов, с учетом индивидуальных особенностей студентов и образовательных потребностей в области физической культуры;</li> <li>– разработку индивидуальных программ физической реабилитации в зависимости от нозологии и индивидуальных особенностей студента с ограниченными возможностями здоровья; разработку и реализацию физкультурных образовательно-реабилитационных технологий, обеспечивающих выполнение индивидуальной программы реабилитации;</li> <li>– разработку и реализацию методик, направленных на восстановление и развитие функций организма, полностью или частично утраченных студентом после болезни, травмы; обучение новым способам и видам двигательной деятельности; развитие компенсаторных функций, в том числе и двигательных, при наличии врожденных патологий; предупреждение прогрессирования заболевания или физического состояния студента;</li> <li>– обеспечение психолого-педагогической помощи студентам с отклонениями в состоянии здоровья, использование на занятиях методик психоэмоциональной разгрузки и саморегуляции, формирование позитивного психоэмоционального настроения;</li> <li>– проведение спортивно-массовых мероприятий для лиц с ограниченными возможностями здоровья по различным видам адаптивного спорта, формирование навыков судейства;</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>– организацию дополнительных (внеурочных) и секционных занятий физическими упражнениями для поддержания (повышения) уровня физической подготовленности студентов с ограниченными возможностями с целью увеличению объема их двигательной активности и социальной адаптации в студенческой среде;</p> <p>– реализацию программ мэйнстриминга в вузе: включение студентов с ограниченными возможностями в совместную со здоровыми студентами физкультурно-рекреационную деятельность, то есть в инклюзивную физическую рекреацию.</p> <p>– привлечение студентов к занятиям адаптивным спортом; подготовку студентов с ограниченными возможностями здоровья для участия в соревнованиях; систематизацию информации о существующих в городе спортивных командах для инвалидов и привлечение студентов-инвалидов к спортивной деятельности в этих командах (в соответствии с заболеванием) как в качестве участников, так и в качестве болельщиков.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения предмета «Физическая культура» в рамках общего полного среднего образования, а также дисциплин «Физическая культура и спорт».</p> <p>Знания, умения и навыки, полученные при освоении данной дисциплины будут необходимы для формирования понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности; для сохранения и укрепления здоровья, психического благополучия, развития и совершенствования психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределения в физической культуре; для овладения общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую подготовленность студента к будущей профессии; для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-7 способностью организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– роль и значение физической культуры в профессиональной подготовке и дальнейшей деятельности;</li> <li>– формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</li> <li>– современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>– выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>– анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>– навыками использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>– практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- системой теоретических знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке) для: <ul style="list-style-type: none"> <li>– повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей;</li> <li>– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;</li> </ul> </li> <li>- процесса активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни;</li> <li>- использования личного опыта в физкультурно-спортивной деятельности</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Введение</p> <p>1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся</p> <p>1.2. Основы техники безопасности при выполнении упражнений</p> <p><b>2. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>2.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>2.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>2.3 Скандинавская ходьба</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>2.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>2.5. Фитнес</p> <p>2.6. Подвижные игры</p> <p><b>3. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul> <p><b>4. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>4.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>4.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>4.3 Скандинавская ходьба</p> <p>4.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>4.5. Фитнес</p> <p>4.6. Подвижные игры</p> <p><b>5. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul> <p><b>6. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>6.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>6.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>6.3 Скандинавская ходьба</p> <p>6.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>6.5. Фитнес</p> <p>6.6. Подвижные игры</p> <p><b>7. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul> <p><b>8. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>8.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>8.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>8.3 Скандинавская ходьба</p> <p>8.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>8.5. Фитнес</p> <p>8.6. Подвижные игры</p> <p><b>9. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> </ul>	



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоем- кость, акад. ча- сов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul> <p><b>10. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>10.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>10.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>10.3 Скандинавская ходьба</p> <p>10.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>10.5. Фитнес</p> <p>10.6. Подвижные игры</p> <p><b>11. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul> <p><b>12. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>12.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>12.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>12.3 Скандинавская ходьба</p> <p>12.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>12.5. Фитнес</p> <p>12.6. Подвижные игры</p> <p><b>13. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul> <p><b>14. Общефизическая подготовка и ЛФК</b></p> <p>14.1. Оздоровительная гимнастика</p> <p>14.2. Атлетическая гимнастика</p> <p>14.3 Скандинавская ходьба</p> <p>14.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов</p> <p>14.5. Фитнес</p> <p>14.6. Подвижные игры</p> <p><b>15. Учебные занятия по видам спорта:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– волейбол</li> <li>– настольный теннис</li> <li>– футбол</li> <li>– баскетбол</li> <li>– дартс</li> <li>– интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)</li> <li>– лыжная подготовка</li> <li>– бадминтон</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p><b>16. Общефизическая подготовка и ЛФК</b>  16.1. Оздоровительная гимнастика  16.2. Атлетическая гимнастика  16.3 Скандинавская ходьба  16.4. Общеразвивающие упражнения с предметами и без предметов  16.5. Фитнес  16.6. Подвижные игры  <b>17. Учебные занятия по видам спорта:</b>  – волейбол  – настольный теннис  – футбол  – баскетбол  – дартс  – интеллектуальные игры (шашки, шахматы, нарды, уголки)  – лыжная подготовка  – бадминтон</p>	
	<b>Вариативная часть</b>	
<b>Б1.В.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Проектная деятельность</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Проектная деятельность» является обучение студентов методам технического творчества, необходимым для решения задач технической реконструкции, создания новой техники и технологии. Продуктом технического творчества является новый технический объект как воплощение изобретений, усовершенствований, приспособлений и как результат разрешения разных технических противоречий.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в результате изучения следующих дисциплин: Процессы и аппараты пищевых производств, Тепло- и хладотехника, Оборудование предприятий общественного питания, Основы проектирования предприятий общественного питания, Основы строительного дела и инженерное оборудование, Сервисная деятельность, Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Проектная деятельность» необходимы при подготовке и сдаче государственного экзамена, подготовке и защите ВКР</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-16);</li> <li>- методы математического моделирования (ПК-16);</li> <li>- формы и методы обоснования проектов (ПК-25);</li> <li>- критерии и методы выбора рациональных решений организации технологического процесса (ПК-25).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основные программные пакеты для оптимизации технологических процессов производства (ПК-16);</li> <li>- производить необходимые технологические и технические расчеты (ПК-25);</li> </ul>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- расчет и подбор технологического оборудования; складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений предприятий (ПК-25).</p> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения программных пакетов для решения реальных технических задач в области проведения испытаний (ПК-16);</li> <li>- основными методами решения задач в области технологических процессов производства продуктов питания (ПК-16);</li> <li>- навыками по защите проектного решения (ПК-25);</li> <li>- навыками сопоставительной оценки затрат и результатов, установлении эффективности использования (ПК-25);</li> <li>- навыками по разработке технико-экономического обоснования с применением зарубежного опыта и с элементами бизнес-планирования (ПК-25).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возникновение и развитие науки. Научное познание. Уровни научного познания. Методы научного познания</li> <li>2. Организация научных исследований</li> <li>3. Основы математического планирования эксперимента.</li> <li>4 Метод проектирования как современная образовательная технология. Основные понятия. Типология проектов.</li> <li>5 Разработка проекта предприятия общественного питания. Структура проекта. Характеристика структурных составляющих проекта</li> <li>6 Презентация и защита проекта. Подготовка мультимедийной презентации. Подготовка доклада на защите проекта. Процедура презентации и защиты проекта.</li> </ol>	
<b>Б1.В.02</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основы биотехнологии</b></p> <p>Цель учебной дисциплины – сформировать комплекс знаний в области научных и промышленных основ современной биотехнологии, усвоить методические основы технологии рекомбинантных дезоксирибонуклеиновых кислот (ДНК) и промышленных биотехнологий, использующих биологические системы, модифицированные методами геной инженерии. Дать будущему специалисту представление о современном состоянии и перспективах развития биотехнологии при использовании биомолекул и биообъектов в промышленном производстве, медицине, сельском хозяйстве и пищевой промышленности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплины «Биохимии», «Введение в направление», «Анатомия пищевого сырья», «Биохимия», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Пищевая микробиология».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины, будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Пищевая химия».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- молекулярно-биологические основы технологии рекомбинантных генов и их возможности для получения новых видов продукции;</li> <li>- биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов.</li> <li>- высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тка-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ней растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии;</li> <li>- формировать умения выявлять и анализировать информацию, способную приводить к появлению и развитию новых направлений биотехнологии;</li> <li>- оценивать новые технологии с учетом их экономического эффекта;</li> <li>- составлять типовую схему биотехнологического производства</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с микроорганизмами-продуцентами;</li> <li>- навыками выполнения анализа продуктов биотехнологического производства физико-химическими методами;</li> <li>- навыками получения посевного материала из чистых культур;</li> <li>- владеть навыками формирования предложений по глубокой переработке, модификации технологического процесса переработки отходов.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>Раздел 1. Введение в биотехнологию.</p> <p>Тема 1.1. Биотехнология как наука. Современное состояние биотехнологии. Цель изучения дисциплины, основные понятия. Этапы развития и направления биотехнологии. Основные направления в биотехнологии.</p> <p>Тема 1.2. Теоретические основы биотехнологии. Стадии и кинетика роста микроорганизмов. Продукты микробного брожения и метаболизма. Способы культивирования микроорганизмов. Культивирование животных и растительных клеток.</p> <p>Раздел 2. Промышленная биотехнология.</p> <p>Тема 2.1. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза. Приготовление питательной среды. Получение посевного материала. Выделение целевого продукта.</p> <p>Раздел 2. Промышленная биотехнология.</p> <p>Тема 2.2. Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности. Получение пищевых и аминокислот. Получение липидов, стероидов и витаминов с помощью микроорганизмов и их применение</p> <p>Раздел 2. Промышленная биотехнология.</p> <p>Тема 2.3. Получение ферментных препаратов. Понятие ферменты и ферментные препараты. Характеристика активности ферментных препаратов. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности. Имобилизованные ферменты в лечебном питании.</p> <p>Раздел 3. Генетическая инженерия.</p> <p>Тема 3.1. Применение методов геномной инженерии и ДНК-технологий, основанных на переносе генетического материала из одного организма в другой. Рестрицирующие эндонуклеазы.</p> <p>Плазмидные векторы. Создание и скрининг библиотек.</p> <p>Раздел 3. Генетическая инженерия</p> <p>Тема 3.2. Основные этапы создания трансгенных организмов: прокариот, растений и животных. Биотехнология в животноводстве, ветеринарии, растениеводстве и пищевой промышленности.</p> <p>Раздел 4. Экологическая биотехнология. Тема: биологические методы очистки стоков.</p> <p>Аэробные и анаэробные процессы очистки, утилизация твердых отходов, очистка завооздушных выбросов.</p> <p>Раздел 5. Промышленное применение современных биотехнологий. Тема</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	5.1. Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного и растительного происхождения. Спиртопродукты. Хлебопечение. Применение ферментов при выработке фруктовых соков. Консервированные овощи и другие продукты. Продукты из сои. Микромицеты в производстве продуктов растительного происхождения.	
<b>Б1.В.03</b>	<p align="center"><b>Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов» является формирование у обучающихся знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевого сырья для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в результате получения среднего (полного) общего образования по дисциплинам «Химия», «Физика», «Математика».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении данной дисциплины, будут являться основой для дальнейшего изучения таких дисциплин, как «Биохимия», «Микробиология пищевых продуктов», «Химия пищи», «Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p> <p>ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ (ПК-5);</li> <li>- основные определения и понятия, лежащие в основе действия современных приборов, средств измерения и контроля (ПК-5);</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов (ПК-5);</li> <li>- методы исследования различных веществ (ПК-14);</li> <li>- правила оформления результатов исследований (ПК-14).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять химические и физико-химические величины в различных устройствах (ПК-5);</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента (ПК-5);</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике (ПК-5);</li> <li>- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта (ПК-14);</li> <li>- проводить измерения свойств изучаемого объекта (ПК-14);</li> <li>- проводить обработку результатов исследования (ПК-14).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами исследования свойств веществ (ПК-5);</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента (ПК-5);</li> <li>- методами проведения испытаний и измерения свойств изучаемого объекта (ПК-14);</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности (ПК-14);</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов (ПК-14).</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Качественный и количественный химический анализ</li> <li>2. Гравиметрический метод анализа</li> <li>3. Титриметрический метод анализа. Кислотно-основное титрование. Окислительно-восстановительное титрование</li> <li>4. Спектральные и оптические методы исследования</li> <li>5. Электрохимические методы исследования</li> <li>6. Хроматографический метод исследования</li> </ol>	
<b>Б1.В.04</b>	<p align="center"><b>Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий» является овладение фундаментальными принципами и методами физической и коллоидной химии, позволяющими описывать временной ход химических, физико-химических процессов переработки пищевого сырья как коллоидных и высокомолекулярных систем, знать и уметь применять их в профессиональной деятельности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Основы химических процессов в пищевых технологиях», «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов».</p> <p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении данной дисциплины будут являться основой для дальнейшего изучения таких дисциплин, как «Биохимия», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства веществ</li> <li>- основные понятия и положения коллоидной химии</li> <li>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять химические и физико-химические величины веществ</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных законов коллоидной химии в пищевых технологиях</li> <li>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области коллоидной химии и способностью объяснять их результаты применительно к профессиональной деятельности</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поверхностные явления. Адсорбция</li> <li>2. Коллоидные системы и методы их получения</li> <li>3. Оптические, кинетические и электрические свойства коллоидных систем</li> <li>4. Коагуляция коллоидов</li> <li>5. Растворы высокомолекулярных соединений</li> <li>6. Микрогетерогенные системы</li> </ol>	<b>144 (4)</b>
<b>Б1.В.05</b>	<p align="center"><b>Физиология питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формиро-</p>	<b>180 (5)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>вание представлений о многочисленных процессах передачи веществ и энергии между организмом человека и внешней средой, о роли питания для роста и развития детей, работоспособности и творческой активности разных возрастных групп населения, профилактики преждевременного старения, предупреждения и лечения болезней.</p> <p>Для изучения данной дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Введение в направление», «Анатомия пищевого сырья».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Физиология питания», будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Технология специальных видов питания», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Биохимия», «Пищевая химия», «Технология мучных кондитерских изделий», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию  ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии питания человека (ОК-5);</li> <li>- усвояемость пищи и факторы ее определяющие (ОК-5);</li> <li>- строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения (ОК-5);</li> <li>- химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания (ОК-5);</li> <li>- различные концепции питания (ПК-4);</li> <li>- основные принципы составления различных рационов питания (ПК-4);</li> <li>- роль и усвояемость белков, жиров и углеводов (ПК-4);</li> <li>- основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания (ПК-4);</li> <li>- принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания (ПК-4).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять режим питания (ОК-5);</li> <li>- определять пищевую ценность сырья и продуктов питания (ОК-5);</li> <li>- определять тип алиментарного заболевания (ОК-5);</li> <li>- составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний (ОК-5);</li> <li>- определять пищевой статус человека (ОК-5);</li> <li>- определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания (ОК-5);</li> <li>- анализировать и корректировать рационы питания (ПК-4);</li> <li>- составлять рационы питания для различных групп населения (ПК-4);</li> <li>- составлять меню для массового и индивидуального лечебно- профилактического питания (ПК-4).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания (ОК-5);</li> <li>- навыками определения суточных энергозатрат (ОК-5);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания (ОК-5);</p> <p>- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства (ПК-4);</p> <p>- способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующими показателями (ПК-4).</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физиологические основы питания <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Физиология питания и здоровье человека</li> <li>1.2 Общая характеристика пищеварительной системы</li> </ol> </li> <li>2. Энергетический обмен и питание <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Энергетические затраты организма</li> <li>2.2 Энергетическая ценность пищи</li> </ol> </li> <li>3. Пищевой статус человека <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Понятие пищевого статуса организма</li> <li>3.2 Антропометрические показатели пищевого статуса человека</li> </ol> </li> <li>4. Физиологическая роль отдельных компонентов пищи <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Физиологическая роль основных нутриентов в питании человека</li> <li>4.2 Антипищевые компоненты пищи</li> </ol> </li> <li>5. Зачет с оценкой <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Подготовка к зачету</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Б1.В.06</b>	<p align="center"><b>Технология мучных кондитерских изделий</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Технология мучных кондитерских изделий» является формирование знаний в области технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; овладение практическими навыками производства готовой продукции; овладение методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур мучных кондитерских изделий.</p> <p>Для изучения данной дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Физиология питания», «Анатомия пищевого сырья», «Введение в направление», «Основы химических процессов в пищевых технологиях», «Биохимия», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции».</p> <p>Знания, умения, владения, полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для выполнении бакалаврской или научно-исследовательской работы.</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Моделирование производственных ситуаций», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Технология лечебно-профилактического питания»; «Основы карвинга и оформление блюд», «Кухни народов мира», «Сервисная деятельность», производственной и преддипломной практики, а также при выполнении бакалаврской или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p>	<b>108 (3)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания (ОПК-2);</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (ОПК-2);</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления изделий (ОПК-2);</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции (ОПК-2);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки (ПК-4);</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий (ПК-4);</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания (ПК-4);</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания (ПК-4);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса (ПК-7);</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-9);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>изделий (ОПК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного (ОПК-2);</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания (ОПК-2);</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу (ПК-1);</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания (ПК-1);</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-1);</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники (ПК-1);</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания (ПК-1);</li> <li>- рассчитывать рецептуры (ПК-4);</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья (ПК-4);</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве (ПК-4);</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-4);</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-7);</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры (ПК-7);</li> <li>- нормировать расход сырья (ПК-7);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7);</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства (ПК-7);</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства (ПК-7);</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания (ПК-7);</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-7);</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов (ПК-9);</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9);</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить научно- техническую информацию из различных источников (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> <li><b>владеть/ владеть навыками:</b></li> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество (ОПК-2);</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности (ОПК-2);</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов (ОПК-2);</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления (ОПК-2);</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания (ОПК-2);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ОПК-2);</li> <li>- рациональными методами эксплуатации технологического и теплового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации на продукцию питания с учетом современных достижений в области инновационных технологий производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-1);</li> <li>- современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы (ПК-4);</li> <li>- навыками работы и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по приготовлению блюд и кулинарных изделий (ПК-4);</li> <li>- навыками подбора технологии и оборудования для производства блюд и кулинарных изделий (ПК-4);</li> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (ПК-7);</li> <li>- методами организации технологического процесса производства (ПК-7);</li> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- способностью использовать полученную информацию в научно- исследовательской деятельности (ПК-9);</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции (ПК-9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности технологии кондитерских изделий <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в системе подготовки специалиста. Структура дисциплины, взаимосвязь с другими дисциплинами.</li> <li>1.2. Значение кондитерских изделий в питании человека. Особенности технологии производства и классификация кондитерских изделий. Изменение основных пищевых веществ при изготовлении кондитерских изделий.</li> <li>1.3 Технология мучных и булочных изделий из дрожжевого теста</li> <li>1.4 Технология кондитерских изделий из бездрожжевого теста</li> </ol> </li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	1.4.1 Сдобное пресное и пряничное тесто 1.4.2 Бисквитное тесто 1.4.3 Заварное тесто 1.4.4 Слоеное тесто, крошковый полуфабрикат 1.4.5 Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности 2.Технология приготовления отделочных полуфабрикатов 2.1 Виды отделочных полуфабрикатов, их назначение. Сиропы, помады, кремы 2.2 Желе, рецептура, использование. Украшения из желе нарезные, выемные, многослойные. Ассортимент мастики, глазури, особенности технологии приготовления и украшения изделий. Украшения из марципана, засахаренных фруктов	
<b>Б1.В.07</b>	<p><b>Производственный учет и отчетность с основами документооборота</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» являются: освоение существующей системы организации учета и контроля движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; изучение перечня документов и механизмов документооборота в организации производства и питания различного контингента потребителей.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Производственный учет и отчетность с основами документооборота» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета и их назначение;</li> <li>-документацию хозяйственных операций;</li> <li>-механизм ценообразования на основе себестоимости;</li> <li>-основы документооборота;</li> <li>-основные методы ведения производственного учета и отчетности, используемые в общественном питании</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинарном уровне</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Введение</p> <p>1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины. Виды учета и отчетности. Состояние и перспективы контроля материальных потоков производства. История делопроизводства.</p> <p>2. Оформление реквизитов документов.</p> <p>2.1 Требования к оформлению и расположению реквизитов. Виды бланков. Правила оформления заголовков и подзаголовков. Правила оформления примечаний, приложений, оснований к тексту. Требования к</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>оформлению документов, выполняемых с помощью печатающих устройств. Требования к печатному тексту.</p> <p>3. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания</p> <p>3.1 Ассортимент продукции предприятий общественного питания. Правовая и нормативная база учета и контроля на производстве. Сборники рецептур, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья, использование.</p> <p>4. Структура функциональных связей производственных цехов и документооборот в предприятиях общественного питания</p> <p>4.1 Структура предприятий общественного питания. Функциональные связи между цехами и производством. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями.</p> <p>4.2 Технологический контроль как основа обеспечения нормативов по расходованию сырья и материалов. Нормативный расход и выход продуктов. Основы сырьевого расчета.</p> <p>5. Виды и формы учетно-отчетных документов</p> <p>5.1 Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов. Производственный контроль по этапам технологического процесса</p> <p>5.2 Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров на производство</p> <p>5.3 Учет поступления сырья на производстве. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов.</p> <p>6. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</p> <p>6.1 Порядок составления производственной программы. Установление цен на продукцию производства и кондитерского цеха. Составление калькуляции</p> <p>7. Основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях общественного питания</p> <p>7.1 Оперативный анализ отчетно-учетных и технологических документов и планирование работы цехов предприятия, составление оперативных производственных программ. Информационные потоки, их структура.</p> <p>7.2 Компьютерные программы расчета сырья, готовой продукции. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно-отчетной документации. Автоматизированное оформление документов. Техническое обеспечение автоматизированной системы учета движения материальных потоков.</p>	
<b>Б1.В.08</b>	<p align="center"><b>Метрология и стандартизация</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины «Метрология и стандартизация» является изучение правовой базы и нормативной документации, основ практического применения в области метрологии, стандартизации и технического регулирования, а также оценке соответствия продукции и услуг требованиям технических регламентов и документам по стандартизации в учебном процессе, научно-исследовательской работе и производственной деятельности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания», «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов», «Введение в направление».</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Производственный учет и отчетность с основами документооборота».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические и правовые основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- федеральные законы и документы по стандартизации в области качества и безопасности продуктов питания.</li> <li>- правовые нормы о защите прав потребителей.</li> <li>- сущность, условия, правила и порядок осуществления метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- правила и положения Евразийского экономического союза в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия на практике.</li> <li>- работать с федеральными законами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и оценки соответствия</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с федеральными законами и нормативной документацией по стандартизации.</li> <li>- навыками практической деятельности по анализу и обновлению (актуализации) фонда нормативных документов по стандартизации на предприятиях.</li> <li>- навыками расчета погрешностей результата измерений.</li> <li>- методикой выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции.</li> <li>- навыками составления карт метрологического обеспечения технологических процессов.</li> <li>- навыками оформления документов для проведения оценки соответствия</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Метрология</li> <li>2. Стандартизация</li> <li>3. Оценка соответствия</li> </ol>	
<b>Б1.В.09</b>	<p><b>Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности» является формирование у будущих бакалавров техники и технологий знаний в области оборудования, техники и технологии при производстве продуктов общественного питания, в соответствии с требованиями и квалификацией, утвержденными в установленном порядке.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения и владения), сформированные в результате изучения «Химии», «Физики» в рамках про-</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>грамм университета.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности» будут необходимы для изучения дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», и при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние и основные проблемы технической базы;</li> <li>- устройство и принцип действия машин и аппаратов;</li> <li>- оптимальные режимы работы оборудования;</li> <li>- основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании</li> <li>- методы основных расчетов технологического оборудования с использованием средств вычислительной техники</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ технологического оборудования</li> <li>- совершенствовать действующее технологическое оборудование в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции</li> <li>- осуществлять проектирование оборудования с использованием САПР</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами технической оценки возможностей технологического оборудования;</li> <li>- методами обработки экспериментальных данных для анализа оборудования.</li> <li>- основами расчета параметров работы машин, передач и соединений;</li> <li>- приемами разработки мероприятий по безопасности работы машин и механизмов</li> <li>- методами инженерно-технических расчетов и ЭВМ;</li> <li>- навыками эксплуатации и расчета оборудования, организации производства на основе современных методов управления</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Общие сведения о машинах и механизмах. Классификация машин и аппаратов. Требования предъявляемые к оборудованию предприятий пищевой промышленности</li> <li>2 Виды соединений деталей применяемых машинах и аппаратах</li> <li>3 Разъёмные соединения</li> <li>4 Неразъёмные соединения</li> <li>5 Механизмы для передачи и преобразования движения</li> <li>6 Устройство машин и аппаратов</li> <li>7 Предохранительные муфты и клапана. Устройство, принцип действия и назначение</li> <li>8 Основные виды теплового оборудования применяемого пищевой отрасли. Устройство и принцип работы</li> <li>9 Основные виды механического оборудования применяемого пищевой отрасли. Устройство и принцип работы.</li> <li>10 Содержание и применение технической документации на оборудование</li> </ol>	
Б1.В.10	Пищевая микробиология	108 (3)

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Целью освоения дисциплины «Пищевая микробиология» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов;</li> <li>- освоение теоретических основ микробиологии для ориентации специалистов на необходимость обеспечения высокого санитарно-гигиенического состояния производства, предупреждение потерь и изготовление доброкачественной продукции.</li> </ul> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Биохимия», «Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Пищевая микробиология» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Пищевая химия», «Основы биотехнологии», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основную терминологию;</li> <li>- основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов;</li> <li>- правила безопасности работы в микробиологической лаборатории;</li> <li>- критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов;</li> <li>- теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе производства пищевых продуктов;</li> <li>- основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания,</li> <li>- микроорганизмы, способные вызывать порчу продуктов питания;</li> <li>- современные научные средства, методы пищевой микробиологии для оптимизации технологических процессов при производстве продуктов из растительного сырья;</li> <li>- естественную микрофлору сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- пути обсеменения сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- зависимость роста и размножения микроорганизмов от температуры;</li> <li>- зависимость роста и размножения микроорганизмов от сроков хранения сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить, окрашивать и микроскопировать препараты микроорганизмов;</li> <li>- проводить учет количества микроорганизмов;</li> <li>- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;</li> <li>- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям;</li> <li>- проводить обеззараживание рабочих поверхностей, инструмента;</li> <li>- проводить механическую и тепловую обработку сырья, обработку яиц, распределение продуктов в холодильных камерах с учетом требований нормативных документов;</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения стандартных испытаний по определению микро-</li> </ul>	



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>биологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспресс-методами определения присутствия на поверхностях, инструментах, разделочных досках санитарно-показательных микроорганизмов;</li> <li>- навыками определять требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления блюд по нормативным документам.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в микробиологию.</li> <li>2. Прокариоты (бактерии). Морфологическое и структурное многообразие бактерий.</li> <li>3. Обмен веществ микроорганизмов.</li> <li>4. Эукариоты (грибы и дрожжи). Вирусы и фаги.</li> <li>5. Инфекции и иммунитет.</li> <li>6. Специальная микробиология: Микробиология пищевого сырья и продуктов питания.</li> <li>7. Характеристика токсикозов и токсикоинфекций.</li> <li>8. Микробиология мяса и мясных продуктов.</li> <li>9. Микробиология молока и молочных продуктов.</li> <li>10. Микробиология баночных консервов, пресервов, вкусовых товаров.</li> <li>11. Микробиология яиц и яйцепродуктов.</li> <li>12. Микробиология рыбы и рыбопродуктов.</li> </ol>	
<b>Б1.В.11</b>	<p style="text-align: center;"><b>Моделирование производственных ситуаций</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Моделирование производственных ситуаций» является: формирование навыков решения ситуационных задач, связанных с основными видами моделирования профессиональной деятельности.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Экономика и организация производства», «Основы технологии и физико-химические процессы».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Моделирование производственных ситуаций» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности;</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов пи-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>тания из растительного сырья</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Введение.</p> <p>1.1 Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в получении квалификации выпускника. Информационное обеспечение моделирования профессиональной деятельности</p> <p>2. Моделирование технологии решения задач профессиональной деятельности</p> <p>2.1 Основные этапы решения задач, методика и последовательность. Формы решения задач, их классификация. Организация подготовки и принятие решения задач.</p> <p>3. Моделирование и решение профессиональных задач производственно-технологической деятельности</p> <p>3.1 Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции; методах составления производственной программы предприятия в зависимости от разных факторов; методах определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования; методах разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники. Межпредметные связи при моделировании профессиональной производственно-технологической деятельности.</p> <p>3.1 Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции; методах составления производственной программы предприятия в зависимости от разных факторов; методах определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования; методах разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники. Межпредметные связи при моделировании профессиональной производственно-технологической деятельности.</p> <p>4.1 Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах осуществления контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства; методах управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений. Межпредметные связи при моделировании профессиональной организационно-управленческой деятельности.</p> <p>5. Моделирование и решение профессиональных задач экспериментально-исследовательской деятельности.</p> <p>5.1 Моделирование и решение профессиональных задач, основанных на методах осуществления контроля по соблюдению качества выпускаемой продукции; прогнозирование изменений основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки</p>	
<b>Б1.В.12</b>	<p><b>Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания» является приобретение студентом знаний в области экономического анализа предприятий общественного питания в условиях рыночной экономики, видов и систем комплексного экономического анализа, рационального использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов торговых организаций и предприятий общественного питания, оценки их финансового состояния с целью бизнес – моделирования экономических процессов.</p> <p>Дисциплина базируется на дисциплинах «Экономика», «Информатика», «Производственный учет и отчетность с основами документооборота».</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- понимает сущность и значение информации в общественном питании;</li> <li>- комплексный экономический анализ предприятий общественного питания;</li> <li>- комплексную оценку качества работы предприятий общественного питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и приемами информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>- использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации;</li> <li>- навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использования электронной почты, режима онлайн диалога, интернет-конференции;</li> <li>- методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Введение. Методика экономического анализа хозяйственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>2. Анализ выполнения производственной программы и плана товарооборота. Оперативный анализ выполнения плана товарооборота и производственной программы.</li> <li>3 Анализ издержек производства, обращения и организации потребления. Оперативный и сравнительный анализ издержек</li> <li>4. Анализ качества работы предприятий общественного питания. Ассортимент и качество продукции собственного производства. Качество и производительность труда; качество обслуживания. Комплексная оценка качества работы.</li> <li>5. Анализ качества работы предприятий общественного питания. Ассортимент и качество продукции собственного производства. Качество и производительность труда; качество обслуживания. Комплексная оценка качества работы.</li> </ol>	
<b>Б1.В.13</b>	<p style="text-align: center;"><b>Математика</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Математика» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие математического мышления;</li> <li>- привитие навыков использования математических методов исследования и основ математического моделирования в практической деятельности,</li> <li>- воспитание у студентов математической и технической культуры, которая предполагает четкое осознание необходимости и важности математической подготовки для современного специалиста.</li> </ul>	<b>288 (8)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Приобретаемые знания должны быть достаточными для успешного овладения общенаучными и профессиональными дисциплинами на необходимом научном уровне. Требуется развитие умений студентов самостоятельно расширять математические знания и проводить анализ прикладных задач, привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования для описания физических, химических, теплофизических процессов, протекающих в окружающем мире, бакалавры должны овладеть основными аналитико-геометрическими методами моделирования и исследования таких задач</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин: «Алгебра и начала анализа», «Геометрия» в объеме программы средней школы.</p> <p>Знания и умения, полученные при изучении дисциплины «Математика», необходимы в качестве методологической предпосылки для успешного освоения как базовых дисциплин, так и дисциплин профессионального цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Экономика,</li> <li>– Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,</li> <li>– Региональная стратегия рынков продукции общественного питания,</li> <li>– Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания,</li> <li>– Проектная деятельность.</li> </ul> <p>Кроме того, изучение математики необходимо в научных исследованиях, при написании выпускной квалификационной работы, для которых требуется знание и владение методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, применение аналитических и численных методов решения поставленных задач.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии (ПК-5);</li> <li>- основные положения математического анализа (ПК-5);</li> <li>- основные понятия теории вероятностей и математической статистики (ПК-5);</li> <li>- методы статистической обработки экспериментальных данных (ПК-17);</li> <li>- методы планирования эксперимента (ПК-17);</li> <li>- методику проверки статистических гипотез (ПК-17);</li> <li>- методы анализа статистических данных (ПК-17).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать возможность аналитического решения задачи (ПК-5);</li> <li>- самостоятельно разработать алгоритм решения задачи (ПК-5);</li> <li>- корректно обосновывать необходимость предложенного метода решения задачи (ПК-5);</li> <li>- предложить наиболее эффективное решение (ПК-5);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать прикладные программные продукты (ПК-5);</li> <li>- оценивать погрешность статистических данных (ПК-17);</li> <li>- вычислять точечные оценки отдельных параметров эксперимента (ПК-17);</li> <li>- находить интервальные оценки требуемых параметров (ПК-17);</li> <li>- оценивать зависимость между различными факторами эксперимента (ПК-17);</li> <li>- интерпретировать формально (математически) полученный результат (ПК-17).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач (ПК-5);</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты (ПК-5);</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств прикладных задач (ПК-5);</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов (ПК-5);</li> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач (ПК-17);</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты (ПК-17);</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств учебных и прикладных задач (ПК-17);</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов (ПК-17).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Линейная алгебра и аналитическая геометрия <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Линейная алгебра</li> <li>1.2. Векторная алгебра</li> <li>1.3. Аналитическая геометрия на плоскости</li> <li>1.4. Аналитическая геометрия в пространстве</li> </ol> </li> <li>2. Введение в математический анализ <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Основные элементарные функции. Последовательности и их пределы. Пределы и непрерывность функции одной переменной</li> <li>2.2. Дифференциальное исчисление функции одной переменной</li> <li>2.3. Исследование функций одной переменной с помощью дифференциального исчисления и построение их графиков</li> </ol> </li> <li>3. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных (ФНП) <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Определение ФНП. Предел и непрерывность ФНП. Частные производные явно и неявно заданных функций. Производная по направлению. Градиент. Касательная плоскость и нормаль к поверхности.</li> <li>3.2. Локальный и условный экстремум ФНП.</li> </ol> </li> <li>4. Интегральное исчисление функции одной переменной <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Первообразная функция. Неопределенный интеграл и его основные свойства. Таблица неопределенных интегралов от основных элементарных функций. Методы непосредственного интегрирования. Интегрирование заменой переменной и по частям.</li> <li>4.2. Основные методы интегрирования. Интегрирование тригонометрических выражений. Интегрирование иррациональных выражений.</li> <li>4.3. Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница. Свойства определенного интеграла. Замена переменной и интегрирование по частям в определенном интеграле. Вычисление площадей, длин дуг и объемов тел вращения.</li> <li>4.4. Несобственные интегралы. Абсолютная сходимость. Признаки сходимости.</li> </ol> </li> <li>5. Теория вероятностей и математическая статистика</li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>5.1. Случайные величины. Классическое, геометрическое и статистическое определения вероятности. Теоремы сложения и умножения. Условная вероятность. Формула полной вероятности и формула Байеса. Схема Бернулли, приближения Лапласа и Пуассона.</p> <p>5.2. Случайные величины. Дискретные и непрерывные случайные величины. Ряд распределения, функция и плотность распределения. Математическое ожидание и дисперсия, начальные и центральные моменты. Известные распределения (показательное, равномерное, нормальное) и их числовые характеристики.</p> <p>5.3. Двумерные случайные величины. Функция распределения, свойства. Числовые характеристики. Элементы теории корреляции.</p> <p>5.4. Генеральная и выборочная совокупность. Статистические оценки параметров распределения. Точечные и интервальные оценки. Эмпирическая функция распределения.</p> <p>5.5. Статистическая гипотеза и схема ее проверки. Критерии Пирсона и Колмогорова-Смирнова проверки гипотезы о виде распределения.</p> <p>5.6. Оценка статистической зависимости. Выборочный коэффициент корреляции. Линейная регрессия.</p>	
<b>Б1.В.14</b>	<p style="text-align: center;"><b>Физика</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Физика» являются: получение студентами основополагающих представлений о фундаментальном строении материи и физических принципах, лежащих в основе современной естественнонаучной картины мира; формирование у студентов современного естественнонаучного мировоззрения; развитие научного мышления и расширение научно-технического кругозора; овладение основными физическими категориями, понятиями и фундаментальными физическими законами; получение представлений о фундаментальных концепциях современного естествознания как результата исторического процесса; овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умения выделить конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей профессиональной деятельности; формирование навыков проведения физического эксперимента, позволяющих им впоследствии овладеть комплексом компетенций, предусмотренных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения физики в результате изучения дисциплин «Физика», «Математика», «Химия» на базе среднего (полного) общего образования.</p> <p>Изучение физики базируется на знании таких разделов математики как дифференциальное и интегральное исчисление, дифференциальные уравнения, векторный анализ, гармонический анализ, теория функции комплексного переменного, линейная алгебра, уравнения математической физики. Из курса химии необходимы знания следующих разделов: периодическая система Д.И.Менделеева, структура периодической системы, строение атома, электронные и электронно-графические формулы элементов, электрохимия.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы в изучении последующих дисциплин:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тепло- и хладотехника;</li> <li>- химия;</li> <li>- метрология и стандартизация;</li> <li>- процессы и аппараты пищевых производств;</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</li> </ul> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие сле-</b></p>	<b>288 (8)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p><b>дующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 Способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы анализа и моделирования сложных физических процессов;</li> <li>- методы и подходы к теоретическому и экспериментальному исследованию, применяемые в физике и распространяющиеся на другие области знаний. методы анализа и моделирования сложных физических процессов;</li> <li>- методы и подходы к теоретическому и экспериментальному исследованию, применяемые в физике и распространяющиеся на другие области знаний.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать сложные физические модели для описания реальных процессов, выбирать методы исследования, с помощью приборов измерять физические величины, производить обработку экспериментальных данных, проводить анализ полученных результатов</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с широким кругом физических приборов и оборудования;</li> <li>- методами проведения физических измерений, расчета величин, анализа полученных данных и навыками планирования исследовательского процесса.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физические основы механики <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Кинематика поступательного и вращательного движения</li> <li>1.2 Динамика поступательного и вращательного движения</li> <li>1.3 Законы сохранения в механике</li> <li>1.4 Механические колебания и волны</li> <li>1.5 Релятивистская механика</li> </ol> </li> <li>2. Статистическая физика и термодинамика <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Молекулярно-кинетическая теория идеальных газов</li> <li>2.2 Основы термодинамики</li> <li>2.3 Элементы физической кинетики</li> </ol> </li> <li>3. Электричество и магнетизм <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Электростатическое поле в вакууме и в веществе</li> <li>3.2 Постоянный электрический ток</li> <li>3.3 Магнитостатическое поле в вакууме и в веществе</li> <li>3.4 Электромагнитная индукция. Электромагнитные колебания. Переменный электрический ток</li> <li>3.5 Электромагнитные колебания и волны</li> </ol> </li> <li>4. Оптика <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Волновая оптика (интерференция, дифракция, поляризация)</li> <li>4.2 Квантовая оптика</li> </ol> </li> <li>5. Физика атома <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Физика атома</li> </ol> </li> <li>6. Физика твердого тела. Элементы квантовой физики <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1 Физика твердого тела. Элементы квантовой физики</li> </ol> </li> <li>7. Физика ядра и элементарных частиц <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1 Физика ядра и элементарных частиц</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Б1.В.15</b>	<b>Химия</b> Целями освоения дисциплины «Химия» является формирование фунда-	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ментальных знаний в области современной химии, включающих основные понятия, законы и закономерности, описывающие свойства химических соединений; развитие навыков самостоятельной работы, необходимых для применения химических знаний при изучении специальных дисциплин и дальнейшей практической деятельности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в результате получения среднего (полного) общего образования по дисциплинам «Химия», «Физика», «Математика».</p> <p>Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, являются основой для дальнейшего изучения таких дисциплин, как «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий», «Биохимия», «Пищевая химия», «Безопасность жизнедеятельности».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные химические понятия, положения и законы;</li> <li>- методы теоретического и экспериментального исследования, методы математического анализа и моделирования;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы,</li> <li>- проводить экспериментальные исследования для освоения химических и биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента,</li> <li>- способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные классы неорганических соединений.</li> <li>2. Химическая термодинамика.</li> <li>3. Химическая кинетика.</li> <li>4. Растворы.</li> <li>5. Окислительно-восстановительные процессы.</li> <li>6. Электрохимические системы.</li> </ol>	
<b>Б1.В.16</b>	<p><b>Региональная стратегия рынков продукции общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Региональная стратегия рынков продукции общественного питания» являются: является подготовка обучающихся к выработке и внедрению эффективных решений коммуникативной политики в области производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных на дисциплинах «Экономика», «Продвижение научной продукции».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Региональная стратегия рынков продукции общественного питания» будут необходимы для изучения дисциплин «Технология приготовления блюд и</p>	<b>72 (2)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>кулинарных изделий», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», также для написания ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p>ДПК-1 способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций (ПК-9);</li> <li>- средства распространения рекламы (ПК-9);</li> <li>- основные понятия фирменного стиля, брэнда, брэндинга (ПК-9);</li> <li>- основы организации ярмарки или выставки (ПК-9);</li> <li>- теоретические основы организации и управления предприятием (ДПК-1);</li> <li>- планирование, организацию и контроль деятельности в области маркетинговых коммуникаций (ДПК-1).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать средства маркетинговых коммуникаций (ПК-9);</li> <li>- составлять рекламные обращения и планировать рекламную кампанию (ПК-9);</li> <li>- распознавать элементы фирменного стиля, брэнда (ПК-9);</li> <li>- приобретать знания в области организации ярмарок и выставок (ПК-9);</li> <li>- находить организационно-управленческие решения (ДПК-1);</li> <li>- обосновывать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений (ДПК-1);</li> <li>- порождать новые идеи по разработке региональной стратегии рынка (ДПК-1).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коммуникативная политика.</li> <li>2. Понятие, сущность и цели рекламы. Классификация рекламы. История возникновения и основные этапы развития рекламы.</li> <li>3. Средства распространения рекламы. Позиционирование товарной марки.</li> <li>4. Понятие фирменного стиля, брэнда, брэндинга. Планирование рекламных кампаний. Рекламная деятельность оптовых и производственных предприятий.</li> <li>5. Роль PR в организации работы фирмы</li> <li>6. Ярмарки и выставки как элемент коммуникативной политики предприятия</li> <li>7. Прямой маркетинг в системе коммуникативной политики предприятия</li> <li>8. Стимулирование сбыта и продаж в системе коммуникативной политики предприятия</li> <li>9. Управление маркетингом на предприятии</li> </ol>	
<b>Б1.В.17</b>	<p><b>Охрана труда в общественном питании</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Охрана труда в общественном питании» является формирование у будущих бакалавров знаний по вопросам охраны труда в отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Производственные системы обеспечения</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>качества и безопасности продуктов питания», «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности», «Безопасность жизнедеятельности», «Тепло и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств».</p> <p>Знания и умения обучающихся, полученные при изучении дисциплины «Охрана труда в общественном питании» будут необходимы для изучения дисциплин «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», практической деятельности и при написании ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p><b>организм в результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, термины и определения в области охраны труда в общественном питании.</li> <li>- законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.</li> <li>- особенности обеспечения безопасности и условий труда в организациях общественного питания.</li> <li>- виды производственных травм и профессиональных заболеваний работников общественного питания, причины их возникновения и мероприятия по предупреждению.</li> <li>- виды инструктажей и особенности их проведения.</li> <li>- безопасные приемы труда при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания.</li> <li>- основные положения организации пожарной охраны.</li> <li>- обязанности работников в области охраны труда.</li> <li>- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> <li>- инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике законодательные и нормативные положения по охране труда, производственной санитарии, технике безопасности, производственной экологии и пожарной безопасности.</li> <li>- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности.</li> <li>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.</li> <li>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li> <li>- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>– вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать инструкции по организации рабочих мест на предприятиях общественного питания</li> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда для различных категорий работников.</li> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда при работе на различных видах оборудования.</li> <li>- навыками разработки инструкций по охране труда при выполнении различных видов работ.</li> <li>- навыками разработки инструктажей обучения по охране труда.</li> <li>- навыками ведения и заполнения документов по охране труда на предприятии</li> <li>- навыками организации рабочих мест на предприятиях общественного питания</li> <li>- навыками подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение.</li> <li>2. Правовые основы охраны труда.</li> <li>3. Организация работы по охране труда на предприятиях общественного питания.</li> <li>4. Производственный травматизм и заболеваемость.</li> <li>5. Условия труда.</li> <li>6. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.</li> <li>7. Электробезопасность.</li> <li>8. Пожарная безопасность.</li> </ol>	
<b>Б1.В.18</b>	<p style="text-align: center;"><b>Тепло- и хладотехника</b></p> <p>Цель освоения дисциплины «Тепло- и хладотехника» заключается в формировании компетенций, связанных с теоретическими основами холодильной техники, с основами технологии обработки продуктов теплом и холодом, со взаимодействием систем тепло- и хладоснабжения с другими энергетическими системами.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения и владения), сформированные в результате изучения «Физики» и «Математики» в рамках программ университета.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин «Оборудование предприятий мясной отрасли», «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Механическое и тепловое оборудование предприятий пищевой промышленности».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- параметры теплового и холодильного процесса;</li> <li>- устройство и принцип действия тепловых и холодильных установок;</li> <li>- основные методы исследования тепловых процессов.</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- провести термодинамический анализ основных процессов;</li> <li>- сделать рациональный выбор теплообменного, холодильного оборудования.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками расчёта производственных мощностей и загрузки оборудования;</li> <li>- методикой составления планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Раздел 1</p> <p>1.1 Безмашинные способы охлаждения и нагрева</p> <p>1.2 Термодинамические основы искусственного охлаждения и нагрева</p> <p>1.3 Оборудование тепловой обработки</p> <p>1.4 Холодильные технологии</p> <p>1.5 Планировка предприятий, требования к планировке</p>	
<b>Б1.В.19</b>	<p><b>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции» является формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Физиология питания», «Анатомия пищевого сырья».</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины, будут необходимы при дальнейшем изучении дисциплин: «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Кухни народов мира», «Технология специальных видов питания», «Технология мучных кондитерских изделий», «Блюда народов России».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-11 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования);</li> <li>- процессы первичной обработки сырья;</li> <li>- процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;</li> <li>- требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>соответствии с технологическими документами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические показатели качества полуфабрикатов;</li> <li>- организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования);</li> <li>- ассортимент блюд массового спроса</li> <li>- инструкции по организации рабочего места;</li> <li>- технологические процессы приготовления блюд массового спроса;</li> <li>- требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса</li> <li>- производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию;</li> <li>органолептические показатели качества блюд массового спроса;</li> <li>-правила пользования сборниками рецептур для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса;</li> <li>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса; осуществлять отпуск блюд массового спроса</li> <li>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;</li> <li>-применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> <li>- использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> <li>-эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</li> <li>-навыками подготовки рабочих мест;</li> <li>-навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>-навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;</li> <li>-навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> <li>- знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;</li> <li>- навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</li> <li>- знаниями технологии производства блюд массового спроса</li> <li>-навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;</li> <li>- умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> <li>- навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический цикл производства кулинарной продукции общественного питания.</li> <li>2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</li> <li>3. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в предприятиях с полным циклом производства</li> <li>4. Технологический процесс подготовки сырья и приготовление п/ф для кулинарной продукции</li> <li>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины по выбору</b>	
<b>Б1.В.ДВ.01.01</b>	<p><b>Введение в направление</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Введение в направление» является формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>Дисциплина изучается в первом семестре, поэтому для освоения данной дисциплины обучающиеся должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по химии, физике, биологии, технологии и безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Физиология питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Метрология и стандартизация», «Сервисная деятельность».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию  ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии (ОК-5);</li> <li>- оценки социальной значимости своей будущей профессии (ОК-5);</li> <li>- общие принципы переработки сырья (ПК-11);</li> <li>- классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды услуг общественного питания (ПК-11);</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику (ПК-11).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели (ОК-5);</li> <li>- публично представлять собственные и известные научные результаты (ОК-5);</li> <li>- точно представлять технологические знания в устной форме (ОК-5);</li> <li>- выполнять основные технологические операции (ПК-11);</li> <li>- работать самостоятельно и в коллективе (ПК-11).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы (ОК-5);</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности (ОК-5);</li> <li>- навыками выполнения основных операций по профессии (ПК-11);</li> <li>- терминологией технолога общественного питания (ПК-11);</li> <li>- знаниями общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания (ПК-11).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности отрасли общественного питания</li> <li>2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов</li> <li>3. Характеристика предприятий общественного питания</li> <li>4. Сервисная деятельность предприятий общественного питания</li> <li>5. Технические документы, применяемые в общественном питании</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.01.02</b>	<p style="text-align: center;"><b>Введение в специальность</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Введение в специальность» является профессию» является обучение студентов основам технологии продукции общественного питания, практическим навыками и умениям, необходимым для профессиональной деятельности</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по химии, физике, биологии, технологии и безопасности жизнедеятельности.</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Физиология питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Метрология и стандартизация», «Сервисная деятельность».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию  ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость профессии технолога общественного питания (ОК-5);</li> <li>- технологические процессы, формы, оборудование, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания (ОК-5);</li> <li>- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания (ПК-11);</li> <li>- оборудование предприятий общественного питания (ПК-11);</li> <li>- виды услуг общественного питания (ПК-11).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и организовать работу коллектива (ОК-5);</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать решения в условиях различных мнений (ОК-5);</li> <li>- составлять меню (ПК-11);</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов (ПК-11);</li> <li>- анализировать структуру рецептур блюд и кулинарных изделий (ПК-11).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками совершенствования профессиональной деятельности (ОК-5);</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности (ОК-5);</li> <li>- навыками самостоятельной практической работы (ПК-11);</li> <li>- терминологией технолога общественного питания (ПК-11).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне.</p> <p>2 Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире (WorldSkills, чемпионат кулинаров).</p> <p>3. Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания</p> <p>3. Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.</p> <p>5 Функционально - технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке.</p> <p>6 Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания</p> <p>7. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания.</p> <p>8 Культура ресторанного сервиса. Организация обслуживания посетителей.</p>	
<b>Б1.В.ДВ.02.01</b>	<p><b>Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» состоит в формировании профессиональных знаний и практических навыков в применении и рациональном использовании пищевых и биологически активных добавок при производстве продуктов общественного питания.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студентам необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Биохимия», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при прохождении преддипломной практики, написании и защите ВКР.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- требования к применению пищевых добавок при производстве пищевых продуктов;</li> </ul>	<b>108 (3)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- основные представители классов пищевых добавок</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять класс пищевых добавок;</li> <li>- определять ДСД, ДСП, ПДК пищевых добавок;</li> <li>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности;</li> <li>- практическими навыками использования знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья на междисциплинарном уровне;</li> <li>- навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1 Пищевые добавки. Общие сведения. Классификация пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок</p> <p>2 Пищевые добавки, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов. Красители, отбеливатели и стабилизаторы окраски. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты. Усилители вкуса и аромата. Заменители соли, соленые вещества. Кислотообразователи. Интенсивные подсластители и сахарозаменители.</p> <p>3 Пищевые добавки, регулирующие консистенцию. Эмульгаторы. Загустители и гелеобразователи. Наполнители.</p> <p>4 Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты. Антиокислители и защитные газы. Уплотнители. Влагодерживающие агенты. Антислеживающие агенты. Пленкообразователи.</p> <p>5 Добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки). Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Разрыхлители. Вещества, облегчающие фильтрование. Осветлители. Экстрагенты. Средства для капсулирования. Разделители. Средства для снятия кожицы (с плодов). Пропелленты.</p> <p>6 Биологически активные добавки. Законодательная и нормативная база, классификация БАД. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией БАД. Вопросы экспертизы качества и безопасности. Требования к реализации БАД.</p>	
<b>Б1.В.ДВ.02.02</b>	<p><b>Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья</b></p> <p>Цель освоения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки для производства продуктов питания из растительного сырья» состоит в формировании теоретических знаний и практических навыков в области применения пищевых и биологических добавок, необходимых для профессиональной деятельности.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Химия», «Биохимия», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины будут необходимы им при прохождении преддипломной практики, написании и защите ВКР.</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие сведения о натуральных и идентичных натуральным пищевых добавках;</li> <li>- общие сведения о синтетических пищевых добавках;</li> <li>- товарные формы, в которых выпускаются пищевые добавки;</li> <li>- свойства и способы применения пищевых добавок;</li> <li>- гигиеническую регламентацию пищевых добавок;</li> <li>- токсикологическую безопасность пищевых добавок;</li> <li>- способы приготовления растворов пищевых добавок;</li> <li>- условия, сроки и способы хранения пищевых добавок и их растворов и др.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбрать нужные пищевые добавки в зависимости от целей их использования в технологическом процессе;</li> <li>- определить пищевые добавки, разрешенные для применения при изготовлении пищевых продуктов в Российской Федерации;</li> <li>- определить минимальные количества пищевых добавок, необходимые для применения при изготовлении пищевых продуктов;</li> <li>- готовить растворы пищевых добавок;</li> <li>- контролировать содержание пищевых добавок в продуктах питания;</li> <li>- определять влияние пищевых добавок на качество пищевых продуктов, изготовленных с их использованием.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обоснованного и безопасного применения пищевых и биологически активных добавок.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Предмет, цели и задачи курса. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации</li> <li>Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основы применения и экспертизы пищевых добавок</li> <li>3 Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов</li> <li>4 Основные группы пищевых добавок и биологически активных веществ</li> <li>5 Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия</li> <li>6 Качество пищевых добавок и спецификации</li> <li>7 Цифровая кодификация пищевых добавок</li> <li>8 Особенности этикирования пищевых продуктов, содержащих добавки в России и за рубежом</li> <li>9 Безопасное использование пищевых добавок в структуре населения</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.03.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Анатомия пищевого сырья</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины «Анатомия пищевого сырья» является формирование у студентов знаний в области теории и практики закономерности строения и функций пищевого сырья, его значения в формировании потребительских свойств продовольственных товаров.</p> <p>Дисциплина изучается в 1 семестре и для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по биологии, технологии, географии, химии.</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология пита-</p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ния», «Биохимия», «Основы биотехнологии», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов».</p> <p>Дисциплина «Анатомия пищевого сырья» позволяет студентам правильно оценить и даже в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы внешнего и внутреннего строения органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток;</li> <li>- использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой промышленности.</li> <li>- факторы, формирующие потребительские свойства пищевого сырья;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений;</li> <li>- проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья и вырабатываемых из него продовольственных товаров,</li> <li>- найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара;</li> <li>- использовать микроскопический метод исследования продовольственных товаров, основанный на знании их анатомии,</li> <li>- правильно оценить и спрогнозировать стойкость сырья при хранении.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками исследования пищевого сырья, основанных на знании их анатомии,</li> <li>- навыками определения оптимальных условий транспортирования и хранения пищевого сырья, основанными на знании их анатомии.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тема 1.       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины, ее роль в подготовке бакалавра</li> </ol> </li> <li>2. Тема 2       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Клетки растений и животных: строение, сходства и различия, разнообразие и значение.</li> </ol> </li> <li>3. Тема 3.       <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Строение и классификация тканей растений и животных, их использование в пищевой промышленности</li> </ol> </li> <li>4. Тема 4.       <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Вегетативные и генеративные органы растений и их использование в пищевой промышленности</li> </ol> </li> <li>5. Тема 5       <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Строение животных и их использование в пищевой промышленности</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.03.02</b>	<b>Биология</b> Целью освоения дисциплины «Биология» является формирование у сту-	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>дентов общих представлений, об особенностях биологической формы организации материи, о взаимодействии организма и среды; о взаимосвязи между строением и функциями систем на разных уровнях организации живой материи; формирование у будущих специалистов научного мировоззрения о многообразии органического мира.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных из курса школьной программы.</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Биология» будут необходимы им при дальнейшем изучении таких дисциплин, как «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Пищевая микробиология», «Основы биотехнологии».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру и функционирование генетического аппарата организмов, общие закономерности размножения и индивидуального развития живых организмов;</li> <li>- особенности взаимоотношений организмов и окружающей среды;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь применять фундаментальные законы естественно-научных наук при решении профессиональных задач;</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе знаний в области биологии.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>Введение Предмет и задачи биологии</p> <p>Раздел 1 Многообразие живого мира</p> <p>Тема 1.1. Формы существования и уровни организации живой материи; основные свойства живого</p> <p>Раздел 2. Учение о клетке.</p> <p>Тема 2.1. Строение, химический состав и функции клетки. Эукариоты и прокариоты.</p> <p>Тема 2.2. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Энергетический и пластический обмен, фото- и хемосинтез.</p> <p>Тема 2.3. Деление клетки. Этапы митоза и мейоза. Жизненный цикл. Клеточная теория.</p> <p>Раздел 3. Размножение и индивидуальное развитие организмов.</p> <p>Тема 3.1. Формы и способы полового и бесполого размножения (вегетативное, почкование, спорообразование).</p> <p>Тема 3.2. Дифференцировка клеток и тканей; характеристика строения и функций органов растений и животных.</p> <p>Тема 3.3. Абиотические и биотические факторы их воздействия на организмы.</p> <p>Раздел 4. Микроорганизмы. Тема 1.1. Эу- и прокариоты. Мицелиальные грибы, дрожжи, вирусы особенности строения и роль в природе.</p> <p>Раздел 5. Основы генетики и селекции.</p> <p>Тема 5.1. Основные понятия генетики</p> <p>Тема 5.2. Закономерности наследственности. Законы Г. Менделя, Т.</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	Моргана. Тема 5.3. Селекция растений, животных, микроорганизмов.	
<b>Б1.В.ДВ.04.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основы карвинга и оформление блюд</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Основы карвинга и оформления блюд» является приобретение практических навыков фигурного вырезания из овощей, фруктов, ягод, оформления кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Анатомия пищевого сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Основы карвинга и оформления блюд» необходима для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования, а также их структурные характеристики;</li> <li>- основные понятия в области художественной композиции;</li> <li>- товароведные характеристики сырья, используемого для декорирования;</li> <li>- основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий;</li> <li>- изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования;</li> <li>- практическими навыками использования элементов карвинга;</li> <li>- методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Цели дисциплины. История появления и развития карвинга. Инвентарь, приспособления.</li> <li>2. Анатомия пищевого сырья с точки зрения оформления блюд и изделий. Особенности морфологического строения тканей основных видов животного и растительного сырья</li> <li>3. Реологические свойства сырья. Основные характеристики, определения.</li> <li>4. Эстетические требования оформления продукции. Понятие эстетики оформления. Композиция. Требования к композиции. Выбор цвета</li> <li>5. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции. Выполнение требований санитарии. Хранение украшений. Использование пищевых красителей</li> <li>6. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд</li> <li>7. Карвинг, оформление овощами и плодами. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления.</li> </ol>	<b>72 (2)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.</p> <p>8.Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления.</p> <p>9. Оформление из соленого теста. Рецептура теста. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления. Изменение пищевых веществ при замесе соленого теста.</p> <p>10.Оформление кондитерских изделий. Рецептуры отделочных полуфабрикатов. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления. Изменение пищевых веществ при изготовлении отделочных полуфабрикатов</p> <p>11.Основные понятия Оформление продукции для концептуальных столов. Понятие концептуального стола. Виды, особенности оформления.</p>	
<b>Б1.В.ДВ.04.02</b>	<p align="center"><b>Принципы подачи и оформление блюд</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Принципы подачи и оформления блюд» являются: формирование знаний и умений оформления кулинарной и кондитерской продукции общественного питания в соответствии с современными тенденциями.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Анатомия пищевого сырья», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Основы технологии и физико-химические процессы», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий», «Санитария и гигиена питания».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Принципы подачи и оформления блюд» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы творческого оформления блюд</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1.Введение.</p> <p>Цели дисциплины. Понятия фудстилистки и арт-визажа в кулинарной моде. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд</p> <p>2. Технологические свойства сырья. Влияние свойств сырья на выбор элементов декорирования. Основные характеристики, определения.</p> <p>3. Техника вырезания основных и сложных элементов овощей и фруктов. Составление простых и сложных композиций.</p>	<b>72 (2)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>4. Художественное оформление блюд.</p> <p>5. Карвинг, оформление овощами и плодами. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений. Дефекты, причины, возможность исправления. Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.</p> <p>6. Тенденции performance-мероприятий. Использование wow-эффектов и сложной и необычной визуализации. Блюда-картинки. Блюда-обманки. Мода fusion-блюдов с необычными вкусами. Золото в кулинарии.</p> <p>7. Молекулярная кухня в оформлении. Молекулярная эмульсию или пенка.</p> <p>8. Эспума или мусс. Использование кремеров (сифонов).</p> <p>9. Флористика и цветочная кулинария. Характеристика цветов, используемых в кулинарии. Использование свежих, засахаренных цветов. Требования к цветам.</p> <p>10. Использование средств компьютеризации в кулинарии. Пищевой кондитерский принтер и плоттер. Пищевая бумага.</p> <p>11. Особенности подачи блюд при разных формах обслуживания. Оформление блюд для концептуальных столов. Шведский стол, масштабная визуализация.</p>	
<b>Б1.В.ДВ.05.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Инжиниринг меню</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Инжиниринг меню» является формирование умений планирования ассортиментных концепций предприятий питания различных типов и классов.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Инжиниринг меню» необходима для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>- терминологию инжиниринга меню</li> <li>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</li> <li>- сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>- разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.</li> <li>- получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- навыками работы инжиниринга меню;</li> </ul>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- реализовывать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов</p> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Сущность понятий меню и инжиниринг меню</p> <p>Определение термина «меню» в соответствии с нормативными документами. Назначение и функции меню (функция документа; информационная, маркетинговая функции; инструмент анализа продаж, доходов и убытков предприятия; «организатор» трудового процесса). Сущность понятия «инжиниринг меню».</p> <p>2. Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин коктейлей</p> <p>Характеристики товарного ассортимента (структура, широта, полнота, насыщенность, устойчивость, гармоничность, обновляемость, рациональность). Понятие о единичных и комплексных характеристиках. Формулы определения характеристик. Принципы составления (совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, экономичность). Особенности составления карт вин и коктейлей.</p> <p>3.Формирование ассортимента и его управление</p> <p>Сущность формирования ассортимента и его управление. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню.</p> <p>4.Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню</p> <p>Структура меню завтрака, обеда, ужина. Требования к взаимному сочетанию блюд. Особенности разработки меню со свободным выбором блюд, с учетом технологических, гигиенических требований, рациональности использования сырья, особенностей контингента питающихся, режима работы предприятия и других факторов. Особенности разработки меню комплектованных рационов питания.</p> <p>5. Характеристика основных видов меню</p> <p>Характеристика основных видов меню («а-ля карт», «Табльдот», «а-ля пард»). Характеристика меню в зависимости от контингента потребителей, типа предприятий и принятых форм обслуживания (меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда, меню бизнес – ланча, меню воскресного бранча, меню дневного рациона, меню диетического и детского питания, банкетное меню, меню тематических мероприятий и др.). Специальные виды меню (вкладыши в меню – блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню).</p> <p>6. Методы анализа и оптимизации меню</p> <p>Характеристика групп методов анализа и изменения меню. Сущность неценовых методов изменения меню. Сущность экономического анализа меню, показатели экономического анализа. Классификация блюд в соответствии с методикой Дональда Смита. Характеристика методов экономического анализа (метод Хайеса и Гуфмана, метод Миллера, метод Казавана и Смита, метод Павесика).</p> <p>7.Особенности ценообразования при составлении меню</p> <p>Сущность классического метода ценообразования. Особенности маркетингового подхода при ценообразовании, с целью увеличения доходности предприятия. Определение среднего чека клиента.</p> <p>8. Особенности оформления меню</p> <p>Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстрации). Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация). Характеристика основных стилей дизайна меню. Оформление специальных видов меню (сезонное, концептуальное, тематическое, детское, банкетное и др.). Типичные виды ошибок при оформлении меню.</p>	



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>9. Психологические факторы восприятия меню</p> <p>Общие сведения о восприятии и поведении потребителей. Понятия «восприятие», «избирательное воздействие», «избирательное понимание», «избирательное запоминание». Схема влияния психологических факторов на поведение потребителей (информация, восприятие, потребности, убеждение об услуге, оценка услуги, покупательское поведение). Использование психологических факторов восприятия меню (неокругление цены, внутренний бухгалтер, соотносительное восприятие цены; фактор времени и места).</p>	
<p><b>Б1.В.ДВ.05.02</b></p>	<p align="center"><b>Принципы разработки меню</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Принципы разработки меню» является формирование знаний и умений по разработке меню предприятий питания различных типов и классов.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Принципы разработки меню» необходима для выполнения выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования нормативных документов при формировании меню;</li> <li>-основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>-требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>-принципы разработки меню;</li> <li>-этапы составления меню</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>-разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.</li> <li>-получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли;</li> <li>- осуществлять сбор необходимой информации для планирования и разработки меню</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность разработки меню в предприятиях питания различных типов и классов</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность понятия меню. История появления термина. Определение термина «меню» в соответствии с нормативными документами. Назначение и функции меню. Требования нормативных документов.</li> <li>2.Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню, карт вин коктейлей. Характеристики товарного ассортимента (структура, широта, полнота, насыщенность, устойчивость, гармоничность, об-</li> </ol>	<p><b>144 (4)</b></p>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>новляемость, рациональность). Понятие о единичных и комплексных характеристиках. Формулы определения характеристик. Принципы составления (совместимость, безопасность, взаимозаменяемость, экономичность). Особенности составления карт вин и коктейлей.</p> <p>3.Формирование ассортимента и его управление Сущность формирования ассортимента и его управление. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню.</p> <p>4.Особенности технологических и гигиенических требований при составлении меню Структура меню завтрака, обеда, ужина. Требования к взаимному сочетанию блюд. Особенности разработки меню со свободным выбором блюд, с учетом технологических, гигиенических требований, рациональности использования сырья, особенностей контингента питающихся, режима работы предприятия и других факторов. Особенности разработки меню скомплектованных рационов питания.</p> <p>5. Характеристика основных видов меню Характеристика основных видов меню («а-ля карт», «Табльдот», «а-ля пард»). Характеристика меню в зависимости от контингента потребителей, типа предприятий и принятых форм обслуживания (меню со свободным выбором блюд, меню комплексного обеда, меню бизнес – ланча, меню воскресного бранча, меню дневного рациона).</p> <p>6. Особенности разработки специальных видов меню. Блюда от шеф-повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню.</p> <p>7. Особенности разработки банкетного меню. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от вида банкета</p> <p>8. Особенности разработки меню диетического питания. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от вида диеты.</p> <p>9. Особенности разработки меню лечебно-профилактического питания. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от рациона.</p> <p>10. Особенности разработки меню школьного и детского питания в дошкольных учреждениях. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от возраста питающихся и кратности питания.</p> <p>11. Особенности разработки меню для людей пожилого возраста. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от возраста питающихся.</p> <p>12. Особенности разработки меню спортивного питания. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от вида спорта и объема физических нагрузок.</p> <p>13. Особенности разработки меню национальных кухонь. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от национальных предпочтений.</p> <p>14. Особенности разработки меню тематических мероприятий. Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню. Особенности разработки меню в зависимости от концепции заведения или мероприятия.</p> <p>15. Особенности оформления меню. Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстра-</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	ции). Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация). Характеристика основных стилей дизайна меню.	
<b>Б1.В.ДВ.06.01</b>	<p align="center"><b>Блюда народов России</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Блюда народов России» является изучение традиций национальных кухонь народов России, ассортимента блюд, технологических процессов производства и приобретение практических навыков приготовления национальных блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Освоение учебной дисциплины «Блюда народов России» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Блюда народов России» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд на-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>циональной кухни (ПК-7);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы, протекающие при приготовлении (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса (ПК-7);</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-9);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7);</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов (ПК-9);</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9);</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9);</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7);</li> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни (ПК-9);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ПК-9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины</li> <li>2 «Родословная» русской кухни. Исторические истоки развития. Факторы влияния, особенности, периоды, обычаи потребления пищи, особенности ее приготовления. Режим питания. Традиционное меню. Стол и посуда. Печь и кухонная утварь.</li> <li>3 Особенности быта и питания Западных славян. Культура питания западных славян (украинцев, белорусов). Факторы, влияющие на обычаи народов в области питания. Влияние природных факторов на питание западных славян. Влияние религии на питание западных славян.</li> <li>4 Особенности быта и питания народов Прибалтики.</li> <li>5 Особенности быта и питания народов Кавказа. Анализ и характеристика кухонь народов Кавказа: грузинской, армянской, чеченской, азербайджанской, адыгейской.</li> <li>6 Особенности быта и питания народов Средней Азии. Анализ и характеристика кухонь народов Средней Азии: казахской, узбекской, татарской, туркменской.</li> <li>7 Особенности быта и питания малых народов России.</li> <li>8 Анализ питания народов Татарстана, Калмыкии.</li> <li>9 Анализ питания народностей Крайнего Севера.</li> <li>10 Традиции и обычаи народов Поволжья.</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.06.02</b>	<p style="text-align: center;"><b>Национальные кухни народов России</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Национальные кухни народов России» является формирование знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания.</p> <p>Освоение учебной дисциплины «Национальные кухни народов России» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий»; «Технология мучных кондитерских изделий».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Национальные кухни народов России» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры (ОПК-2);</li> <li>- особенности технологии и ассортимент продукции национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- ассортимент традиционных национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ (ОПК-2);</li> <li>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса (ПК-7);</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-9);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- работать с нормативной и технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7);</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов (ПК-9);</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9);</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9);</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7);</li> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни (ПК-9);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ПК-9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Национальная кулинария как часть национальной кухни.</li> <li>2. Периоды становления русской кухни, этапы развития. Характерные особенности национальных кухонь славянских народов. Современные тенденции развития национальных кухонь славянских народов. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания славянских народов</li> <li>3. Особенности технологии приготовления блюд постного и скоромного стола древнерусской кухни.</li> <li>4. Становление и развитие современной советской кухни XX века. Национальные традиции, интернационализм, толерантность, интерес к кулинарным традициям всех народов</li> <li>5. Развитие белорусской сельской кухни под влиянием русской и украин-</li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	ской кухни 6 Развитие западно-украинской национальной кухни. Становление юго-восточной украинской кухни и её традиционные особенности 7 Национальные кулинарные традиции народов северного Кавказа 8 Развитие национальной среднеазиатской национальной кухни в период кочевого образа жизни 9 Традиции и обычаи азербайджанской кухни 10 Развитие армянской национальной кухни под влиянием Турции	
<b>Б1.В.ДВ.07.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Кухни народов мира</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Кухни народов мира» является ознакомление студентов с кулинарным искусством народов мира, их национальными традициями, обычаями; правилами и особенностями технологических приемов при производстве национальных блюд; порядком и правилами приема пищи.</p> <p>Освоение учебной дисциплины «Кухни народов мира» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Кухни народов мира» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении простых блюд кухонь народов мира (ОПК-2);</li> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья (ПК-1);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кух-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ни (ПК-4);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности приготовления блюд национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья в соответствии с требованиями международных стандартов (ПК-4);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-7);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-1);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2)</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни (ПК-1)</li> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни (ПК-4)</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни (ПК-4)</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни (ПК-4)</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни (ПК-7)</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни (ПК-7)</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни (ПК-7)</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7)</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов (ПК-9)</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9)</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9)</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников (ПК-9)</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9)</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни (ОПК-1)</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни (ПК-1)</li> <li>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни (ПК-4)</li> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>национальной кухни (ПК-7)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7)</li> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни (ПК-9)</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ПК-9)</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Национальная кулинария как часть национальной кухни</li> <li>2 Польская и турецкая кухня</li> <li>3 Кухни стран Балканского полуострова. Болгария и Румыния. Греция. Страны бывшей Югославии.</li> <li>4 Кухни стран центральной Европы. Германия.</li> <li>5 Кухни Чехии и Словакии. Австрия. Швейцария и Венгрия</li> <li>6 Итальянская и французская кухня.</li> <li>7 Скандинавская кухня. Швеция. Норвегия. Финляндия. Дания. Английская кухня.</li> <li>8 Китайская и японская, Индийская кухня.</li> <li>9 Арабская кухня. Арабские страны Аравийского полуострова и Северо-Западной Африки</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.07.02</b>	<p style="text-align: center;"><b>Кулинарные путешествия по странам мира</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» формирование у студентов знаний и представлений о технологии приготовления кулинарной продукции с учетом национальных, исторических и природно-географических условий.</p> <p>Освоение учебной дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»; «Санитария и гигиена»; «Физиология питания»; «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».</p> <p>Знания и умения студентов, полученные при изучении дисциплины «Кулинарные путешествия по странам мира» будут необходимы для практической деятельности и при написании выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы разработки новых блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- организацию производственного контроля при технологии производства блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основные принципы организации по технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к блюдам национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса (ПК-7);</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-9);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации приготовления блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- нормировать расход сырья блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов (ПК-9);</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9);</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9);</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество блюд национальной кухни (ОПК-2);</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение блюд национальной кухни (ПК-1);</li> <li>- методами организации по приготовлению блюд национальной кухни (ПК-4);</li> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд национальной кухни (ПК-7);</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7);</li> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации блюд национальной кухни (ПК-9);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ПК-9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь</li> <li>2. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь стран мира.</li> <li>3. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов в чехословацкой национальной кухне. Развитие польской национальной кухни и ее общие черты с соседними странами.</li> <li>4. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Англии, Франции, Германии. Традиционная национальная английская кухня и её значение в здоровом питании нации</li> <li>5. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты</li> <li>6. Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни</li> <li>7. Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь</li> <li>8. Специфические особенности корейской кухни.</li> <li>9. Искусство карвинга в оформлении блюд восточной кухни</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.08.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Сервисная деятельность</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Сервисная деятельность» является: формирование знаний и умений по осуществлению услуг в сфере ресторанного и барного дела.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных на дисциплине «Организация</p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>технологического процесса производства кулинарной продукции».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Сервисная деятельность» необходима для выполнения выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия в области сервисной деятельности;</li> <li>- особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе;</li> <li>- общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания;</li> <li>- особенности обслуживания в ресторанах и барах.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;</li> <li>- использовать основы профессиональной этики;</li> <li>- оценивать качество предоставляемых услуг сервисной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками обслуживания различного рода контингента посетителей;</li> <li>- навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сервисная деятельность, задачи, основные понятия. Особенности рынка услуг. Структура услуг. Услуги предприятий общественного питания, классификация, виды, характеристика.</li> <li>2. История развития сервисной деятельности в России.</li> <li>3. Сущность обслуживания. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса. Культура обслуживания. Психология процесса обслуживания.</li> <li>4. Особенности ресторанного рынка. Особенности работы ресторана. Методы, формы, особенности обслуживания. Маркетинг и реклама ресторана.</li> <li>5. Барное дело. Особенности работы баров. Процесс обслуживания потребителей в барах. Ассортимент, рецептура, приготовление отдельных коктейлей, требования к качеству.</li> <li>6. Эстетика труда, производства, обслуживания в предприятиях питания. Понятие профессиональной эстетики. Эстетическая культура работников предприятий питания. Эстетические требования к продукции общественного питания. Этикет. Профессиональная этика официантов, барменов.</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.08.02</b>	<p style="text-align: center;"><b>Сервис в индустрии общественного питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Сервис в индустрии общественного питания» является: формирование знаний и умений по осуществлению услуг в ресторанной сфере.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных на дисциплине «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Сервис в индустрии общественного питания» необходима для выполнения итоговой государственной аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p>	<b>144 (4)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности;</li> <li>- потребности человека и принципы их удовлетворения в деятельности организаций сервиса;</li> <li>- виды сервисной деятельности;</li> <li>- сущность услуги как специфического продукта;</li> <li>- понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности;</li> <li>- организацию обслуживания потребителей услуг;</li> <li>- правила обслуживания населения;</li> <li>- способы и формы оказания услуг;</li> <li>- нормы и правила профессионального поведения и этикета;</li> <li>- этику взаимоотношений в трудовом коллективе, в общении с потребителями;</li> <li>- критерии и составляющие качества услуг;</li> <li>- культуру обслуживания потребителей;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах;</li> <li>- использовать основы профессиональной этики;</li> <li>- соблюдать в профессиональной деятельности правила обслуживания клиентов;</li> <li>- определять критерии качества услуг в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать различные средства делового общения;</li> <li>- управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками обслуживания различного рода контингента посетителей.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сфера сервиса, основные понятия. Сервисная деятельность как отрасль научного знания и учебная дисциплина. Идеология и технология сервисной деятельности. Принципы современного сервиса.</li> <li>2. Социальные предпосылки возникновения и история развития сферы сервиса в России. Сервисная деятельность как результат разделения труда. Виды и разновидности услуг и сервисной деятельности.</li> <li>3. Предприятия сферы сервиса, особенности организации и функционирования. Классификация предприятий сервиса. Сущностные особенности сервисных организаций. Классификация услуг.</li> <li>4. Персонал, правила и организация обслуживания потребителей услуг. Работа с персоналом сферы сервиса. Личностный потенциал сотрудника сервисной организации. Требования к обслуживающему персоналу.</li> <li>5. Сервисная деятельность в общественном питании. Основные понятия и определения в области ресторанного бизнеса. Современные методы, формы обслуживания.</li> <li>6. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы сервиса. Нормативно-правовые аспекты сервисной деятельности. Перспективные направления развития сферы ресторанного сервиса. Качество услуги.</li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
<b>Б1.В.ДВ.09.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Технология специальных видов питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Технология специальных видов питания» является формирование знаний в области технологических процессов производства специальных видов питания; овладение практическими навыками производства готовой продукции; овладение методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур.</p> <p>Для изучения данной дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Анатомия пищевого сырья», «Пищевая химия», «Введение в направление», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».</p> <p>Знания, приобретенные в ходе изучения дисциплины «Технология специальных видов питания» будут необходимы для прохождения преддипломной практики и написания отчета, а также при выполнении выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства специальных видов питания (ОПК-2);</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд специальных видов питания (ОПК-2);</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции (ОПК-2);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-1);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основные принципы организации специальных видов питания (ПК-4);</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к рационам специальных видов питания (ПК-4);</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления</li> </ul>	<b>180 (5)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>специальных видов питания (ПК-7);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для специальных видов питания (ПК-7);</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса (ПК-7);</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике (ПК-9);</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания (ПК-9);</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания (ПК-9);</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий (ОПК-2);</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-2);</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства (ОПК-2);</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства (ОПК-2);</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу (ПК-1);</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания (ПК-1);</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания (ПК-1);</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-1);</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники (ПК-1);</li> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей специальных видов питания (ПК-4);</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации специальных видов питания (ПК-4);</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации специальных видов питания (ПК-4);</li> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции (ПК-7);</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры (ПК-7);</li> <li>- нормировать расход сырья (ПК-7);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования (ПК-7);</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства (ПК-7);</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства (ПК-7);</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продук-</li> </ul>	



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ции питания (ПК-7);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-7);</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов (ПК-9);</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности (ПК-9);</li> <li>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации (ПК-9);</li> <li>- находить научно-техническую информацию из различных источников (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии специальных видов питания (ОПК-2);</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество (ОПК-2);</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления блюд специальных видов питания (ОПК-2);</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания (ОПК-2);</li> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов (ПК-1);</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- основами организации специальных видов питания для различных групп населения (ПК-4);</li> <li>- методами составления рационов (ПК-4);</li> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (ПК-7);</li> <li>- методами организации технологического процесса производства (ПК-7);</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7);</li> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации специальных видов питания (ПК-9);</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды (ПК-9).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость</li> <li>2 Рациональное питание различных групп населения</li> <li>3 Характеристика рационов лечебно-профилактического питания</li> <li>4 Основные принципы лечебного питания</li> <li>5 Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях</li> <li>6 Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане</li> <li>7 Особенности составления меню</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.09.02</b>	<p><b>Технология лечебно-профилактического и диетического питания</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Технология лечебно-профилактического и диетического питания» является приобретение студентом необходимых знаний по лечебному (диетическому) и лечебно-профилактическому пита-</p>	<b>180 (5)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>нию для осуществления деятельности в области общественного питания.</p> <p>Для изучения данной дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения дисциплин «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Анатомия пищевого сырья», «Пищевая химия», «Введение в направление», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».</p> <p>Знания, приобретенные в ходе изучения дисциплины «Технология лечебно-профилактического и диетического питания» будут необходимы для прохождения преддипломной практики и написания отчета, а также при выполнении выпускной квалификационной или научно-исследовательской работы.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы технологии по производству продуктов лечебно-профилактического назначения (ОПК-2)</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов лечебно-профилактического назначения (ПК-1);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции лечебно-профилактического назначения (ПК-1);</li> <li>- основные принципы организации лечебно-профилактического питания;</li> <li>- нормативные требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию (ПК-4)</li> <li>- основные определения и понятия в области технологии приготовления лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-4);</li> <li>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении блюд для лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-7);</li> <li>- процессы, протекающие при приготовлении (ПК-7);</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса при приготовлении блюд лечебно-профилактического питания (ПК-7);</li> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике по выпуску продукции лечебно-профилактического питания (ПК-9);</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли, выпускающие продукты лечебно-профилактического назначения (ПК-9);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по выявлению потребностей продуктов лечебно-профилактического назначения (ОПК-2)</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов производства продуктов лечебно-профилактического назначения (ПК-1);</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции лечебно-профилактического назначения (ПК-1);</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом продуктов лечебно-профилактического назначения (ПК-1)</li> <li>- правильно организовывать технологический процесс, с учетом особенностей лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-4);</li> <li>- составить и оценивать меню в соответствии с принципами организации лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-4);</li> <li>- работать с нормативно-технической информацией в сфере организации лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-4)</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства блюд лечебно-профилактического питания (ПК-7);</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры лечебно-профилактического питания (ПК-7);</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства блюд лечебно-профилактического питания (ПК-7)</li> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет ресурсов по производству продукции лечебно-профилактического назначения (ПК-9);</li> <li>- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности (ПК-9).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии лечебно-профилактических продуктов питания (ОПК-2)</li> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов (ОПК-2);</li> <li>- навыками разработки технико-технологических карт на продукцию лечебно-профилактического назначения, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции (ПК-4)</li> <li>- основами организации лечебно-профилактического питания для населения (ПК-4);</li> <li>- методами составления рационов лечебно-профилактического питания</li> <li>- методами организации технологического процесса производства блюд для лечебно-профилактического питания (ПК-7)</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий лечебно-профилактического назначения (ПК-7)</li> <li>- навыками поиска научно-технической информации в области организации лечебно-профилактических продуктов (ПК-9);</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и задачи курса. Состав и механизм действия продуктов функционального назначения</li> <li>2 Диетические свойства молока и кисломолочных продуктов. Хлеб как профилактический продукт питания. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и продукты моря. Яйца. Зерновые продукты. Пищевые жиры. Овощи. Фрукты и ягоды. Напитки</li> <li>3 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению и</li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>реализации продуктов функционального назначения</p> <p>4 Особенности распространенности и методы выявления недостатка микронутриентов и витаминов среди населения</p> <p>5 Методы и способы витаминизации продуктов</p> <p>6 Особенности профилактического питания жителей Южно – Уральского региона</p> <p>7 Профилактические продукты питания и гемокод человека</p>	
<b>Б1.В.ДВ.10.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Санитария и гигиена</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины «Санитария и гигиена» является - изучение санитарных и гигиенических требований к организации работы, проектирования, строительства, благоустройства и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Анатомия пищевого сырья» и «Физиология питания».</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Моделирование производственных ситуаций».</p> <p>Дисциплина «Санитария и гигиена» позволяет студентам правильно оценить и даже в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарного законодательства и санитарного надзора;</li> <li>- основы санитарии и гигиены питания;</li> <li>- опасности неблагоприятного действия производственно- технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;</li> <li>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</li> <li>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов;</li> <li>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса</li> <li>- санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность;</li> <li>- особенности питания в особых условиях;</li> <li>- структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала;</li> <li>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов;</li> <li>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.</li> <li>- гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при реализации;</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья;</li> <li>- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации общественного питания</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативной и технической документацией</li> <li>- выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны;</li> <li>- производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места;</li> <li>- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;</li> <li>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия</li> <li>- решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов;</li> <li>- соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.</li> <li>- навыками проведения санитарной обработки производственных помещений</li> <li>- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор</li> <li>2. Санитарные требования к факторам окружающей среды</li> <li>3. Санитарные требования к микроклимату на предприятиях</li> <li>4. Гигиенические нормы планировки и устройства предприятия</li> <li>5. Санитарные требования к уборке помещений</li> <li>6. Личная гигиена работников</li> <li>7. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы</li> <li>8. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции</li> <li>9. Организация питания в особых условиях</li> </ol>	
<b>Б1.В.ДВ.10.02</b>	<p align="center"><b>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» является - изучение санитарных и гигиенических требований к организации работы, проектирования, строительства, благоустройства и эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по биологии, технологии, химии.</p> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания, сформированные в результате изучения естественнонаучных дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Анатомия пищевого сырья» и «Физиология питания».</p> <p>Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технология</p>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>приготовления блюд и кулинарных изделий», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Основы проектирования предприятий общественного питания», «Моделирование производственных ситуаций».</p> <p>Дисциплина «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» позволяет студентам правильно оценить и даже в ряде случаев прогнозировать стойкость товаров при хранении на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарного законодательства и санитарного надзора;</li> <li>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;</li> <li>- структуру и порядок проведения санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов;</li> <li>- требования к личной гигиене персонал;</li> <li>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов;</li> <li>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания;</li> <li>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</li> <li>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов</li> <li>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативной и технической документацией;</li> <li>- выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны;</li> <li>- производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места;</li> <li>- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;</li> <li>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений;</li> <li>- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания;</li> <li>- навыками проведения замеров показателей микроклимата и освещенности в производственных помещениях.</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов</li> <li>2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов</li> <li>3. Порядок и организация контроля пищевой продукцией, полученной с использованием генетически модифицированных микроорганизмов.</li> <li>4. Медико-биологические требования к материалам, используемым в пищевой промышленности и контактирующим с пищевыми продуктами.</li> <li>5. Общие методы проверки и анализа пищевых продуктов.</li> <li>6. Личная гигиена</li> <li>7. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы</li> </ol>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	8. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции 9. Мероприятия при аварийных ситуациях на предприятиях пищевой промышленности.	
<b>Б2</b>	<b>Практики</b>	
	<b>Вариативная часть</b>	
<b>Б2.В.01(У)</b>	<p><b>Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</b></p> <p>Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к формированию соответствующих компетенций.</p> <p>Задачами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь организовывать рабочее место для производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- уметь выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</li> <li>- уметь определять причины брака, снижения качества полуфабрикатов, готовых блюд и изделий в зависимости от режимов работы оборудования и степени соблюдения технологии.</li> </ul> <p>Для прохождения практики необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:</p> <p>Анатомия пищевого сырья          Введение в направление          Физиология питания</p> <p>Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики/НИР будут необходимы для изучения дисциплин/практик:</p> <p>Анатомия пищевого сырья          Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p><b>В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</b></p> <p>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия          ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию          ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов (ОК-4);</li> <li>- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности (ОК-5);</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинар-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ных изделий (ПК-11).</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности (ОК-4);</li> <li>- работать самостоятельно и в коллективе (ОК-5);</li> <li>- формулировать полученные результаты (ОК-5);</li> <li>- публично представить собственные и известные научные результаты (ОК-5);</li> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности (ОК-4);</li> <li>- способами самостоятельного освоения информации (ОК-5);</li> <li>- методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий (ОК-5);</li> <li>- методами организации производственной деятельности отдельных участков, технологических линий по производству пищевых продуктов (ПК-11).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Подготовительный</li> <li>2 Производственный</li> <li>3 Аналитический</li> <li>4 Отчетный</li> </ol>	
<b>Б2.В.02(У)</b>	<p style="text-align: center;"><b>Учебная - ознакомительная практика</b></p> <p>Целью учебной-ознакомительной практики является получение студентами практических навыков работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятий питания, получение практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей повара.</p> <p>Задачами учебной-ознакомительной практики являются освоение студентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологических схем производства полуфабрикатов;</li> <li>- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;</li> <li>- порционирования, отпуска блюд массового спроса;</li> <li>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;</li> <li>- изучение правил охраны труда и техники безопасности;</li> <li>- правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов.</li> </ul> <p>Для прохождения практики необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:</p> <p>Основы химических процессов в пищевых технологиях</p> <p>Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики будут необходимы для изучения дисциплин/практик:</p> <p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p> <p>Санитария и гигиена</p> <p>Сервисная деятельность</p> <p>Технология мучных кондитерских изделий</p>	<b>108 (3)</b>



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья</p> <p><b>В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</b> ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p><b>В результате прохождения практики обучающийся должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов - этнические национально-расовые и конфессиональные особенности культурных традиций (ОК-4);</li> <li>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности (ОК-4);</li> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности (ОК-4);</li> <li>- навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (ПК-11).</li> </ul> <p><b>Учебно-ознакомительная практика включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Подготовительный</li> <li>2 Производственный</li> <li>3 Аналитический</li> <li>4 Отчетный</li> </ol>	
<b>Б2.П</b>	<b>Производственная практика</b>	
<b>Б2.В.03(П)</b>	<p><b>Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b></p> <p>Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства.</p> <p>Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является освоение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с организационно-правовой формой предприятия, ее преимуществами и недостатками;</li> <li>- с технологическими схемами производства кулинарных продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; организация контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства;</li> </ul>	<b>540 (15)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;</p> <p>- изучение правил охраны труда и технике безопасности.</p> <p>Для прохождения практики необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:</p> <p>Анатомия пищевого сырья  Введение в направление  Основы химических процессов в пищевых технологиях  Процессы и аппараты пищевых производств  Физиология питания  Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции  Моделирование производственных ситуаций  Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики/НИР будут необходимы для изучения дисциплин/практик:</p> <p>Технология мучных кондитерских изделий  Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  Региональная стратегия рынков продукции общественного питания  В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия  ДПК-1 способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления  ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов  ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин  ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья  ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями  ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения  ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям  ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- корпоративный стандарт предприятия (ОК-4);</li> <li>- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов (ПК-1);</li> <li>- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки (ПК-4);</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания (ПК-4);</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий (ПК-4);</li> <li>- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (ПК-6);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета (ПК-8);</li> <li>- условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент (ПК-8);</li> <li>- технологический процесс производства работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки персонала (ПК-10);</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса (ПК-11);</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания (ПК-12);</li> <li>- критерии идентификации опасностей (ПК-12);</li> <li>- методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания (ДПК-1);</li> <li>- современные методы организации работы трудового (ДПК-1).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности (ОК-4);</li> <li>- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве (ПК-4);</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-4);</li> <li>- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации (ПК-6);</li> <li>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников (ПК-8);</li> <li>- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-10);</li> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса (ПК-11);</li> <li>- применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- применять на практике методы обеспечения безопасности (ПК-12);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения (ПК-12);</li> <li>- организовывать производство на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий (ДПК-1).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями (ОК-4);</li> <li>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов (ПК-1);</li> <li>- навыками самостоятельного освоения материала профильных технологических дисциплин (ПК-4);</li> <li>- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий (ПК-6);</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);</li> <li>- способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья (ПК-10);</li> <li>- реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки (ПК-10);</li> <li>- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (ПК-11);</li> <li>- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях (ПК-12);</li> <li>- методами организации и управления производством и коллективом (ДПК-1).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b>  Подготовительный 4 семестр  Производственный 4 семестр  Аналитический 4 семестр  Подготовительный 6 семестр  Производственный 6 семестр  Аналитический 6 семестр  Аналитический 6 семестр  Отчетный 6 семестр</p>	
<b>Б2.В.04(П)</b>	<p style="text-align: center;"><b>Производственная – преддипломная практика</b></p> <p>Целью производственно-преддипломной практики по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является подготовка студента к решению организационно-технологических задач на производстве и к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Целями производственно-преддипломной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий питания;</li> <li>- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;</li> <li>- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.</li> </ul> <p>Задачами производственно-преддипломной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки;</li> <li>- изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;</li> <li>- изучить сферы деятельности предприятия и их влияние на формиро-</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>вание стратегии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;</li> <li>- ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышения квалификации; участием коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров;</li> <li>- изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Указать недостатки в их использовании;</li> <li>- изучить организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.</li> </ul> <p>Для прохождения практики/НИР необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Технология командообразования и саморазвития</li> <li>Культурология и межкультурное взаимодействие</li> <li>Процессы и аппараты пищевых производств</li> <li>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</li> <li>Концепт и дизайн меню</li> <li>Инжиниринг меню</li> <li>Санитария и гигиена</li> <li>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров</li> <li>Идентификация и фальсификация потребительских товаров</li> <li>Технохимический контроль продуктов питания</li> <li>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий</li> <li>Пищевая микробиология</li> <li>Отраслевая стандартизация и оценка соответствия</li> <li>Метрология и стандартизация</li> <li>Технология разработки нормативной и технической документации</li> <li>Технология мучных кондитерских изделий</li> <li>Региональная стратегия рынков</li> <li>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</li> <li>Производственный учет и отчетность с основами документооборота</li> <li>Сервисная деятельность</li> <li>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</li> <li>Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>Товарный менеджмент</li> <li>Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий</li> </ul> <p>Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики/НИР будут необходимы для изучения дисциплин/практик:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</li> <li>Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul> <p><b>В результате прохождения практики/НИР обучающийся должен обладать следующими компетенциями:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</li> <li>ОПК-1 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</li> <li>ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</li> <li>ПК-3 способностью владеть методами технохимического контроля ка-</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>чества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p> <p>ПК-5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p>ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p> <p>ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>ПК – 13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p> <p>ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</p> <p>ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</p> <p>ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-23 способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</p> <p>ПК-24 способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p> <p>ПК-26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>ПК-27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- моральные, правовые нормы социального взаимодействия (ОК-4);</li> <li>- операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач (ОК-4);</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- корпоративных норм и стандартов (ОК-4);</li> <li>- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности (ОПК-1);</li> <li>- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-2);</li> <li>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания (ПК-2);</li> <li>- основные научные и технические проблемы и тенденции развития, методы расчёта технологического оборудования (ПК-2);</li> <li>- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3);</li> <li>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-3);</li> <li>- основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач (ПК-5);</li> <li>- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (ПК-6);</li> <li>- технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания (ПК-7);</li> <li>- методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-7);</li> <li>- способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике (ПК-9);</li> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса (ПК-11);</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания (ПК-12);</li> <li>- критерии идентификации опасностей (ПК-12);</li> <li>- основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований (ПК-13);</li> <li>- теоретический материал по конкретному эксперименту (ПК-14);</li> <li>- методики по разработке объектов для проектирования, совершенствования и оптимизации действующих предприятий (ПК-15);</li> <li>- аспекты применения информационных технологий с позиций научно-исследовательской деятельности (ПК-16);</li> <li>- методы статистической обработки экспериментальных данных (ПК-17);</li> <li>- методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);</li> <li>- требования ЕСКД и СанПиН при проектировании пищевых предприятий (ПК-24);</li> <li>- основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий (ПК-25);</li> <li>- методы поиска, выбора и использования информации в области про-</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>ектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания (ПК-26);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического (ПК-27).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности (ОК-4);</li> <li>- предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях (ОК-4);</li> <li>- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями (ОПК-1);</li> <li>- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);</li> <li>- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям (ПК-2);</li> <li>- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания (ПК-2);</li> <li>- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов (ПК-3);</li> <li>- проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания (ПК-3);</li> <li>- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению (ПК-3);</li> <li>- организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-3);</li> <li>- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания (ПК-3);</li> <li>- анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности продуктов питания (ПК-5);</li> <li>- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации (ПК-6);</li> <li>- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики (ПК-7);</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-7);</li> <li>- собирать научно-техническую информацию по тематике экскурсий для составления отчета по практике (ПК-9);</li> <li>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса (ПК-11);</li> </ul>	



Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПК-11);</li> <li>- применять на практике методы обеспечения безопасности (ПК-12);</li> <li>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности (ПК-12);</li> <li>- использовать критический подход при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований (ПК-13);</li> <li>- измерять и составлять описание проводимых экспериментов подготовить (ПК-14);</li> <li>- испытания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-15);</li> <li>- составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel (ПК-16);</li> <li>- использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов (ПК-17);</li> <li>- разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства (ПК-23);</li> <li>- собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);</li> <li>- разрабатывать технико-экономическое обоснование и защитить принимаемые проектные решения предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-25);</li> <li>- проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-26);</li> <li>- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания (ПК-26);</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства (ПК-27).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями (ОК-4);</li> <li>- методами практического использования современных компьютеров для обработки информации (ОПК-1);</li> <li>- методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях (ОПК-1);</li> <li>- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания (ПК-2);</li> <li>- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания (ПК-2);</li> <li>- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки ПК-3);</li> <li>- навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3);</li> <li>- навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания (ПК-5);</li> <li>- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий (ПК-6);</li> <li>- методами составления рецептур и рационов с использованием ком-</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>пьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-7);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике (ПК-9);</li> <li>- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (ПК-11);</li> <li>- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях (ПК-12);</li> <li>- навыками и приемами анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований (ПК-13);</li> <li>- методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных (ПК-14);</li> <li>- современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности работы предприятия (ПК-15);</li> <li>- навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-16);</li> <li>- навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию (ПК-17);</li> <li>- навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК-23);</li> <li>- навыками в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации (ПК-24);</li> <li>- способностью провести анализ и дать технико-экономическую оценку выполненного проекта (ПК-25);</li> <li>- компьютерными программами, составлением технического задания на проектируемое предприятие (ПК-26);</li> <li>- навыками расчета и подбора технологического оборудования (ПК-27).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Подготовительный</li> <li>2 Производственный</li> <li>3 Аналитический</li> <li>4 Отчетный</li> </ol>	
<b>Б3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	
	<b>Базовая часть</b>	
<b>Б3.Б.01</b>	<p style="text-align: center;"><b>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</b></p> <p>В соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускник на государственной итоговой аттестации должен показать соответствующий уровень обладания следующими <i>общекультурными компетенциями</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);</li> <li>- способностью использовать основы экономических знаний при оценке</li> </ul>	<b>108 (3)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);</li> <li>- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);</li> <li>- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);</li> <li>- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);</li> <li>- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);</li> <li>- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);</li> <li>- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9);</li> </ul> <p><i>профессиональными компетенциями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);</li> <li>- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);</li> <li>- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);</li> <li>- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);</li> <li>- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);</li> <li>- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);</li> </ul> <p><i>дополнительными профессиональными компетенциями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ДПК-1).</li> </ul> <p>Государственный экзамен проводится в два этапа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на первом этапе проверяется сформированность общекультурных компетенций;</li> <li>- на втором этапе проверяется сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с учебным планом.</li> </ul> <p>Первый этап государственного экзамена проводится в форме компьютерного тестирования. Тест содержит вопросы и задания по проверке общекультурных компетенций соответствующего направления подготовки/специальности. В заданиях используются следующие типы вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор одного правильного ответа из заданного списка;</li> <li>- восстановление соответствия.</li> </ul> <p>Блок заданий первого этапа государственного экзамена включает 13 тестовых вопросов. Продолжительность экзамена составляет 30 минут.</p>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Подготовка к сдаче и сдача второго этапа государственного экзамена            Ко второму этапу государственного экзамена допускается обучающийся, получивший оценку «зачтено» на первом этапе.            Второй этап государственного экзамена проводится в устной форме.            Второй этап государственного экзамена включает <u>5</u> теоретических вопроса и <u>1</u> практическое задание.</p>	
<b>БЗ.Б.02</b>	<p><b>Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы</b></p> <p>В соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускник при выполнении и защите выпускной квалификационной работы должен показать соответствующий уровень обладания следующими <i>общепрофессиональными компетенциями</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);</li> </ul> <p><i>профессиональными компетенциями</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);</li> <li>- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);</li> <li>- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);</li> <li>- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);</li> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);</li> <li>- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);</li> <li>- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-11)</li> <li>- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);</li> <li>- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);</li> <li>- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);</li> <li>- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);</li> <li>- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);</li> </ul>	<b>216 (6)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);</li> <li>- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);</li> <li>- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);</li> <li>- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);</li> <li>- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);</li> <li>- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).</li> </ul> <p>При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.</p> <p>По характеру представляемого материала выпускная квалификационная работа может быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– научно-исследовательской;</li> <li>– расчетно-проектной.</li> </ul> <p>Структура научно-исследовательской работы включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– введение, в котором должно быть освещено современное состояние решаемой научно-технической проблемы, дано обоснование необходимости проведения данного исследования, которое призвано подтвердить, уточнить или скорректировать уже имеющиеся решения обозначенной в задании проблемы. Введение должно завершаться формулировкой цели и задач исследования;</li> <li>– обзор литературы, состоящий из нескольких подразделов, в которых приводятся сведения об основных объектах исследования, используемых в работе; описание и критический анализ имеющихся научно-технических решений по теме работы; перспективы развития данного направления исследования;</li> <li>– экспериментальная часть, которая включает несколько подразделов: характеристика объектов исследования; методики исследования;</li> <li>– результаты и их обсуждение, где представляются все полученные экспериментальные данные по работе, которые обобщаются, сравниваются с литературными данными и комментируются.</li> <li>– выводы, которые должны быть краткими и четкими;</li> <li>– список использованных источников, оформляется в соответствии с действующими нормативами;</li> <li>– приложения, включающие следующие материалы: массивы исходных данных для математической обработки результатов; рисунки, схемы и чертежи; таблицы с экспериментальными данными.</li> </ul> <p>Структура расчетно-проектной работы включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– введение, в котором должна быть отражена актуальность темы, цели и задачи проекта;</li> </ul>	

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>- технико-экономическое обоснование проекта;</p> <p>- расчетная часть, включающая составление производственной программы, расчет и подбор оборудования; расчет производственных, торговых и складских помещений;</p> <p>- специальная часть (по индивидуальному заданию).</p> <p>Результаты защиты ВКР определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты.</p> <p>Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК по окончании процедуры защиты всех работ, намеченных на данное заседание.</p>	
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>	
<b>ФТД.01</b>	<p align="center"><b>Медиакультура</b></p> <p>Целями освоения дисциплины «Медиакультура» являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– формирование и развитие у студентов «медийной» грамотности, рефлексивности и критического отношения к продуктам медиа, способности творчески расшифровывать и интерпретировать значения, транслируемые средствами массовой информации.</li> </ul> <p>Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения культурологии, истории, философии.</p> <p>Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы в процессе подготовки к государственной итоговой аттестации.</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-4: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия медиакультуры;</li> <li>- основные методы исследований, используемые в медиаанализе;</li> <li>- определения медийных понятий, основные теоретические подходы к ним, их структурные характеристики;</li> <li>- определения медийных процессов</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять знания по медиакультуре в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне;</li> <li>- приобретать знания в области медиакультуры;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать свою точку зрения на современные медийные процессы;</li> <li>- анализировать свою потребность в информации;</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками критического восприятия медиакультурной информации;</li> <li>- методами медиакультурного анализа современной действительности;</li> <li>- навыками социального взаимодействия, сотрудничества</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <p>1. Раздел: Медиагенезис</p> <p>1.1. Тема Феномен медиакультуры. Основные эпохи в развитии медиа и функции медиакультуры</p> <p>2. Раздел: Медиакультура и медиасреда</p> <p>2.1. Тема: Медиакультура как феномен эпохи модерна</p> <p>2.2. Тема: Медиакультура и мифы XX века</p> <p>2.3. Тема: Медиакультура России в эпоху социальной модернизации</p>	<b>36 (1)</b>

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
ФТД.02	<p style="text-align: center;"><b>Знаки Зодиака и питание</b></p> <p>Целью освоения дисциплины «Знаки Зодиака и питание» является: формирование основных представлений о влиянии зодиакальных созвездий на особенности питания людей.</p> <p>Для изучения данной дисциплины студенты должны основываться на знаниях и умениях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Физиология питания», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции».</p> <p>В соответствии с логической и содержательно-методической взаимосвязью дисциплина «Знаки Зодиака и питание» необходима для изучения дисциплин «Инжиниринг меню», «Технология специальных видов питания».</p> <p><b>Изучение дисциплины направлено на формирование и развитие следующих компетенций:</b></p> <p>ОК-5 - способностью к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p> <p><b>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории самоорганизации и профессионального самообразования (ОК-5);</li> <li>- основные термины и определения дисциплины (ПК-4);</li> <li>- современные представления об основных пищевых веществах и их роли в сохранении здоровья (ПК-4);</li> <li>- основные особенности и характерные компоненты пищи зодиакальных диет (ПК-4).</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию (ОК-5);</li> <li>- определять и выстраивать траектории самоорганизации и профессионального самообразования (ОК-5);</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воздуха (ПК-4);</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии огня (ПК-4);</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии воды (ПК-4);</li> <li>- выявлять общие и индивидуальные особенности зодиакальных диет стихии земли (ПК-4).</li> </ul> <p><b>владеть/ владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью и готовностью к самосовершенствованию (ОК-5);</li> <li>- навыками в составлении рационов питания с учетом принадлежности к тому или иному знаку зодиака (ПК-4).</li> </ul> <p><b>Дисциплина включает в себя следующие разделы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Основные этапы развития трофологии. Влияние некоторых астрологических законов на состояние здоровья человека. Пищевой статус организма как показатель состояния как показатель соматического здоровья человека. Индивидуальный подход при составлении профилактических рационов</li> </ol> </li> <li>2. Характерные черты диеты для знаков зодиака стихии воздуха <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воздуха: близнецы, весы, водолей. Особо значимые нутриенты пищи.</li> </ol> </li> </ol>	36 (1)

Индекс	Наименование дисциплины	Общая трудоемкость, акад. часов (ЗЕТ)
1	2	3
	<p>Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи.</p> <p>3. Характерные черты диеты для знаков зодиака стихии воды</p> <p>3.1 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии воды: рак, скорпион, рыбы. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи</p> <p>4. Характерные черты диеты для знаков зодиака стихии</p> <p>4.1 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии огня: лев, стрелец, овен. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи</p> <p>5. Характерные черты диеты для знаков зодиака стихии земли</p> <p>5.1 Характеристика основных особенностей диеты знаков зодиака стихии земли: телец, дева, козерог. Особо значимые нутриенты пищи. Характерные особенности микроэлементного и витаминного состава пищи</p>	