

УТВЕРЖДАЮ:



Директор

д. э. н., проф. Пасечко Л.А.

« 16 » июня 2021 г.

**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана направления подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
направленность (профиль) Технология и управление производством предприятий индустрии питания**

Индекс	Дисциплины	Аннотации
<b>Б1.00</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>	
<b>Б1.О.00</b>	<b>Обязательная часть</b>	
Б1.О.01	Философия	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области информационно-коммуникационных технологий, подготовка их к деятельности, связанной с использованием современных достижений информатики и информационных технологий в профессиональной сфере, формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p><b>Содержание</b> Глобальные проблемы современности Взаимодействие цивилизаций (Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби, теория этногенеза Гумилева, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения, социокультурные традиции и основы межкультурной коммуникации) Сценарии будущего. Мировоззрение, его сущность, структура и основные типы Мифологическое, религиозное и философское мировоззрение Функции философии. (Сущность философских проблем.) Исходные понятия и движущие силы историко-философского процесса.</p>

Гегелевская, марксистская и экзистенциально-персоналистская концепции философии.  
Сущность философского плюрализма как попытка синтеза трех концепций, 1. Понятие бытия. Основные формы бытия.(Основные понятия, проблемы и принципы философии в области онтологии)  
Монистическая и плюралистическая концепция бытия. Проблема субстанции в философии  
Самоорганизация бытия  
Понятия материального и идеального  
Пространство и время  
Движение и развитие  
Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности  
Проблема единства мира Научные, философские и религиозные картины мира , Человек и природа (Основные понятия, проблемы и принципы философии в области социальной философии и философской антропологии)  
Общество и его структуры  
Гражданское общество и государство  
Человек в системе социальных связей  
Человек и исторический процесс, личность и массы  
Свобода и необходимость  
Формационная, цивилизационная и др. концепции общественного развития  
Культура как объект философского исследования, 1. Предназначение человека. Проблема жизни и смерти  
Насилие и ненасилие.  
Мораль, справедливость, право  
Философское понимание ценности  
Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни  
Религиозные ценности и свобода совести  
(Основные понятия, проблемы и принципы философии в области онтологии, гносеологии, философии науки, социальной философии и философской антропологии) Представление о совершенном человеке в различных культурах, 1. Сознание, самосознание и личность  
Познание, творчество, практика  
Вера и знание (Структура научного знания, его методы и формы)  
Понимание и объяснение  
Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности  
Проблема истины  
Действительность, мышление, логика и язык  
Проблема познаваемости мира  
Научное и ненаучное познание  
Критерии научности  
Структура научного знания, его методы и формы  
Рост научного знания.  
Научные революции и смены типов рациональности  
Наука и техника  
От мифа к логосу  
Основные этапы развития античной философии.(Философские основы этики (античной)  
Досократический период развития древнегреческой философии.  
Классический период древнегреческой философии , 1. Основные принципы религиозно - философского мировоззрения. (Основные этапы развития философскую мысли средневековья)  
Патристика

		<p>Схоластика  Арабская философия, Основные черты и направление эпохи Возрождения (Основные понятия, проблемы и принципы философии в области онтологии, гносеологии, философии науки, социальной философии и философской антропологии)  Гуманистическое направление  Натурфилософия эпохи Возрождения  Утопия Т.Мора и город «Солнца» Т.Кампанелла  Политическая философия Н. Макиавелли  Неоплатонизм эпохи Возрождения  Философия Реформации, Английский эмпиризм XVII века.  Философский рационализм XVII века (Структура научного знания, его методы и формы)  Философия Д. Беркли и Д. Юма  Философия французского Просвещения, Главные особенности немецкой классической философии  Начало немецкой классической философии. Кант  Система и метод Гегеля.  (Основные понятия философской антропологии) Антропологический материализм Фейербаха (Сущность философских проблем).  Три источника и три составных части марксизма  Диалектический материализм  Исторический материализм.  Русская философия до XIX века  (Культурологическая теорию Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби, теория этногенеза Гумилева, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения, социокультурные традиции и основы межкультурной коммуникации). П.А. Чаадаев. Западники и славянофилы  Философия всеединства Вл. Соловьева  Философия свободы Бердяева  Философия русского космизма  (Философские основы этики (современной Западной) Сциентизм Марбургской школы неокантианства  Позитивизм  Критический рационализм  Феноменология  Прагматизм  Антисциентизм Баденской школы неокантианства  Иррационализм  Экзистенциализм  Персонализм  Коммунологические тенденции в современной западной философии  Герменевтика  Постструктуралистско-постмодернистский комплекс  Деконструктивизм  <b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере предоставления</p>

информационных услуг, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, умеющего анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России, ее место и роль в современном мире в целях формирования гражданской позиции и развития патриотизма

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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

**Содержание**

Место истории в системе наук. Объект и предмет исторической науки.

Роль теории в познании прошлого. Теория и методология исторической науки.

Сущность, формы, функции исторического знания.

История России – неотъемлемая часть всемирной истории: общее и особенное в историческом развитии. (Культурно-исторические, религиозные и социокультурные особенности народов России в контексте мировой истории)

Основные направления современной исторической науки. (Национальные, этнокультурные и конфессиональные различия народов мира и России, а также народные и социокультурные традиции для укрепления межкультурной коммуникации и усиления социальной интеграции), Становление и развитие историографии как научной дисциплины.

Источники по отечественной истории (письменные, вещественные, аудио-визуальные, научнотехнические, изобразительные). (Культурно-историческое своеобразие народов мира и современной России)

Способы и формы получения, анализа и сохранения исторической информации. (Специфика межкультурного разнообразия народов мира с учетом социально-исторического и этического контекстов)

Разные типы общностей в догосударственный период.

Проблемы этногенеза и роль миграций в становлении народов.

Специфика цивилизаций (государство, общество, культура) Древнего Востока и античности.

Территория России в системе Древнего мира.

Скифские племена; греческие колонии в Северном Причерноморье; Великое Переселение народов в III – VI веках. (Этапы (древний, средневековый) и закономерности историко-культурного развития общества)

Падение Римской империи. Смена форм государственности.

Этнокультурные и социально-политические процессы становления русской государственности. Традиционные формы.

Социально-экономические и политические изменения в недрах славянского общества на рубеже VIII–IX вв.

Восточные славяне в древности VIII–XIII вв. Причины появления княжеской власти и ее функции.

Особенности социально-политического развития Древнерусского государства. (Социокультурный процесс и его особенности с учетом исторических традиций и этических норм)

Проблема особенностей социального строя Древней Руси. Дискуссия о характере общественно-экономической формации в отечественной науке, Концепции «государственного феодализма» и «общинного строя». Феодализм Западной Европы и социально-экономический строй Древней Руси: сходства и различия.

Властные традиции и институты в государствах Восточной, Центральной и Северной Европы в раннем средневековье; роль военного вождя.

Проблема элиты Древней Руси. Роль вече.

Эволюция древнерусской государственности в XI – XII вв. (Особенности становления Российской государственности в контексте развития европейской цивилизации)

Социально-экономическая и политическая структура русских земель периода политической раздробленности.

Формирование различных моделей развития древнерусского общества и государства.  
Соседи Древней Руси в IX – XII вв.: Византия, славянские страны, Западная Европа, Хазария, Волжская Булгария.  
Культурные влияния Востока и Запада. Христианизация; духовная и материальная культура Древней Руси. (Национальные, этнокультурные и конфессиональные различия народов мира и России, а также народные и социокультурные традиции для укрепления межкультурной коммуникации и усиления социальной интеграции)  
Средневековье как стадия исторического процесса в Западной Европе, на Востоке и в России: технологии, производственные отношения и способы эксплуатации, политические системы, идеология и социальная психология. Роль религии и духовенства в средневековых обществах Запада и Востока.  
Дискуссия о феодализме как явлении всемирной истории.  
Образование монгольской державы. Социальная структура монголов. Причины и направления монгольской экспансии.  
Ордынское нашествие; иго и дискуссия о его роли в становлении Русского государства. Тюркские народы России в составе Золотой Орды.  
Экспансия Запада. Александр Невский.  
Объединение княжеств Северо-Восточной Руси вокруг Москвы. Отношения с княжествами и землями.  
Процесс централизации в законодательном оформлении. Судебник 1497 г. Формирование дворянства как опоры центральной власти., XVI-XVII вв. в мировой истории. ( Пути политогенеза и этапы образования государства в свете современных научных данных)  
Великие географические открытия и начало Нового времени в Западной Европе.  
Эпоха Возрождения. Реформация и её экономические, политические, социокультурные причины.  
«Новое время» в Европе как особая фаза всемирно-исторического процесса. Стабильная абсолютная монархия в рамках национального государства –  
основной тип социально-политической организации постсредневекового общества. (Культурно-историческое своеобразие народов мира и современной России)  
Развитие капиталистических отношений. Дискуссия об определении абсолютизма. Абсолютизм и восточная деспотия.  
Иван Грозный: поиск альтернативных путей социально-политического развития Руси .  
, «Смутное время»: ослабление государственных начал, попытки возрождения традиционных («домонгольских») норм отношений между властью и обществом. Феномен самозванчества. Усиление шляхетско-католической экспансии на Восток. (История нового времени и эволюцию Московской государственности в контексте европейского развития)  
Роль ополчения в освобождении Москвы и изгнании чужеземцев. К.Минин и Д.Пожарский.  
Земский собор 1613 г. Воцарение династии Романовых.  
Соборное уложение 1649 г.: юридическое закрепление крепостного права и сословных функций. Боярская Дума.(Социокультурный процесс и его особенности на постсоветском пространстве с учетом исторических традиций и этических норм)  
Земские соборы. Церковь и государство. Церковный раскол; его социально-политическая сущность и последствия.  
Особенности сословно-представительной монархии в России.  
Дискуссии о генезисе самодержавия.  
Развитие русской культуры. , XVIII в. в европейской и мировой истории. Проблема перехода в «царство разума». Россия и Европа: новые взаимосвязи и различия.  
Петр I: борьба за преобразование традиционного общества в России. Основные направления «европеизации» страны.(Развитие европейской и русской культуры в новое время)  
Эволюция социальной структуры общества.  
Скачок в развитии тяжелой и легкой промышленности.  
Создание Балтийского флота и регулярной армии. Церковная реформа.  
Провозглашение России империей. Упрочение международного авторитета страны. (Национальные, этнокультурные и конфессиональные различия народов мира и России, а также народные и социокультурные традиции для укрепления межкультурной коммуникации и усиления социальной интеграции)

Освещение петровских реформ в современной отечественной историографии. , Эпоха дворцовых переворотов и ее участники. Анна Иоанновна и Бирон на российском престоле.( Этапы (древний, средневековый, новый,) и закономерности историко-культурного развития общества)

Правление Елизаветы Петровны – возвращение к традициям Петра I.

Екатерина II: истоки и сущность дуализма внутренней политики. «Просвещенный абсолютизм». Новый юридический статус дворянства. Разделы Польши. Присоединение Крыма и ряда других территорий на юге.

Россия и Европа в XVIII веке. Изменения в международном положении империи.

Русская культура XVIII в.: от петровских инициатив к «веку просвещения».

Новейшие исследования истории Российского государства в XVII–XVIII вв.

Развитие системы международных отношений. Формирование колониальной системы и мирового капиталистического хозяйства.

Роль международной торговли. Источники первоначального накопления капитала. Роль городов и цеховых структур. Развитие мануфактурного производства.

Промышленный переворот в Европе и России: общее и особенное. Пути трансформации западноевропейского абсолютизма в XVIII в.

Европейское Просвещение и рационализм. Влияние идей Просвещения на мировое развитие.( Культурно-историческое своеобразие народов мира и современной России)

, Европейские революции XVIII-XIX вв. Французская революция и её влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы.

Наполеоновские войны и Священный союз как система общеевропейского порядка.

Формирование европейских наций. Воссоединение Италии и Германии.

Война за независимость североамериканских колоний. Декларация независимости и Декларация прав человека и гражданина.

Гражданская война в США. Европейский колониализм и общества Востока, Африки, Америки в XIX в.

Промышленный переворот; ускорение процесса индустриализации в XIX в. и его политические, экономические, социальные и культурные последствия и закономерности историко-культурного развития общества. (Этапы (новейший и современный) и закономерности историко-культурного развития общества).

Секуляризация сознания и развитие науки. Романтизм, либерализм, дарвинизм.

Попытки реформирования политической системы России при Александре I; проекты М.М.Сперанского и Н.Н.Новосильцева.

Значение победы России в войне против Наполеона и освободительного похода России в Европу для укрепления международных позиций России.

Российское самодержавие и «Священный Союз». ( Социокультурный процесс и его особенности с учетом исторических традиций и этических норм)

Изменение политического курса в начале 20-х гг. XIX в.: причины и последствия.

Внутренняя политика Николая I. Россия и Кавказ.

, Крестьянский вопрос: этапы решения. Первые подступы к отмене крепостного права в нач. XIX в.

Реформы Александра II. Предпосылки и причины отмены крепостного права.( Специфика межкультурного разнообразия народов мира с учетом социально-исторического и этического контекстов)

Дискуссия об экономическом кризисе системы крепостничества в России.

Отмена крепостного права и её итоги: экономический и социальный аспекты; дискуссия о социально-экономических, внутренне- и внешнеполитических факторах, этапах и альтернативах реформы.

Политические преобразования 60–70-х гг. Присоединение Средней Азии.(Национальные, этнокультурные и конфессиональные различия народов мира и России, а также народные и социокультурные традиции для укрепления межкультурной коммуникации и усиления социальной интеграции)

Развитие Европы во второй пол. XIX в. Франко-прусская война. Бисмарк и объединение германских земель.

Русская культура в XIX в. Система просвещения. Наука и техника. Печать. Литература и искусство. Быт города и деревни. Общие достижения и противоречия. Капиталистические войны конца XIX – начала XX вв. за рынки сбыта и источники сырья.

Завершение раздела мира и борьба за колонии.  
Особенности становления капитализма в колониально зависимых странах. «Пробуждение Азии» - первая волна буржуазных антиколониальных революций. Национально-освободительные движения в Китае. ( Культурно-исторические, религиозные и социокультурные особенности народов России в контексте мировой истории)  
Российская экономика конца XIX – начала XX вв.: подъемы и кризисы, их причины. Сравнительный анализ развития промышленности и сельского хозяйства: Монополизация промышленности и формирование финансового капитала. Банкирские дома в экономической жизни пореформенной России.  
Форсирование российской индустриализации «сверху». Усиление государственного регулирования экономики.  
Реформы С.Ю.Витте. Русская деревня в начале века.Обострение споров вокруг решения аграрного вопроса.  
Первая российская революция.  
Столыпинская аграрная реформа: экономическая, социальная и политическая сущность, итоги, последствия.  
Политические партии в России начала века: генезис, классификация, программы, тактика. Опыт думского «парламентаризма» в России.(  
I мировая война: предпосылки, ход, итоги. Основные военно-политические блоки. Театры военных действий. Влияние первой мировой войны на европейское развитие.  
Новая карта Европы и мира. Версальская система международных отношений. (Культурно-историческое своеобразие народов мира и современной России с учетом процессов глобализации и интеграции на постсоветском пространстве)  
Новая фаза европейского капитализма, Февральская революция 1917 года и свержение самодержавия.  
Двоевластие. Альтернативы развития России после Февральской революции. Временное правительство и Петроградский Совет.  
Социально-экономическая политика новой власти. Кризисы власти.  
Большевистская стратегия: причины победы. Октябрь 1917 г.  
Экономическая программа большевиков.  
Начало формирования однопартийной политической системы.  
Гражданская война и интервенция. Первая волна русской эмиграции: центры, идеология, политическая деятельность, лидеры.  
Современная отечественная и зарубежная историография о причинах, содержании и последствиях общенационального кризиса в России и революции в России в 1917 году.  
Особенности международных отношений в межвоенный период. Лига Наций.(Пути политогенеза и этапы образования государства в свете современных научных данных)  
Политические, социальные, экономические истоки и предпосылки формирования нового строя в Советской России.  
Структура режима власти.  
Адаптация Советской России на мировой арене. СССР и великие державы.( Культурно-историческое своеобразие народов мира и современной России с учетом процессов глобализации и интеграции на постсоветском пространстве)  
Коминтерн как орган всемирного революционного движения. Антикоминтерновский пакт и секретное соглашение., Утверждение однопартийной политической системы.  
Политический кризис начала 20-х гг. Переход от военного коммунизма к нэпу.  
Борьба в руководстве РКП(б) – ВКП(б) по вопросам развития страны. Возвышение И.В.Сталина.  
Курс на строительство социализма в одной стране.  
Капиталистическая мировая экономика в межвоенный период. Мировой экономический кризис 1929 г. и «великая депрессия».(Культурно-исторические, религиозные и социокультурные особенности народов России в контексте мировой истории)  
Альтернативные пути выхода из кризиса. Общее и особенное в экономической истории развитых стран в 1920-е гг.  
Государственно-монополистический капитализм. Кейнсианство. Идеологическое обновление капитализма под влиянием социалистической угрозы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, фашизм и национал-социализм.  
Приход фашизма к власти в Германии. «Народные фронты» в Европе. Дискуссии о тоталитаризме в современной историографии.(Социокультурный процесс и его особенности на постсоветском пространстве с учетом исторических традиций и этических норм)

		<p>Экономические основы советского политического режима. Разнотипность цивилизационных укладов, унаследованных от прошлого.</p> <p>Особенности советской национальной политики и модели национально-государственного устройства.</p> <p>Форсированная индустриализация: предпосылки, источники накопления, метод, темпы.</p> <p>Политика сплошной коллективизации сельского хозяйства, ее экономические и социальные последствия.</p> <p>Советская внешняя политика. Современные споры о международном кризисе – 1939–1941 гг.</p> <p>Предпосылки и ход Второй мировой войны. Создание антигитлеровской коалиции. Выработка союзниками глобальных стратегических решений по послевоенному переустройству мира (Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции). , Великая Отечественная война советского народа: характер, основные этапы военных действий. Итоги и уроки Великой Отечественной и второй мировой войн.</p> <p>СССР в политической системе послевоенного мира.</p> <p>Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства. Конец однополярного мира. (Процессы глобализации мирового экономического, политического и культурного пространства, роль и место России в современном мировом сообществе)</p> <p>Повышение роли КНР в мировой экономике и политике.</p> <p>Расширение ЕС на восток. «Зона евро». Роль Российской Федерации в современном мировом сообществе.</p> <p>Региональные и глобальные интересы России.</p> <p>Россия в начале XXI века.</p> <p>Современные проблемы человечества и роль России в их решении.</p> <p>Модернизация общественно-политических отношений.</p> <p>Социально-экономическое положение РФ в период 2001-2021 года. (Социокультурный процесс и его особенности на постсоветском пространстве с учетом исторических традиций и этических норм)</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.03	Иностранный язык	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p><b>Содержание</b> Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации; Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике;</p>

Говорение: формирование навыков речевой коммуникации в устной и письменной форме, составление монологов, диалогов;  
Письмо: электронные письма личного характера;  
Этикетно-речевые нормы: знакомство, приветствие, представление, прощание., Аудирование: понимание информации при академическом и профессиональном взаимодействии в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения.  
Чтение: понимание основного содержания рассказов/писем зарубежных студентов о своих вузах;  
Говорение: - монолог-описание своего вуза, диалог-расспрос о зарубежном вузе и системе образования; диалог-обмен мнениями об учебе за рубежом.  
Письмо: запись тезисов сообщения о своем вузе, запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи.  
Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление., Аудирование: - восприятия сообщений/текстов о стране изучаемого языка в соответствии с нормами речевого этикета при осуществлении академического и профессионального взаимодействия в социально-культурной сфере общения;  
Чтение: детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации;  
Говорение: - монолог-описание фактов и реалий страны изучаемого языка; монолог-сообщение о событиях, открытиях, персоналиях, диалог-расспрос о поездке за рубеж., Аудирование: понимание основного содержания запрашиваемой информации; понимание текстов общественно-политического, публицистического характера;  
Чтение: - использования информационных технологий с целью поиска необходимой информации для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах);  
Говорение: - монолог описание опыта общения с представителем другой культуры;  
- монолог высказывание мнения по теме;  
Письмо: - запись тезисов сообщения по обозначенной тематике ;  
- проектная деятельность (подготовка презентаций).  
Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам трудоустройства;  
- понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, справочники, рекламные сообщения, объявления о вакансиях, образцы собеседований);  
- использования информационных технологий с целью поиска необходимой информации для решения различных коммуникативных задач, связанных с проблемами трудоустройства.  
Чтение: чтение текстов с извлечением нужной или интересующей информации.  
Говорение: - монолог-мнение, -диалог-дискуссия о проблемах современной молодежи., Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам и жизненным приоритетам современной молодежи;  
- понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика);  
- детальное понимание информации (общественно-политические, прагматически тексты) по проблеме субкультур. Чтение: - чтение текстов с извлечением основной информации по проблемам молодежи в окружающем мире. Говорение:  
- монолог-мнение о роли молодежи;  
- диалог-дискуссия о современных субкультурах.  
Письмо:  
- проектная деятельность (презентации, стенгазеты) по проблемам социализации молодежи в окружающем мире.  
Аудирование: - понимание основного содержания текстов различных жанров по теме;  
Чтение: - понимание информации (сайты, чаты, периодика, научно-популярные ролики и фильмы) по проблеме;  
Говорение: развитие навыков диалогической речи с учетом норм речевого этикета при осуществлении взаимодействия в социально-культурной сфере общения., Аудирование: - понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме;

		<p>- понимание запрашиваемой информации (научно-популярные фильмы) о путешествиях и организации продуктивного досуга молодежи;</p> <p>Чтение: -детальное понимание информации (общественно - политические, учебные тексты) по вышеуказанной тематике;</p> <p>Говорение: - монолог - описание опыта общения с представителем другой культуры с учетом коммуникативных стилей и особенности создания высказываний на иностранном языке;</p> <p>Письмо: - запись тезисов сообщения по обозначенной тематике .</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Экзамен (устно)</p>
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретённую совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p><b>Содержание</b> Основные понятия и определения в области безопасности жизнедеятельности, способы обеспечения, аксиомы безопасности жизнедеятельности, роль и значение безопасности жизнедеятельности для устойчивого развития экосистемы и общества, сохранения природной среды. Характерная система «человек – среда обитания». Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Понятие «опасность», «безопасность». Виды опасностей: природные, антропогенные, техногенные, глобальные. Экологическая, промышленная, производственная безопасность, пожарная, радиационная, транспортная, экономическая, продовольственная и информационная безопасности как компоненты национальной безопасности. Вред, ущерб, риск – виды и характеристики. Чрезвычайные ситуации – понятие, основные виды. Безопасность и устойчивое развитие. Безопасность как одна из основных потребностей человека. Значение безопасности в современном мире. Причины проявления опасности. Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей. Аксиомы безопасности жизнедеятельности. Концепция общества риска. Значение компетенций в области безопасности для обеспечения устойчивого развития социума. Безопасность и демография. Место и роль безопасности в предметной области и профессиональной деятельности. , 1. Основные негативные факторы среды обитания, влияющие на человека. Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Генезис техносферы. Этапы формирования техносферы. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Критерии и параметры безопасности техносферы. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов.Создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>

Выявлять виды, признаки, причины и условия возникновения опасных для жизни, здоровья людей и природной среды ситуаций, в том числе при взаимодействии природы и общества.

Классификация негативных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Вредные и опасные негативные факторы. Системы восприятия и компенсации организмом человека вредных факторов среды обитания.

Предельно-допустимые уровни опасных и вредных факторов – основные виды и принципы установления. Параметры, характеристики и источники основных вредных и опасных факторов среды обитания человека и основных компонентов техносферы.

Воздействие основных негативных факторов на человека и их предельно-допустимые уровни.

Принципы и методы защиты человека и природной среды от опасностей, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Основные принципы защиты от опасностей. Системы и методы защиты человека и окружающей среды от основных видов опасного и вредного воздействия природного, антропогенного и техногенного происхождения. Методы защиты от вредных веществ, физических полей, информационных потоков, опасностей биологического и психологического происхождения. Общая характеристика и классификация защитных средств. Методы контроля и мониторинга опасных и негативных факторов.

Основные принципы и этапы контроля и прогнозирования. Методы определения зон действия негативных факторов и их уровней.

Теоретические основы обеспечения комфортных (оптимальных) условий для человека в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

Взаимосвязь условий жизнедеятельности со здоровьем и производительностью труда. Комфортные (оптимальные) условия жизнедеятельности. Климатическая, воздушная, световая, акустическая и психологическая среды, их влияние на самочувствие, состояние здоровья и работоспособность человека.

Психофизиологические и эргономические условия организации и безопасности труда. Принципы, методы и средства организации комфортных условий жизнедеятельности

Психофизиологические и эргономические основы обеспечения безопасности человека в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

Психические процессы, психические свойства, психические состояния, влияющие на безопасность. Основные психологические причины ошибок и создание опасных ситуаций. Профессиограмма. Инженерная психология. Психодиагностика, профессиональная ориентация и отбор специалистов операторского профиля.

Факторы, влияющие на надежность действий операторов. Виды и условия трудовой деятельности. Виды трудовой деятельности: физический и умственный труд, формы физического и умственного труда, творческий труд. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса. Классификация условий труда по факторам производственной среды.

Эргономические основы безопасности. Эргономика как наука о правильной организации человеческой деятельности, соответствии труда физиологическим и психическим возможностям человека, обеспечение эффективности работы, не создающей угрозы для здоровья человека. Система «человек – машина – среда». Антропометрическая, сенсорная, энергетическая, биомеханическая и психофизиологическая совместимость человека и машины. Организация рабочего места.

Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Фазы развития чрезвычайных ситуаций.

Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Классификация стихийных бедствий и природных катастроф. Чрезвычайные ситуации и поражающие факторы чрезвычайных ситуаций военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения. Терроризм и террористические действия. Методы прогнозирования и оценки обстановки при чрезвычайных ситуациях.

Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов в чрезвычайных ситуациях. Основы организации защиты населения и персонала в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской помощи. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Основы организации аварийно-спасательных работ.

		<p>Мероприятия по защите населения и персонала в чрезвычайных ситуациях и угрозе возникновения военных конфликтов; алгоритм действий населения при возникновении чрезвычайных ситуаций и угрозе возникновения военных конфликтов., 1. Законодательные и нормативно-правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности</p> <p>Системы законодательных и нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы экологической, промышленной, производственной безопасности и безопасности в чрезвычайных ситуациях, гражданской обороны. Характеристика основных законодательных и нормативно-правовых актов: назначение, объекты регулирования и основные положения.</p> <p>Экономические основы управления безопасностью. Современные рыночные методы экономического регулирования различных аспектов безопасности: позитивные и негативные методы стимулирования безопасности.</p> <p>Понятие экономического ущерба, его составляющие и методические подходы к оценке. Материальная ответственность за нарушение требований экологической, промышленной, производственной безопасности.</p> <p>Страхование рисков: экологическое страхование, страхование ответственности владельцев опасных производственных объектов, страхование профессиональных рисков, социальное страхование. Основные понятия, функции, задачи и принципы страхования рисков</p> <p>Органы государственного управления безопасностью</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.05	Правоведение	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> обеспечение профессионального образования, осознание социальной значимости своей будущей профессии, способности к обобщению, анализу и восприятию информации, востребованности на рынке труда, успешной карьеры, подготовка бакалавра к применению системы правовых знаний о государственно-правовых явлениях в рамках профессиональной деятельности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению, УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p><b>Содержание</b> Общее учение о государстве: понятие и признаки государства, общие закономерности возникновения государства, теории происхождения государства. Общее и особенное в происхождении государства у различных народов. Обусловленность процесса возникновения государственности конкретными историческими, социально-экономическими, военно-политическими, демографическими, национальными, религиозными и иными факторами. Функции и формы государства. Обусловленность функций государства его сущностью и социальным назначением. Понятие и элементы форм государства. Общая характеристика монархий и республик. Форма национально-государственного и административно-территориального устройства. Унитарное государство, федерация и конфедерация. Форма государственного правления в России и ее развитие в современных условиях. Правовое государство: понятие и основные признаки. Соотношение правового государства с гражданским обществом. Социальные задачи правового государства., Общее учение о праве: сущность права: понятие, принципы, функции. Право в общесоциальном смысле. Право в социально-юридическом смысле. Общеправовые принципы права. Межотраслевые принципы. Отраслевые принципы. Общесоциальные функции: экономическая, политическая.</p>

воспитательная. Специально-юридические функции. Регулятивная функция, охранительная функция. Структура российского права: нормы, институты, отрасли. Структурные элементы системы права. Норма права. Институт права. Подотрасль права. Отрасль права. Предмет и метод правового регулирования как основание деления права на отрасли и институты. Формы (источники) права. Классификация форм права: нормативный акт, правовой обычай, юридический прецедент, нормативный договор. Система нормативных актов в России. Конституция как основной закон государства. Законы, их понятие, признаки, виды. Подзаконные нормативные акты. Основные отрасли российского права. Частное право как область свободы, частной инициативы. Публичное право, как сфера власти и подчинения., Общее учение о государстве: понятие Конституции, ее сущность; Конституция и государство; определение Конституции и ее содержание. Прямое действие Конституции. Социальная природа российского конституционного права. Структура и содержание Конституции РФ. Структура Конституции РФ. Разделы Конституции. Правовые институты конституционного права. Конституционный строй и его основы. Понятие конституционного строя. Человек, его права и свободы. Демократическое государство. Суверенное государство. Правовое государство. Федеративное государство. Республиканская форма правления. Социальное государство. Светское государство. Охрана Конституции. Толкование Конституции. Порядок изменения. Пересмотр Конституции. Поправки к Конституции., Органы государственной власти в РФ, их структуру, задачи, функции. Принцип разделения законодательной, исполнительной и судебной власти. Система государственных органов РФ. Система «сдержек» и противовесов. Конституционно-правовой статус Президента РФ. Положение Президента РФ в системе органов государственной власти. Порядок избрания Президента РФ. Прекращение его обязанностей. Органы законодательной (представительной) власти. Федеральные и региональные. Федеральное Собрание – парламент РФ. Государственная Дума и Совет Федерации: порядок формирования и компетенция. Порядок формирования представительных и законодательных органов субъектов РФ. Правительство Российской Федерации. Общая характеристика роли исполнительной власти. Правительство РФ в системе органов государственной власти. Состав, формирование и отставка Правительства. Компетенция и порядок деятельности Правительства РФ. Акты Правительства РФ. Судебная власть. Общая характеристика организации и деятельности судебной власти. Конституционно-правовой статус судей. Конституционный Суд РФ. Верховный Суд РФ. Высший Арбитражный суд РФ., Основы гражданского права и процесса, необходимого для обеспечения профессиональной деятельности: понятие, принципы и законодательство гражданского права, система гражданского права. Механизм и средства правового регулирования и реализации норм права: гражданское законодательство и его система, действие гражданского законодательства. Гражданское правоотношение. Понятие гражданского правоотношения и его особенности. Содержание и форма гражданского правоотношения. Субъекты и объекты гражданского правоотношения. Виды гражданских правоотношений, их основания. Сделки и представительство. Понятие сделки. Действительность и недействительность сделок. Понятие и виды представительства. Доверенность., Основы трудового права, необходимого для обеспечения профессиональной деятельности: понятие, значение и порядок заключения трудового договора. Механизм и средства правового регулирования и реализации норм права. Понятие трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Виды трудовых договоров. Особенности отдельных видов договоров. Перевод на другую работу, его виды. Понятие перевода. Признаки перевода. Значение перевода. Виды переводов. Перевод на другую постоянную работу. Временный перевод. Юридические гарантии при переводе. Основания прекращения трудовых договоров. Классификация прекращения трудового договора. Отстранение работника от работы. Увольнение. Основания и порядок увольнения по инициативе работника. Основания увольнения по инициативе администрации. Дополнительные основания увольнения некоторых категорий работников. Оформление увольнения. Выходное пособие. Правовые последствия восстановления неправильно уволенного работника. Трудовая дисциплина. Дисциплинарная ответственность. Понятие и значение дисциплины труда, методы ее обеспечения. Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка. Основные обязанности работника и администрации. Меры поощрения и порядок их применения. Дисциплинарная ответственность и ее виды. Дисциплинарный проступок., Основы административного права и процесса, необходимого для обеспечения профессиональной деятельности: общественные отношения, регулируемые административным правом, предмет административного права. Механизм и средства правового регулирования и реализации норм права: функции административного права. Организационно-структурные и конфликтно-охранительные принципы административного права. Принцип разделения властей. Принцип федерализма. Принцип законности. Принцип гласности. Принцип ответственности. Субъекты административного права. Административная правоспособность. Административная дееспособность.

		<p>Индивидуальные субъекты административного права. Коллективный субъект административного права. Административное правонарушение. Понятие и признаки административного правонарушения. Юридический состав административного правонарушения. Виды административных правонарушений. Отграничение административного правонарушения от преступления. Административная ответственность. Понятие и основные черты административной ответственности. Освобождение от административной ответственности. Административная ответственность юридических лиц. Административные взыскания: понятие и цели. Виды административных взысканий. Наложение административного взыскания., Основы уголовного права и процесса, необходимого для обеспечения профессиональной деятельности. Механизм и средства правового регулирования и реализации норм права. Уголовное право как отрасль российского права. Понятие уголовного права. Задачи и функции уголовного права. Принципы уголовного права. Принцип законности. Принцип справедливости. Принцип равенства. Принцип гуманизма. Система уголовного законодательства. Действие уголовного закона во времени и пространстве. Понятие, признаки и состав преступления. Уголовное право о понятии преступления. Признаки преступления. Общественная опасность. Уголовная противоправность. Наказуемость. Классификация преступлений. Состав преступления.</p> <p>Уголовная ответственность и ее основания. Социальная и правовая ответственность. Понятие уголовной ответственности. Основания уголовной ответственности. Система и виды наказания. Понятие и признаки уголовного наказания. Система наказания. Виды наказаний. Штраф. Обязательные работы. Исправительные работы. Конфискация имущества. Арест. Лишение свободы на определенный срок. Пожизненное лишение свободы., Основы экологического права, необходимого для обеспечения профессиональной деятельности. Механизм и средства правового регулирования и реализации норм права. Понятие и формы проявления экологического права. Предмет экологического права. Понятие и сущность экологической концепции. Принципы экологического права. Система экологического права. Источники экологического права. Понятие и особенности источников экологического права. Закон как источник экологического права. Указы Президента, постановления Правительства, нормативные акты министерства и ведомств. Нормативно-правовые акты субъектов РФ. Объекты экологического права. Окружающая природная среда как объект экологического права. Понятие и функции природного объекта. Природные объекты, природные ресурсы, природные комплексы. Экологические права человека как объект охраны экологического права. Экологическая ответственность. Понятие, сущность и функции экологической ответственности. Формы экологической ответственности. Понятие и состав экологического правонарушения. Классификация экологических правонарушений. Причины экологических правонарушений. , Понятие, признаки и структура информации. Предмет информационного права. Информация как объект права. Информация с ограниченным доступом. Обязательные признаки права на информацию. Структура информации. Государственная и коммерческая тайна. Основные источники права о государственной тайне. Объект правоотношений. Перечень сведений, составляющих государственную и коммерческую тайну. Субъекты правоотношений в сфере государственной и коммерческой тайны. Допуск к государственной и коммерческой тайне. Защита прав на коммерческую тайну. Банковская тайна. Объекты и субъекты права на банковскую тайну. Правовая охрана прав на банковскую тайну. Режим банковской тайны. Защита прав на банковскую тайну. Служебная и профессиональная тайна. Объекты и субъекты права на служебную и профессиональную тайну. Врачебная тайна. Тайна усыновления. Защита права на служебную и профессиональную тайну., Понятие и содержание коррупции как социально-правового явления. Виды коррупции. Основные причины и условия, способствующие возникновению и существованию коррупции. Виды ответственности за совершение коррупционных правонарушений. Основные цели, задачи и принципы государственной политики в области противодействия коррупции</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.О.06	Культура речи и деловое общение	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование универсальных компетенций для совершенствования способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, способности логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь посредством формирования устойчивой</p>

языковой и речевой компетенции в разных областях и ситуациях использования литературного языка; культуры межличностного взаимодействия в сфере деловых отношений.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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

**Содержание**

Понятие литературного языка (язык и речь, литературный язык, функции языка и речи, устная речь, письменная речь)

Понятие культуры речи (речевая коммуникация, критерии культуры речи, речевая компетенция)

Культура устной и письменной речи (особенности речевой коммуникации в устной и письменной форме, культура ведения монолога, диалога, полилога)

Коммуникативный аспект культуры речи (точность, понятность, правильность, выразительность, богатство, чистота как коммуникативные качества речи), Понятие нормы в языке (норма, кодификация нормы, императивная и диспозитивная нормы)

Принципы отбора языковых средств для построения устных и письменных высказываний в соответствии с нормами русского литературного языка (орфоэпические нормы, фонетические законы языка; лексические нормы, лексическая сочетаемость, тавтология, плеоназм, речевая избыточность и речевая недостаточность; грамматические нормы, особенности использования отдельных грамматических форм в речевой коммуникации, синтаксические структуры устной и письменной речи )

Основные понятия стилистики (функциональный стиль, подстиль, жанр, стилистическая окрашенность языковых единиц)

Специфика функциональных стилей русского языка (стилевые черты и языковые особенности научного, официально-делового, публицистического, художественного и разговорного стилей)

Стилистические нормы (возможности стилистических синонимов, употребление иностилевых слов, смешение стилей, использование штампов и канцеляризмов), Основные черты официально-делового стиля (точность, лаконичность, стандартизированность, шаблон и трафарет, языковые формулы документов)

Основные жанры делового стиля (деловое письмо, заявление, резюме, автобиография)

Деловое письмо (виды деловых писем, структура письма, выбор языковых средств в соответствии с требованиями официально-делового стиля )

Речевой этикет в деловой корреспонденции (этикетная формула, этикетные особенности деловой переписки в соответствии с требованиями официально-делового стиля общения)

Общение (понятие общения, структура, коммуникативный, интерактивный, перцептивный компоненты общения, коммуникативная ситуация, принципы общения )

Основные функции общения (коммуникативная, эмотивная, когнитивная).

Виды общения (межличностное, деловое, манипулятивное, формально-ролевое общение, основные принципы и правила делового общения на русском языке с учетом коммуникативной ситуации)

Средства общения (вербальные и невербальные средства, стратегия и тактика, аргументация, типы вопросов )

Невербальные средства общения (классификация, национальные особенности, использование в деловом общении)

Этикетные формулы академической и деловой коммуникации.

Деловая беседа (структура, функции, основные этапы беседы, особенности проведения деловой беседы, использование речевых этикетных формул в беседе)

Деловой телефонный разговор (правила телефонного делового общения)

Переговоры (понятие, структура, виды, соблюдение норм делового общения в процессе переговоров)

		<p>Совещание (типология, особенности проведения совещания как формы делового общения)</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.О.07	Командообразование	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование знаний, умений, навыков работы с командой как одной из организационных форм коллективного управления человеческим ресурсом организации.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p><b>Содержание</b> Основные подходы к командообразованию с учетом социального взаимодействия при работе на общий результат, факторы эффективности команды, Тип команды, этап формирования, на котором находится команда, Основные принципы организации работы в команде и оценивать элементы и динамику эффективности команды для достижения поставленной цели, Планирование деятельности, проведения ситуационного анализа работы команды и ее эффективности для достижения поставленной цели Основные принципы организации работы в команде и оценивать элементы и динамику эффективности команды для достижения поставленной цели, Планирование ее деятельности, проведения ситуационного анализа работы команды и ее эффективности для достижения поставленной цели, 1 Создание команды, поддержания в ней социального взаимодействия, Планирование деятельности команды Проведения ситуационного анализа работы команды и ее эффективности для достижения поставленной цели Определение роли в команде, выявление роль личности руководителя команд , 1Ролевой подход к определению направлений профессиональной деятельности в команде, типы ролевого распределения и реализации своей роли в команде Роль личности руководителя команды и его особенности для применения различных механизмов управления и влияния в команде Осуществление социального взаимодействия на основе построения эффективных коммуникаций и применения методов урегулирования конфликтов в команде, 1.Ролевой подход к определению направлений профессиональной деятельности в команде, типы ролевого распределения и реализации своей роли в команде Построение эффективных коммуникаций и применения методов урегулирования конфликтов в команде, Основные подходы к командообразованию с учетом социального взаимодействия при работе на общий результат, факторы эффективности команды, Основные принципы организации работы в команде и оценка элементов и динамики эффективности команды для достижения поставленной цели,</p>

		<p>Планирование ее деятельности, проведения ситуационного анализа работы команды и ее эффективности для достижения поставленной цели. Основные принципы управления персоналом команды, ее работы на основе коммуникационного менеджмента, понятие конфликта в команде, его виды и методы управления им.</p> <p>Понятие конфликта в команде, его виды и методы управления им, работу с персоналом команды построение эффективных коммуникаций и применения методов урегулирования конфликтов в команде,</p> <p>Понятие конфликта в команде, его виды и методы управления им, работу с персоналом команды построение эффективных коммуникаций</p> <p>Применения методов урегулирования конфликтов в команде,</p> <p>Осуществление социального взаимодействия на основе построения эффективных коммуникаций и применения методов урегулирования конфликтов в команде</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.О.08	Самоменеджмент	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у обучающегося универсальной компетенции посредством освоения знаний, умений и навыков, необходимых для грамотного управления собой, решения проблем самоорганизации и осознания необходимости развития профессионально значимых</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p><b>Содержание</b> Сущность и функции самоменеджмента и тайм-менеджмента, Основные методы и инструменты управления временем, Временные факторы влияющие на работоспособность личности, Инструменты и методы самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности Сущность и функции самоменеджмента и тайм-менеджмента, Основные методы и инструменты управления временем, Инструменты тайм-менеджмента в профессиональной деятельности, Сущность понятий «образованность», «образовательная среда» и «образовательное пространство», Структура принципов образования и роль построения и реализации траектории саморазвития Понятие личной, профессиональной и трудовой карьеры; организационные принципы разработки распорядка дня, определение приоритетов собственной деятельности, разработки процесса персонального развития личности; управление карьерой; управление стрессами Сущность понятий «образованность», «образовательная среда» и «образовательное пространство», Современные образовательные технологии, в том числе и с целью саморазвития Процесс саморазвития личности и развития познавательной деятельности; навыками повышения уровня креативности при решении профессиональных задач Составные части и функции управления временем;</p>

Понятие личной, профессиональной и трудовой карьеры, управление ресурсом платежеспособности  
Организационные принципы разработки распорядка дня,  
Планирование личностного развития; направления профессионального роста; самоконтроль  
Приоритеты собственной деятельности  
Разработка процесса персонального развития личности;Управления карьерой; управление стрессами  
Сущность и функции самоменеджмента и тайм-менеджмента,  
Основные методы и инструменты управления временем,  
Временные факторы влияющие на работоспособность личности,  
Инструменты и методы самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности  
.Понятие личной, профессиональной и трудовой карьеры; организационные принципы разработки распорядка дня, определение приоритетов собственной деятельности, разработки процесса персонального развития личности; управление карьерой; управление стрессами .Планирование личностного развития;

**Форма контроля**

Зачет

Б1.О.09

Математика

**Цели освоения дисциплины (модуля)**

формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций необходимых для освоения знаний и умения обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий и выработать навыки математического исследования прикладных вопросов необходимых для способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**Содержание**

Понятие об определителях 2 и 3 порядков и правила их вычисления; свойства определителей; минор, алгебраическое дополнение; определители высших порядков (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач). Решение систем уравнений по формулам Крамера (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач)., Понятие матрицы; типы матриц; действия с матрицами (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач). Матричное решение систем линейных уравнений; алгоритм преобразования расширенной матрицы системы к специальному виду (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач). Правило прямоугольника. Нахождение базисных и частных решений. Различные случаи решений (основные разделы линейной алгебры формирующие системный подход для решения поставленных задач)., Понятие вектора; линейные действия над векторами; координаты вектора; длина вектора; действия над векторами в координатах (основы математического аппарата линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации). Скалярное произведение векторов и его свойства; векторное произведение векторов и его свойства; смешанное произведение векторов и его свойства (основы математического аппарата линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации). Линейная зависимость векторов; базис; разложение вектора по базису; размерность пространства (основы математического аппарата линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации). Предмет аналитической геометрии (основные математические понятия и методы линейной алгебры, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач). Координаты на прямой, на плоскости, в пространстве. Понятие об уравнениях линий и поверхностей. Расстояние между двумя точками. Деление отрезка в данном отношении. Прямая линия на плоскости, основные уравнения. Построение прямой, угол между двумя прямыми, расстояние от точки до прямой. Основные уравнения плоскости. Построение плоскостей. Угол между двумя плоскостями. Расстояние от точки до плоскости. Уравнения прямой линии в пространстве. Угол между прямой и плоскостью. Взаимное расположение прямой и плоскости., Окружность, эллипс, гипербола, парабола: определения, уравнения, построение. (основные математические понятия и методы линейной алгебры, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), Числовые последовательности и операции над ними; ограниченные и неограниченные последовательности; бесконечно большие и бесконечно малые последовательности; сходимость числовых последовательностей; предел числовой последовательности (основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач). Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке; односторонние пределы; два замечательных предела. Исключение неопределенностей. Определение непрерывности функции. Точки разрыва (основные разделы поставленных задач) Выборка. Вариационные ряды. Основные числовые характеристики вариационного ряда. (основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач) математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач)., Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной, правила дифференцирования, таблица основных производных, производная сложной функции (основные понятия, законы и методы математики). Правило Лопитала. Дифференциал функции: определение, геометрический смысл, применение к приближенным вычислениям. Исследование функций на четность, нечетность, периодичность, точки пересечения с осями координат.

		<p>Исследование функции на точки разрыва, асимптоты, на монотонность, экстремум.. Применение определенного интеграла к вычислению площадей, объемов, длины дуги (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), Понятие о дифференциальном уравнении и его решении. Основные определения. Дифференциальные задачи), , 1. Предмет теории вероятностей. События. Классификация событий. Сумма и произведение событий. Классическое и статистическое определения вероятности события. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач)</p> <p>Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания. Теоремы сложения вероятностей. Теоремы умножения вероятностей. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач)</p> <p>Формула полной вероятности события. Формула Байеса. Формула Бернулли. Схема Бернулли. Закон Пуассона. Локальная теорема Лапласа. Интегральная теорема Лапласа. (Основные разделы математического анализа, формирующие системный подход для решения поставленных задач), 1. Дискретная и непрерывная случайные величины: определения, примеры. (Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач)</p> <p>Закон распределения случайной величины, ряд распределения, функция распределения, плотность вероятности. Числовые характеристики случайных величин.(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач)</p> <p>Выборка. Вариационные ряды. Основные числовые характеристики вариационного ряда.(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач)</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.10	Введение в информационные технологии	

Б1.О.11	Информатика	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование общей информационной культуры студентов, подготовка их к деятельности, связанной с использованием современных достижений информатики и информационных технологий в профессиональной сфере</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение в информационные технологии.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p><b>Содержание</b>  Введение в дисциплину.  Понятие информатики и информации, теоретические основы методов и процессов сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и оценки информации.Основы построения ЭВМ.  История и перспективы развития средств вычислительной техники.  Принципы управления персональным компьютером., Программное обеспечение ЭВМ. История и перспективы развития искусственного интеллекта.  Принципы управления служебными программами, хранилищем данных, службами и приложениями с целью выбора вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода. Методы разработки алгоритмов.  Основные типы, свойства, этапы решения задач на ЭВМ.  Способы записи алгоритмов и основные алгоритмические конструкции. Реализация основных алгоритмических структур в интегрированных средах программирования с целью решения поставленных задач в рамках системного подхода.  Теоретические основы методов и процессов сбора, передачи информации.  Инструменты для осуществления целевого поиска, передачи информации. Основы функционирования Интернет.  История и перспективы развития средств цифровизации экономики.  Инструменты для осуществления целевого поиска, передачи и отбора информации из разных источников с целью решения поставленных задач в рамках системного подхода. Управление службами и приложениями Интернет. Основные способы защиты информации в персональных компьютерах и современных гаджетах.  Защита информации в компьютерных сетях.  Инструменты для осуществления целевого отбора информации из разных источников с соблюдением мер безопасности.  Управление служебными программами, службами и приложениями с целью обеспечения защиты информации. Текстовый процессор (возможности по обработке информации).  Основные приемы и принципы работы в MS Word (систематизация и интерпретация информации).  Инструменты для осуществления обработки, критического анализа информации.  Базовые и расширенные возможности табличного процессора для реализации возможных вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода в профессиональной предметной области.</p>
---------	-------------	---

		<p>Использование инструментов для осуществления хранения и отбора информации.  Управление хранилищем данных, а также офисным программным обеспечением с целью выбора вариантов решения поставленных задач в рамках системного подхода на примере использования СУБД Access., Основы технологии разработки web-документов.  Технология разработки web-документов в профессиональной предметной области.  Теоретические основы методов и процессов обработки и представления информации.  Способы и инструменты разработки презентаций в профессиональной предметной области.  Теоретические основы методов и процессов сбора, анализа и оценки информации. Информационно-поисковые системы.  Использование возможностей информационно-поисковых систем для решения поставленных задач в профессиональной деятельности. Автоматизированные информационные системы. (История и перспективы развития)  Использование АИС для осуществления целевого поиска, хранения, обработки, передачи, критического анализа и отбора информации из разных источников с целью решения поставленных задач в рамках системного подхода.</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет, Зачет с оценкой</p>
Б1.О.12	Информационные технологии профессиональной деятельности	<p><b>В Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной разработки и ведения информационного обеспечения в технологии продукции общественного питания с помощью методов и средств современных информационных технологий.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули). Обязательная часть. Введение в информационные технологии.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>  Понятия информационной и коммуникационной культур  Понятие информационной системы и информационной технологии  Классификация экономических информационных систем, Информационные системы управления предприятием  Основные принципы функционирования и перечень решаемых задач в информационной системе управления предприятием  Информационные технологии справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании  Применение информационных технологий справочно-правового характера для сбора информации по деятельности в общественном питании  Основные принципы функционирования и перечень решаемых задач в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир»  Применение информационной системы управления предприятием «1С: Трактир» при решении учетных задач на уровне пользователя  Работа в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир» при решении учетных задач на уровне пользователя</p>

		<p>Системы электронного документооборота  Технология применения электронного документооборота в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир»  Применение информационной системы управления предприятием «1С: Трактир» при ведении электронного документооборота на уровне пользователя  Работа в информационной системе управления предприятием «1С: Трактир» при ведении электронного документооборота предприятия на уровне пользователя, Основные требования информационной безопасности  Обеспечение требований безопасности работы в системе «1С: Трактир»</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет</p>
<p>Б1.О.13</p>	<p>Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  обучение студентов практическим навыкам выполнения задач, связанных с разработкой проектной документации и проектированием различных помещений и оборудования с помощью систем AutoCAD, Компас.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение в информационные технологии.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p><b>Содержание</b>  Интерфейс, приемы работы в САПР  Основные принципы функционирования систем автоматизированного проектирования «AutoCAD» и «Компас», Методы, режимы черчения, инструменты  Перечень решаемых задач систем автоматизированного проектирования «AutoCAD» и «Компас»  Применение прикладных программ автоматизированного проектирования «AutoCAD» и «Компас» при решении практических задач, Выполнение чертежей с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования «AutoCAD» и «Компас»  «AutoCAD» и «Компас» при решении практических задач  Общие правила выполнения конструкторской документации на изделие.  Стандарты единой системы конструкторской документации (ЕСКД), касающиеся общих правил выполнения конструкторской документации на изделие.  Разработка элементов конструкторской документации с использованием систем автоматизированного проектирования.  Возможности систем автоматизированного проектирования при осуществлении деятельности по созданию проектов новых цехов, отдельных участков предприятий питания  Выполнение чертежей плана предприятия питания с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования «AutoCAD» и «Компас». Возможности систем автоматизированного проектирования при осуществлении</p>

		<p>деятельности по созданию проектов новых предприятий общественного питания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p>Использование автоматизированных систем проектирования предприятий питания</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
<b>Б1.О.14</b>	<b>Экономическая и финансовая культура</b>	
Б1.О.15	Экономическая теория	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в области экономического мышления на основе изучения наиболее общих законов и закономерностей функционирования экономической системы на микро и макроуровнях в сфере предоставления информационных услуг, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области делового общения, владеющего технологиями поиска клиентов и работы с клиентскими информационными базами, способного работать с деловой документацией</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть. Экономическая и финансовая культура.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p><b>Содержание</b> Предмет, этапы возникновения и функции экономической теории (основные экономические понятия). Экономическая система и ее структура. Характеристика воспроизводства общественного продукта. Собственность как экономическая категория: понятие, сущность, характеристика.</p>

		<p>Многообразие форм собственности ( основы поведения экономических агентов на рынке)  Организационно – правовые формы предпринимательства в России.</p> <p>Потребности и их роль в экономическом развитии (теоретические принципы рационального выбора (максимизация полезности) и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные).</p> <p>Кривая производственных возможностей (ресурсные ограничения экономического развития).</p> <p>Основные факторы общественного производства. Закон убывающей отдачи.</p> <p>Экономические ресурсы и их ограниченность в процессе производства и воспроизводства экономических благ. Фазы общественного воспроизводства: производство, потребление, распределение и обмен.</p> <p>Рынок: сущность, функции, структура.</p> <p>Понятие и детерминанты спроса и предложения( рынок, спрос, предложение, цена, рыночный обмен).  Кривая спроса. Закон спроса.Кривая предложения. Закон предложения.</p> <p>Сущность и механизм рыночного равновесия.</p> <p>.Понятие, виды и свойства экономической эластичности.</p> <p>Издержки производства и их виды: понятие, сущность (издержки, основные принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин).</p> <p>Издержки производства в краткосрочном периоде. Издержки производства в долгосрочном периоде.</p> <p>Краткая характеристика основных моделей рынка (экономические отношения, наблюдение и отклонение от рационального поведения экономических агентов, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные )</p> <p>Фирма: основные понятия связанные с деятельностью на рынке (прибыль, виды конкуренции, монополия, государство, фирма, трансакционные издержки)</p> <p>Равновесие фирмы в условиях совершенной конкуренции и несовершенной конкуренции</p> <p>Равновесие фирмы в монопольной модели рынка.</p> <p>Равновесие фирмы в модели олигополии.</p> <p>Равновесие фирмы в модели монополистической конкуренции.Факторыне рынки: основные понятия и детерминанты, законы спроса и предложения.</p> <p>Рынок земли (рента, цена земли,максимизация полезности, ограниченная рациональность)</p> <p>Рынок труда (производительные силы, экономические отношения, труд, заработная плата, предметы труда)</p> <p>Рынок капитала ( инвестиции, сбережения,процент, риск). .Макроэкономика как объект исследования (понятие общественных благ и роль государства в их обеспечении, сбережения и инвестиции,источники повышения производительности труда, технического и технологического прогресса )</p> <p>Субъекты и структура макроэкономики( социальная, пенсионная политика государства и их влияние на макроэкономические параметры и индивидов)</p> <p>Система национальных счетов и ее важнейшие показатели ( валовой национальный продукт, валовой внутренний продукт, показатели экономического развития и экономического роста)</p> <p>Понятие макроэкономического равновесия: сущность, основные категории (государство, экономический рост, сбережения, инвестиции, безработица, экономический цикл и др.)</p> <p>Совокупный спрос (AD) и его компоненты.</p> <p>Совокупное предложение (AS) в классической, в кейнсианской моделях и современный вид кривой AS.</p> <p>Макроэкономическое равновесие в модели AD-AS.</p> <p>Цикличность как закономерность движения рыночной экономике (особенности циклического развития рыночной экономики: риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов)</p>
--	--	---

		<p>Экономический цикл и его фазы. Основные виды циклов.          Большие циклы конъюнктуры Н.Д Кондратьева.          Сущность финансов. Структура финансовой системы.          Госбюджет и проблемы его дефицита и профицита (эффекты бюджетной политики)          Сущность финансовой политики( цели, задачи, инструменты)          Налоги: виды, функции (эффекты налоговой политики). Налоговый мультипликатор.          Государственные расходы, внешние эффекты.          Типы денежных систем. Структура денежной массы.          Кредит: сущность, функции, формы( банк, банковская система)          Структура кредита денежной системы.          Инструменты кредитно-денежной политики ЦБ и ее формы (эффекты кредитно-денежной политики)</p> <p><b>Форма контроля</b>          Экзамен (устно)</p>
Б1.О.16	Финансовая грамотность	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>          формирование у студентов профессиональных и общепрофессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки особенностей организации и всех происходящих изменений в области финансовой грамотности, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями обычаев делового оборота, способного работать с деловой документацией, а также способного принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности и применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, используя финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом) и контролируя собственные экономические и финансовые риски</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Дисциплины (модули).Обязательная часть.Экономическая и финансовая культура.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p><b>Содержание</b>          Понятие доходов семьи. Основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход, рентные доходы и др.). Механизмы их получения и увеличения. Постоянные и переменные доходы.          Понятие предпринимательской деятельности. Сущность и функции предпринимательской деятельности как одного из способов увеличения доходов и риски, связанные с ней. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Отличие частного предпринимательства от хозяйственной деятельности государственных организаций. Особенности инновационного предпринимательства: коммерциализация разработок и патентование. Представление о предпринимателе в современном мире., Основные виды расходов (индивидуальные налоги и обязательные платежи: страховые взносы, аренда квартиры, коммунальные платежи, расходы на питание и др.), Механизмы их снижения. Способы формирования сбережений. Сущность денег и их роль в экономике семьи. Происхождение денег, их виды и функции. Признаки подлинности денег. Инфляция, ее сущность и формы ее проявления.          Основные этапы жизненного цикла индивида. Три составляющих личных финансов: Зарабатываю - Сберегаю - Инвестирую.</p>

		<p>Цели и стратегии на разных этапах жизненного цикла. Понимание специфики краткосрочных и долгосрочных финансовых задач на каждом этапе цикла индивида. Альтернативность текущего потребления и сбережения и целесообразность личного экономического и финансового планирования. Личный и семейный бюджет: статьи расходов и доходов, планирование. Расчеты на уровне обслуживания семейных потребностей.</p> <p>Основные финансовые организации (Банк России. Агентство по страхованию вкладов. Пенсионный фонд России, коммерческий банк, страховая организация, биржа, негосударственный пенсионный фонд. и др.) Принципы взаимодействия индивида с ними. Банковская система РФ. Пенсионный система РФ. Функции коммерческих банков. Функции страховых организаций.</p> <p>Финансы в экономике. Функции финансов. Финансы и финансовая система РФ. Принятие финансовых решений. Зависимость населения от экономики. Основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами (банковский вклад, кредит, ценные бумаги, недвижимость, валюта, страхование). Органы защиты прав потребителя финансовых услуг.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
<b>Б1.О.17</b>	<b>Разработка и реализация проектов</b>	
Б1.О.18	Предпринимательская деятельность	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> освоение базовых системных теоретических знаний в области предпринимательской деятельности, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и и формирование универсальных компетенций</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть. Разработка и реализация проектов.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p><b>Содержание</b> Теоретические основы и основные формы предпринимательства как сферы экономической деятельности</p>

		<p>Признаки и характеристики предпринимательства. Черты предпринимателя.  Субъекты и объекты предпринимательства.  Деятельность компаний в условиях цифровизации, форматы и направления развития цифрового предпринимательства,  Классификация основных видов предпринимательской деятельности.  Производственное, коммерческое, финансовое и консультационное предпринимательство.  Особенности инновационного предпринимательства: коммерциализации разработок и патентование  Развитие индивидуального предпринимательства в России.  Признаки индивидуального предпринимателя.  Законодательное регулирование индивидуального предпринимателя. Преимущества и недостатки индивидуального предпринимательства.  Порядок государственной регистрации индивидуальных предпринимателей. Требования, предъявляемые к оформлению документов по государственной регистрации индивидуального предпринимателя.  Особенности постановки на налоговый учет и лицензирования, сущность и виды ответственности предпринимателей.  Формы предпринимательской деятельности: индивидуальное и коллективное предпринимательство.  Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности, их характеристика. Отличие частного предпринимательства от хозяйственной деятельности государственных организаций .Этапы и способы создания предприятия. .Порядок государственной регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия (юридического лица)  Ресурсное обеспечение компаний малого, среднего и крупного бизнеса.Понятие «малого предприятия».  Черты малого предприятия, нормативное обеспечение малого предпринимательства в России и за рубежом.  Ресурсное обеспечение малого бизнеса  Понятие «франчайзинга» (как специфического способа ведения бизнеса), виды, модели, преимущества и недостатки франчайзинговой системы,  Содержание договора о франчайзинге  Ресурсное обеспечение предприятий по системе франчайзинга, Сущность бизнес-плана, необходимость составления, методы бизнес-планирования  Структура, содержание разделов Контроль за исполнением, Виды и содержание договоров, использующихся в предпринимательской деятельности: аренды, поставки, купли-продажи, об оказании рекламных услуг  Методы определения риска предпринимательской деятельности при заключении договоров, Понятие и виды рисков  Методы оценки конкуренции и рисков в предпринимательской деятельности  Страхование рисков  Пути и методы снижения риска в деятельности предпринимателя</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет</p>
Б1.О.19	Бизнес-проектирование	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование компетенций в сфере проектирования бизнеса: построения и анализа действующей бизнес-модели, определения условий создания и существования компании, адекватной требованиям рыночной среды, выявления методов, позволяющих достигать заданных целей с требуемым уровнем эффективности, с использованием цифровых технологий.</p>

		<p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.Разработка и реализация проектов.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p><b>Содержание</b> Роль, место и значение бизнес-проектирования в управлении компанией. Понятие проекта. Цель и задачи бизнес-проекта, его структуру. Классификация проектов. Управление проектом (Project management) как процесс. Практика и возможности бизнес-планирования в России, Необходимые для разработки бизнес-проекта правовые нормы и стандарты, экономические законы и закономерности. Сущность и задачи организации. Системные свойства организации. Организационные отношения и их виды. Внутренняя и внешняя среда организации Основные понятия, характеризующие бизнес, механизм его функционирования, проектную деятельность, экономические аспекты проектной деятельности, Принципы бизнес-проектирования. Задачи бизнес-плана. Задачи структуризации. Принципы формирования структуры управления. Задачи организации производства. Принципы организации производства. Классификация методов проектирования. Организационные структуры. Функции управления. Способ построения структуры управления. Функциональные структуры. Методы управления. Нормы управляемости. Правила структуризации. Моделирование организационной структуры фирмы., Подходы к разработке бизнес-проектов, управлению ресурсами проекта. Цели и задачи этапов проектирования. Элементы проектирования организации. Стадии и этапы организационного проектирования Правила составления бизнес-плана. Документы проектирования. , Бизнес-план. Структура бизнес-плана. Характеристика основных разделов бизнес-плана. Методы оценки продолжительности и стоимости проекта, определения потребности в ресурсах, в том числе финансовых, , Методы управления ресурсами проекта. Производственные структуры. Характеристика типов организации производства. Виды производственных процессов. Организация производственных процессов в пространстве. Организация производственных процессов во времени. Основы оперативно-календарного планирования. Особенности организации производства по видам деятельности , Методы оценки продолжительности и стоимости проекта, методы оценки его эффективности на основе показателей эффективности инвестиций Экспертиза проектов и определение экономической эффективности организационного проекта.. Факторы риска проектной деятельности. Методы оценки риска</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.20	Психология и педагогика профессиональной деятельности	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> освоение обучающимися знаний о предмете и сущности психологии и педагогики профессиональной деятельности, получение навыков изучения методов управления личностью и межличностными отношениями, воздействия на характер и условия психологической и воспитательной деятельности специалиста, освоение навыков выстраивания и реализации траектории саморазвития и самосовершенствования, организации инклюзивного образования.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b></p>

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

### **Содержание**

Взаимосвязь образования и развития личности (сущность объекта, предмета, функций и основных категорий педагогики)

Образование как система, процесс, результат педагогической деятельности (сущность методов обучения, воспитания, самовоспитания и самообразования)

Основные принципы современного образования ("образование для всех" и "образование через всю жизнь", влияние непрерывного образования на процесс роста образовательного потенциала личности в течение всей жизни), 1. Дефектология как наука (предмет, объект, задачи)

Основные категории дефектологии. Общая характеристика понятий "норма", "нормальное психическое развитие".

Понятие доступной среды, Причины возникновения нарушений психофизиологического развития .

Классификация нарушений психофизиологического развития.

Возрастные особенности проявления отклонений психического развития., 1. Инклюзивное образование (сущность "инклюзивного образования" как формы обучения лиц с особенностями психофизиологического развития.

Образовательная интеграция (сущность образовательной интеграции, ее задачи, принципы, модели, условия реализации).

Роль педагога в инклюзивном образовании (профессиональные и личностные качества педагогов, осуществляющих коррекционную деятельность), Правила педагогического этикета при общении с инвалидами, Нормы взаимодействия с людьми, испытывающими трудности при передвижении.

Правила взаимодействия с людьми, имеющими нарушения зрения.

Правила общения с людьми, имеющими нарушения слуха.

Правила взаимодействия с человеком, у которого имеются речевые затруднения.

Правила общения с людьми, имеющими психические расстройства. Структура профессиональной деятельности (классификация профессий, сущность профессиональной пригодности и профессионального отбора).

Сущность понятий "профессиограмма" и "психограмма".

Классификация методов исследования в психологии профессиональной деятельности. Периодизация развития человека как субъекта труда (уровни профессионализма).

Сущность психологического сопровождения личности на разных этапах профессионального становления, профессиональной карьеры личности. Типология профессиональных кризисов (конструктивный и деструктивный способы выхода из кризиса).

Сущность проблемы стресса и дистресса в профессиональной деятельности (основные виды профессионального стресса).

Сущность психической саморегуляции личности в ситуациях стрессового напряжения (диагностика и профилактика эмоционального (профессионального) выгорания), 1. Предмет и особенности организации психологической науки.

Психика как сфера исследований.

Психология познавательных процессов (сущность психики, психических явлений, познавательные психические процессы: ощущение, восприятие, внимание, память, мышление, речь; методы исследований в психологии), 1. Понятие личности в психологии (онтогенетическое психическое развитие человека, а также психофизиологическое и познавательное развитие в период взрослости (молодости и зрелости)

Общая характеристика эмоций и чувств. Сущность психических состояний, волевых качеств личности.

Основные особенности и характеристика типов темперамента.

Сущность характера личности.

Способности, потребности и мотивы деятельности (роль способностей в профессиональной деятельности и потребностей как факторов саморазвития личности, сущность понятия мотива в психологии), Виды межличностных отношений.

		<p>Группа, виды групп, групповые процессы.          Конфликт, поведение человека в конфликтной ситуации.          Стресс и дистресс (сущность проблемы стресса и дистресса в профессиональной деятельности, основных видов профессионального стресса)  <b>Форма контроля</b>          Экзамен (устно)</p>
Б1.О.21	Неорганическая химия	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>          формирование современных научных представлений на основе целостной системы естественнонаучных и математических знаний, ориентированных на ценности бытия, жизни и культуры; обеспечение научного представления о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения; формирование системно-структурного подхода для описания, объяснения и прогнозирования свойств веществ и химических процессов, что послужит основой творческого освоения студентами профилирующих дисциплин и приобретения ими комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в технологиях производства различных продуктов питания.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>          Предмет и задачи химии. Основные химические понятия и законы (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Современная классификация и номенклатура химических соединений (научные основы классификации и номенклатуры химических соединений). Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева (научные и теоретические основы классификации элементов) .          Понятие о квантовой механике. Субатомный уровень организации вещества: ядро и его состав. Характеристика энергетического состояния электрона квантовыми числами. Энергия ионизации, сродство к электрону, электроотрицательность (квантовая механика, как научная основа химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). Химическая связь и строение молекул. Строение вещества в конденсированном состоянии (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). Химическая связь в комплексных соединениях. Основные положения координационной теории Вернера. Классификация комплексных соединений. Номенклатура. Изомерия ( координационная теория, как научная основа химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). Квантово-механическая теория образования комплексных соединений. Электролитическая диссоциация комплексных соединений. Константа нестойкости и константа устойчивости. Реакции комплексных соединений (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Химическая термодинамика. Первый закон термодинамики. Закон Гесса и следствия из него (химическая термодинамика, как научная основа химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Энтропия и энергия Гиббса. Второй закон термодинамики. Стандартные термодинамические величины. Химико-термодинамические расчеты (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Скорость химической реакции. Закон действия масс. Катализ (химическая кинетика, как основа, определяющая</p>

		<p>закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья). Необратимые и обратимые химические реакции. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).          Общая характеристика растворов. Теория растворов (теория растворов, как основа, определяющая условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).          Растворимость. Способы выражения концентрации растворов (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).          Осмос. Закон Вант-Гоффа. Давление пара растворов (понятие осмоса, как научная основа химических методов применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Замерзание и кипение растворов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Современная теория диссоциации кислот и оснований (теория электролитической диссоциации, как основа, определяющая закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).          Диссоциация воды. Водородный показатель. Буферные растворы. Гидролиз солей (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).          Электронная теория окислительно-восстановительных процессов. Окислители и восстановители. Влияние различных факторов на протекание окислительно-восстановительных процессов (основные закономерности и условия протекания химических процессов при производстве и хранении пищевой продукции и сырья).          Электродные потенциалы. Уравнения Нернста. Ряд стандартных электродных потенциалов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).          Химические источники электрической энергии. Электролиз расплавов и растворов электролитов. Законы Фарадея.          Виды и механизмы коррозии. Основные методы защиты от коррозии (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). Общая характеристика неметаллов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение.          Характеристические соединения. Биологическая роль элементов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья). Общая характеристика металлов. Нахождение в природе. Получение. Физические и химические свойства. Применение.          Характеристические соединения. Биологическая роль элементов (научные основы химических методов, применяемых для контроля качества продукции и сырья).</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.О.22	Органическая химия	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>

## Содержание

Органическая химия, как наука и ее роль в народном хозяйстве и технология общественного питания (Определять основные физико-химические характеристики органических веществ, в том числе составляющих основу продуктов питания).

Основные этапы развития органической химии. Основные теории химического строения органических соединений.

Классификация и номенклатура органических соединений (Фундаментальные разделы органической химии, необходимые для разработки, а также контроля качества готовой продукции и сырья)., 1. Электронное строение одинарных и кратных связей. Органические ионы и радикалы. Классификация органических реакций по электронному механизму взаимодействия. Понятие о кинетике и термодинамике органических реакций (Основные методики исследования органических соединений, в том числе используемых для контроля качества продуктов питания). Номенклатура и изомерия предельных углеводородов. Способы получения и химические свойства предельных углеводородов (Фундаментальные разделы органической химии, необходимые для разработки, а также контроля качества готовой продукции и сырья).

Номенклатура, изомерия, способы получения и химические свойства алкенов. Реакции полимеризации и практическое использование полимеров (Определять основные физико-химические характеристики органических веществ, в том числе составляющих основу продуктов питания).

Алкадиены. Номенклатура, изомерия, способы получения, химические свойства и применение алкадиенов. Каучук и резина (Навыками выполнения химических и лабораторных операций). Алкины. Номенклатура, изомерия, способы получения, химические свойства и применение (Методы и средства химического исследования веществ и их превращения).

Номенклатура и изомерия ароматических углеводородов. Способы получения и химические свойства ароматических углеводородов. Правила замещения в бензольном кольце. Применение ароматических углеводородов и их использование в технологии общественного питания (Методиками исследования органических соединений, входящих в состав пищевых продуктов и сырья). Гидроксисоединения. Общая характеристика. Предельные одноатомные спирты. Способы получения, химические свойства, применение. Двухатомные и трехатомные спирты. Способы получения, химические свойства, применение (Основные методики исследования органических соединений, в том числе используемых для контроля качества продуктов питания).

Альдегиды и кетоны. Строение, изомерия, номенклатура, способы получения и химические свойства альдегидов и кетонов алифатического и ароматического ряда. Применение альдегидов и кетонов в технологии продуктов общественного питания (Проводить очистку органических веществ в лаборатории) . Предельные карбоновые кислоты: способы получения .химические свойства и применение. Непредельные карбоновые кислоты. Двухосновные предельные и непредельные карбоновые кислоты (Основные методики исследования органических соединений, в том числе используемых для контроля качества продуктов питания) .

Понятие липидов. Простые и сложные липиды. Нейтральные жиры: химические свойства, применение. Понятие о фосфо- и гликолипидах (Анализировать результаты эксперимента и пользоваться методиками исследования органических соединений).

Углеводы как природные соединения. Моносахариды, способы получения и химические свойства. Брожение моносахаридов. Отдельные представители моносахаридов и их практическая значимость (Методы и средства химического исследования веществ и их превращения).

Дисахариды. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Мальтоза, лактоза, сахароза, трегалоза (Анализировать результаты эксперимента и пользоваться методиками исследования органических соединений).

Полисахариды. Крахмал и целлюлоза, химические свойства. Эфиры целлюлозы и их практическое значение и применение (Навыками выполнения химических и лабораторных операций). Амины и аминокислоты. Классификация, способы получения и химические свойства аминов. Номенклатура и способы получения аминокислот. Химические свойства аминокислот. Практическая значимость аминокислот. Заменяемые и незаменимые аминокислоты (Основные методики исследования органических соединений, в том числе используемых для контроля качества продуктов питания).

Белки как полипептиды. Строение, структура белка и классификация белков. Практическая значимость белков. Качественные реакции белка. Нуклеиновые кислоты. (Методиками исследования органических соединений, входящих в состав пищевых продуктов и сырья).

## Форма контроля

Экзамен (устно)

Б1.О.23	Микробиология	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области микробиологии на предприятиях общественного питания, необходимых для организации производства и осуществления контроля соблюдения санитарно-гигиенических условий производства продукции общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>  Основы морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов (понятие о микроорганизмах; распространение микроорганизмов в природе; отличие микроорганизмов от всех живых существ на Земле; микроорганизмы и микробиологические процессы на службе пищевой промышленности).  Основы морфологии микроорганизмов (строение бактериальной клетки; отличия прокариотической и эукариотической клетки; морфо-функциональные особенности плесневых грибов, дрожжи и дрожжеподобные грибы; роль в патологии человека; классификация простейших)., Основы физиологии основных групп микроорганизмов (химический состав микроорганизмов; ферменты микроорганизмов; конструктивный обмен веществ микроорганизмов; типы питания микроорганизмов; процессы дыхания и брожения).  Основы взаимодействия микроорганизмов с микробиотой окружающей среды (влияние физических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (влажность, температура, лучистая энергия и др.; влияние химических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (реакция среды, окислительно-восстановительные условия; влияние биологических факторов на жизнедеятельность микроорганизмов (метабиоз, симбиоз, антагонизм и др.)., . Влияние контаминации пищевой продукции и сырья патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на ее безопасность (биохимические процессы в анаэробных условиях (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое брожение); биохимические процессы в аэробных условиях (разложение жиров, пектиновых веществ, клетчатки и др.).  Микробиологические критерии безопасности сырья, продуктов и готовых кулинарных изделий (санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и функционированию предприятий торговли; санитарно-показательные и патогенные микроорганизмы; бактерионосительство и гельминтозы; микробиологический контроль качества продуктов)., Микробиологические критерии и методы предохранения продуктов от микробной порчи (микробиология объектов окружающей среды и отдельных групп товаров; роль окружающей среды микробиологической безопасности товаров; микробиология отдельных товаров; условия возникновения распространения пищевых заболеваний; источники инфицирования пищевых инфекций).</p> <p><b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
Б1.О.24	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов общепрофессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области</p>

аналитической химии и физико-химических методов исследования, подготовка их к деятельности, связанной с использованием современных достижений аналитической химии и физико-химических методов анализа в профессиональной сфере.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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

**Содержание**

Предмет и задачи аналитической химии. Связь аналитической химии с другими отраслями науки и ее значение. Краткий очерк развития аналитической химии. Проблемы и достижения. Методы аналитической химии. Основные понятия качественного анализа. Основные виды анализа: элементный, молекулярный и фазовый анализ. Общая характеристика анализов и практическое применение для обнаружения и идентификации веществ. Условия выполнения аналитических реакций, их чувствительность, специфичность и селективность. Дробный и систематический анализ. Групповые реагенты. Макро-, микро- и ультрамикрoанализ. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева как основа аналитической классификации ионов. Реакции катионов I и II групп. Понятие о произведении растворимости. Условия образования осадков. Ход анализа катионов I и II группы. Действие группового реагента. Реакции катионов III группы, разделение ее на подгруппы. Электролитическая диссоциация воды, водородный показатель и его определение. Буферные смеси. Окислительно-восстановительные реакции катионов. Реакции и ход анализа катионов IV и V групп. Аналитическая характеристика анионов. Классификация анионов и качественные реакции. Особенности анализа анионов., Задачи количественного анализа. Современная классификация методов количественного анализа. Химические, физические и физико-химические методы анализа. Современное оснащение аналитических лабораторий. Основные методы разделения и концентрирования, их роль в химическом анализе. Методы экстракции. Закон распределения. Условия экстракции. Органические реагенты. Методы осаждения и соосаждения. Групповые реагенты. Концентрирование микроэлементов., Гравиметрический метод анализа. Условия осаждения кристаллических и аморфных веществ. Фильтрование, соосаждение, промывание, высушивание и прокаливание осадков. Вычисления в гравиметрическом анализе. Гравиметрический фактор. Преимущества и недостатки метода. Определение влажности веществ. Применение метода в анализе пищевых продуктов., Основные методы титриметрического анализа. Требования к реакциям. Основные приемы титрования. Стандартные растворы и установочные вещества. Способы выражения концентрации растворов. Метод нейтрализации. Кривые титрования. Точка эквивалентности. Индикаторы метода и их выбор. Применение метода нейтрализации в экспертизе пищевых продуктов. Окислители и восстановители. Редокс-потенциалы. Уравнение Нернста. Перманганатометрия. Сущность метода. Йодометрия. Сущность метода. Индикаторы. Примеры практического применения методов. Аргентометрия. Титрование по методу осаждения. Индикаторы метода Мора. Комплексонометрия. Буферные растворы. Определение жесткости воды. Индикаторы метода., Классификация физико-химических методов анализа. Сущность и задачи. Особенности и преимущества. Метрологические характеристики методов. Современное состояние, перспективы и применение в области испытания различных пищевых продуктов., Сущность метода. Спектры поглощения веществами в УФ, видимой и ИК-области. Аппаратура, применение метода спектрофотометрии. Атомно-абсорбционный анализ. Преимущества метода. Избирательность и чувствительность метода. Применение метода для определения токсичных металлов в пищевых продуктах. Сущность эмиссионно-спектрального метода. Происхождение спектров испускания. Аналитические линии. Способы возбуждения спектров и их регистрации. Качественный и количественный анализ. Пламенная фотометрия. Применение метода., Теоретические основы метода люминесценции. Люминесценция различных веществ. Качественный и количественный анализ. Природа и действие люминофоров. Закон Вавилова. Закон Стокса-Ломмеля. Аппаратура. Применение метода в различных областях., Сущность метода рефрактометрии. Показатель преломления и его зависимость от различных факторов. Молекулярная рефракция. Сущность метода поляритмии. Оптическая активность. Идентификация вещества. Аппаратура. Применение методов в экспертизе пищевых продуктов., Классификация электрохимических методов анализа. Сущность

		<p>потенциометрического метода. Характеристика электродов. Кондуктометрическое титрование., Классификация хроматографических методов анализа. Теоретические основы хроматографии на бумаге и в тонком слое. Визуальная оценка хроматографии. Количественная хроматография в тонком слое. Адсорбционный анализ. Газовая и жидкостная хроматография. Ионнообменная хроматография. Аниониты и катиониты. Применение методов хроматографического анализа для исследования пищевых продуктов., Аналитический контроль качества продуктов питания. Экспресс-методы в экспертизе пищевых продуктов. Химические тест-методы.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.25	Технология продукции общественного питания	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов профессиональных и общепрофессиональных компетенций через освоение знаний об основных способах воздействия на продукты для получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами; овладении навыками и умениями в производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p><b>Содержание</b> Технологические принципы и процессы производства продукции общественного питания, способы кулинарной обработки продукции .Ассортимент блюд из различных видов сырья и особенности технологии приготовления горячих и холодных блюд, закусок, десертов, напитков и другой продукции общественного питания (осуществление и регулирование технологических процессов производства широкого ассортимента продукции общественного питания) Качество продукции общественного питания и показатели оценки (Требования к параметрам технологических процессов и качеству кулинарной продукции) Классификация и ассортимент продукции. Тенденции расширения ассортимента продукции. Особенности потребительских свойств различных видов сырья, изменения питательных веществ и свойств сырья в процессе кулинарной обработки Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Физико-химические и массообменные процессы процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов Характеристика механических и гидромеханических способов обработки сырья и продуктов Характеристика термических способов обработки продуктов. Способы тепловой обработки и их значение для производства качественной продукции общественного питания Нормативные документы, устанавливающие требования к продукции общественного питания и порядок разработки технической документации на продукцию, Классификация соусов и их пищевая ценность Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, правила его подготовки Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания</p>

(этапы основного производства соусов)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (соусов), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для приготовления соусов)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (соусов)  
Ассортимент кулинарной продукции из яиц и творога и их пищевая ценность  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции из яиц и творога, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (производство кулинарной продукции из яиц и творога)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (из яиц и творога), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для производства кулинарной продукции из яиц и творога)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (кулинарной продукции из яиц и творога)  
Ассортимент кулинарной продукции из круп бобовых и макаронных изделий и их пищевая ценность  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции из круп бобовых и макаронных изделий, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (производство кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (из круп, бобовых и макаронных изделий), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для производства кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий), 1. Ассортимент продукции из овощей и грибов и их пищевая ценность  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей и грибов, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (производство кулинарной продукции из овощей и грибов)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (из овощей и грибов), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для производства кулинарной продукции из овощей и грибов)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (кулинарной продукции из овощей и грибов)  
Ассортимент продукции из мяса и мясопродуктов и их пищевая ценность  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (производство кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (из мяса и мясопродуктов), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для производства кулинарной продукции из мяса и

мясопродуктов)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов), Ассортимент продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика и их пищевая ценность  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания ( производство кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для производства кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика), Ассортимент продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов и их пищевая ценность  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания ( производство кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции ( рыбы и нерыбных морепродуктов ), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для производства кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов )  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (кулинарной продукции из рыбы и нерыбных морепродуктов ). Ассортимент супов  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания ( приготовление супов)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (супов), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для приготовления супов)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (супов).Ассортимент холодных блюд и закусок и особенности технологии приготовления  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (приготовление холодных блюд и закусок)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (холодных блюд и закусок), принципы организации, планирования и контроля технологических процессов  
Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для приготовления холодных блюд и закусок)  
Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (для холодных блюд и закусок), 1. Ассортимент холодных и горячих напитков и особенности технологии приготовления  
Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления напитков, правила его подготовки  
Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (приготовление напитков)  
Факторы, влияющие на технологические процессы производства продукции (напитков), принципы организации,

		<p>планирования и контроля технологических процессов          Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (для приготовления напитков) Направления совершенствования ассортимента продукции общественного питания массового изготовления специализированного назначения (для напитков), Ассортимент быстрозамороженной, консервированной кулинарной продукции и особенности технологии приготовления быстрозамороженной, консервированной кулинарной продукции          Этапы производства продукции общественного питания (быстрозамороженной, консервированной кулинарной продукции)          Технологические факторы, влияющие на качество готовой быстрозамороженной, консервированной кулинарной продукции          Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации          Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (для детей и подростков)          Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (продукции для детей и подростков)          Технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции для детей и подростков Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд для детей и подростков          Классические и современные технологии приготовления разнообразного ассортимента продукции общественного питания (для диетического и лечебно-профилактического питания)          Методики и приемы расчета требуемого количества сырья (кулинарной продукции для диетического и лечебно-профилактического питания) Технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции для диетического и лечебного питания          Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд для диетического и лечебного питания</p> <p><b>Форма контроля</b>          Зачет, Экзамен (устно), Экзамен (устно)</p>
Б1.О.26	Физика	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>          освоение общепрофессиональных компетенций и формирование знаний, умений и навыков необходимых для приобретение способности рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, и способность использовать полученные навыки для возможности эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>          Модели в механике. Система отсчета          Основные характеристики поступательного и вращательного движений</p>

Равнопеременное движение  
Криволинейное движение (Основные понятия, законы и модели механики) Основные законы динамики  
Силы. Силы инерции. Сила трения и центробежная силы, их применение Законы сохранения (Основные понятия, законы и модели механики), Энергия, работа, мощность Закон сохранения энергии  
Удар абсолютно упругих и неупругих тел (Основные понятия, законы и модели механики)  
Основной закон динамики вращательного движения твердого тела  
Закон сохранения момента импульса  
Деформация твердого тела (Основные понятия, законы и модели механики), Давление в жидкости. Закон Паскаля  
Уравнение Бернулли. Водоструйный насос  
Вязкость жидкостей. Методы определения вязкости (Основные понятия, законы и модели механики), Колебательное движение. Гармонический осциллятор.  
Дифференциальные уравнения для гармонического и ангармонического осцилляторов.  
Колебательный контур с потерями (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Волновые процессы. Продольные и поперечные волны.  
Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость.  
Волновое уравнение. Принцип суперпозиции. Групповая скорость (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Макроскопические параметры. Уравнение состояния идеального газа Применение газовых законов в товарах народного потребления  
Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов  
Закон Максвелла для распределения молекул газа по скоростям и энергиям теплового движения  
Фазовые равновесия и фазовые переходы. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах. Вакуум и методы его получения. Свойства ультраразреженных газов (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Особенности молекулярного строения жидкостей. Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия  
Свойства жидкостей. Поверхностное натяжение. Капиллярные явления  
Характеристики твердых тел. Механические свойства твердых тел. Дефекты в кристаллах. Дефектоскопия.  
Тепловое расширение твердых тел. Теплоемкости  
Испарение, сублимация, плавление, кристаллизация (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Закон распределения энергии по степеням свободы молекул  
Первое начало термодинамики и его применение к изопроцессам.  
Адиабатический процесс. Политропный процесс.  
Круговые процессы. Обратимые и необратимые процессы.  
Второе начало термодинамики  
Тепловые двигатели и тепловые машины. Цикл Карно (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Закон сохранения электрического заряда.

Электростатическое поле и его характеристики  
Теорема Гаусса и ее применение  
Типы диэлектриков. Поляризация диэлектриков  
Проводники в электрическом поле .Сегнетоэлектрики  
Емкость. Конденсаторы (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма). Основные характеристики и законы тока  
Законы Ома и Кирхгофа.  
Работа и мощность тока  
Тепловое действие тока (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).Электрические цепи и их элементы.  
Проводниковые и изоляционные материалы  
Элементарная классическая теория электропроводности металлов  
Ионизация газов  
Эмиссионные явления и их применение  
Самостоятельный газовый разряд и его типы  
Плазма и ее свойства (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма).Природа и основные характеристики магнитного поля  
Взаимодействие параллельных проводников с током  
Действие магнитного поля на движущийся заряд  
Эффект Холла и его использование (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма)..Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея  
Индуктивность контура, самоиндукция  
Взаимная индукция.  
Трансформаторы - назначение, основные элементы конструкции, принцип действия и режимы работы. Автотрансформаторы, стабилизаторы (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма)..Магнитные моменты электронов и атомов  
Диа - и парамагнетики . Намагниченность. Магнитное поле в веществе  
Магнитодвижущая сила и магнитное сопротивление. Магнитная проницаемость  
Ферромагнетики и их свойства. Природа ферромагнетизма (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма)..  
Колебательный контур. Электрический резонанс  
Основы теории Максвелла для электромагнитного поля  
Автоколебания. Основы передачи и приема радио - и телевизионной информации (Основные понятия, законы и модели электричества и магнетизма)..Природа света  
Гипотеза де Бройля  
Явления, подтверждающие волновую и квантовую природу света  
Основные законы геометрической оптики  
Тонкие линзы. Аберрации оптических систем  
Элементы электронной оптики  
Основные фотометрические единицы. Давление света. Поглощение света. Физиологическое действие света (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания)..  
Интерференция света. Интерференционная спектроскопия. Просветление оптики  
Дифракция света. Принцип Гюйгенса - Френеля. Дифракционные решетки. Разрешающая способность оптических приборов.  
Дифракционные спектры. Дифракция микрочастиц и волны де Бройля  
Рентгеновская спектроскопия. Электронография. Нейтронография  
Основы голографии  
Дисперсия света. Призмные спектрографы

		<p>Поляризация света. Поляризационные призмы и поляроиды. Поляриметрия. (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Дифракция электронов</p> <p>Тепловое излучение и его характеристики. Законы излучения. Оптическая пирометрия. Тепловые источники света</p> <p>Явление и виды фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна. Фотоэлементы, фоторезисторы. Солнечные батареи</p> <p>Люминесценция и ее практическое применение. Законы фотолюминесценции. Эффект Комптона. Формула де Бройля (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Ядерная модель строения атома</p> <p>Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Квантовая теория строения атома водорода (по Бору) Понятие о строении многоэлектронных атомов</p> <p>Атомные и молекулярные спектры излучения, способы возбуждения. Объяснение спектров излучения и поглощения водорода</p> <p>Рентгеновский спектр элементов. Спонтанные и индуцированные переходы. Оптические квантовые генераторы (лазеры) и их применение (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания). Состав, структура и основные свойства атомных ядер. Внутрядерные силы. Модельные представления о структуре ядер.</p> <p>Радиоактивные ядра и их излучения. Ядерные реакции деления и синтеза. Термоядерные реакции. Ядерный реактор. Элементарные частицы. Методы наблюдения и регистрации микрочастиц. (Основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма необходимые для практического применения в процессе эксплуатации различных видов технологического оборудования и осуществления технологических процессов на предприятиях питания).</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.27	Начертательная геометрия и инженерная графика	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов профессиональных знаний в области чтения и разработки технических чертежей, для успешного использования метода получения графических изображений при выполнении отдельных элементов проектов на стадиях</p>

эскизного, технологического и рабочего проектирования, составлять в соответствии с установленными требованиями типовую проектную и рабочую документацию, а также использовать методику компьютерного выполнения проектноконструкторской документации с применением систем автоматизированного проектирования и черчения.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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

**Содержание**

Предмет, задачи, содержание курса.

Проекции центральные. Проекция параллельные. Метод Монжа (основы графического моделирования), 1. Точка на прямой. Следы прямой.

Определение натуральной величины отрезка и углов наклона прямой к плоскостям проекций. Построение линии пересечения двух плоскостей (основы графического моделирования), Способы преобразования чертежа. Способ плоскопараллельного перемещения (основы графического моделирования)

Способ перемены плоскостей проекций. Способы вращения Прямая линия. Задание прямой линии на комплексном чертеже. Виды прямых линий. Следы прямой линии.

Прямые частного положения. Прямые уровня. Горизонтальные прямые уровня, фронтальные прямые уровня, профильные прямые уровня.

Проецирующие прямые. Горизонтально-проецирующие прямые. Фронтально-проецирующие прямые. Профильно-проецирующие прямые (основы графического моделирования). Пересечение плоскостей. Пересечение плоскостей частного положения.

Пересечение плоскости частного положения с плоскостью общего положения. Пересечение плоскостей общего положения (основы графического моделирования)

Перпендикулярность плоскостей. Построение линии пересечения плоскостей (общий случай). Развертки боковых поверхностей многогранников.

Построение разверток поверхностей. Точные и приближенные развертки (современные системы векторной графики). Поверхности. Линейчатые поверхности.

Касательные линии и плоскости к поверхности. Винтовые поверхности (современные системы векторной графики). Аксонометрические проекции. Прямоугольная изометрия (основы графического моделирования, современные системы векторной графики).

Диметрические и триметрические проекции. Углы наклона осей проекции, Введение. Понятие о государственных, отраслевых стандартах и стандартах ЕСКД. Нормативы.

Конструкторская документация. Текстовая и графическая конструкторская документация. Виды чертежей (методы контроля качества выполненных чертежей).

Типы сопряжений. Внешнее, внутреннее и смешанное сопряжения. Лекальные кривые. Изображения.

Образование и стандартное расположение видов. Изображение и обозначение элементов деталей (методы контроля качества выполненных чертежей), Аксонометрические проекции деталей. Углы наклона осей проекций. Коэффициенты искажения.

Приемы построения окружностей в аксонометрических проекциях (основы графического моделирования, современные системы векторной графики). Виды соединений. Резьбовые соединения.

Изображение упрощенного шпилечного и болтового соединений. Виды неразъемных соединений. Сварные, клеевые, паяные соединения (основы графического моделирования, современные системы векторной графики). Требования к выполнению рабочих чертежей деталей.

Обозначение шероховатостей, отклонений формы и расположения поверхностей. Допуски размеров. Способы указания

		<p>допусков размеров на чертежах. Запись конструкционных материалов на чертежах (методы контроля качества выполненных чертежей по проектированию предприятий питания)  Эскиз. Последовательность эскизирования. Эскизы корпусных деталей, валов, зубчатых колес (методы контроля качества выполненных чертежей по проектированию предприятий питания).  Изображение сборочных единиц. Условности и упрощения, допускаемые стандартом на сборочных чертежах.  Сборочный чертеж изделия. Параметры выносных линий на сборочных чертежах. Порядок простановки номеров позиций.  Особенности выполнения чертежей общего вида. Технические требования. Спецификации (методы контроля качества выполненных чертежей по проектированию предприятий питания).  Виды графических компьютерных программ. Понятие о компьютерной графике (основы графического моделирования, современные системы векторной графики и трехмерного моделирования)  Основные приемы выполнения чертежей. Простановка размеров. Выполнение надписей. Сохранение файлов.  <b>Форма контроля</b>  Зачет</p>
Б1.О.28	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  Формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания, необходимых для организации производства и осуществления контроля соблюдения санитарно-гигиенических условий производства продукции общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> <p><b>Содержание</b>  Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. санитарно-гигиенических условий производства . (Основные термины и определения в области санитарии и гигиены питания. Цели и задачи гигиены питания на современном этапе.)  История развития гигиены как науки( исторические этапы развития гигиены, подходы к обеспечению санитарно-гигиенических условий питания в различные исторические эпохи).  Требования санитарного законодательства к предприятиям общественного питания и продукции общественного питания" (ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", требования санитарного законодательства к предприятиям и продукции общественного питания, ответственность за нарушение требований ФЗ).  Нормативные документы устанавливающие санитарно-гигиенические требования в организациям и продукции общественного питания (виды нормативных документов, технические регламенты, санитарные нормы и правила: статус документов, требования к предприятиям питания и продукции общественного питания. ее производству и обороту).  Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор:( Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) и её полномочия.. Порядок осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора). Опасность кишечных, инфекций и отравлений, гельминтозов.(Понятия об инфекционных болезнях.</p>

Закономерности их распространения. Факторы, механизм и пути передачи инфекций. Опасность пищеводного и водного путей передачи инфекции. Общие требования по профилактике инфекционных заболеваний).

Кишечные инфекции и принципы их профилактики. (Источники и пути контаминации пищевой продукции микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, Опасность кишечных инфекций. Профилактические мероприятия по предотвращению кишечных инфекций).

Пищевые отравления и принципы их профилактики. ( Классификация пищевых отравлений. Источники и пути контаминации пищевой продукции микроорганизмами, вызывающими пищевые отравления, Опасность пищевых отравлений. Профилактические мероприятия по предотвращению пищевых отравлений).

Гельминтозы: классификация, пути распространения и меры их профилактики (Классификация гельминтозов. Источники и пути контаминации пищевой продукции гельминтами, Опасность гельминтозов. Профилактические мероприятия по предотвращению контаминации пищевых продуктов гельминтами). Значение санитарно-гигиенических требований к пищевой продукции для осуществления технологического контроля (Микробиологические и гигиенические показатели безопасности пищевой продукции. Требования нормативных документов к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Значение контроля соблюдения гигиенических требований в ходе технологического процесса).

Микробиологические и гигиенические требования безопасности к мясу и мясной продукции (Источники и пути контаминации мяса и мясной продукции. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к мясу и мясной продукции, ее производству и обороту).

Микробиологические и гигиенические требования безопасности к рыбе и рыбной продукции (Источники и пути контаминации рыбы и рыбной продукции. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к рыбе и рыбной продукции, ее производству и обороту).

Микробиологические и гигиенические требования безопасности к молоку и молочной продукции (Источники и пути контаминации молока и молочной продукции. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к молоку и молочной продукции, ее производству и обороту).

Микробиологические и гигиенические требования безопасности к яйцам и яичным продуктам (Источники и пути контаминации яичных продуктов. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к к яйцам и яичным продуктам, их производству и обороту).

Микробиологические и гигиенические требования безопасности к хлебобулочным и кондитерским изделиям. (Источники и пути контаминации хлебобулочных и кондитерских изделий. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к хлебобулочным и кондитерским изделиям)

Микробиологические и гигиенические требования безопасности к консервированной пищевой продукции (Источники и пути контаминации консервов. Виды бомбажа.. Микробиологические нормативы и гигиенические требования нормативных документов к консервированной пищевой продукции, ее производству и обороту). Гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятий общественного питания (Требования санитарного законодательства и нормативных документов к предприятиям общественного питания)

Гигиенические требования к генеральному плану предприятий общественного питания.(Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания. Требования к проектной документации предприятий питания).

Гигиенические требования к планировке и устройству помещений структурных подразделений предприятий общественного

		<p>питания (Гигиенические требования к складским помещениям. Гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям. Гигиенические требования к административно-бытовым помещениям. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений структурных подразделений предприятий общественного питания., Гигиенические требования к условиям работы структурных подразделений предприятия (Источники загрязнения воздуха.. Организация вентиляции в производственных и складских помещениях предприятий питания. Требования к уровню загазованности и запыленности помещений. Требования к отоплению предприятий общественного питания. Требования к температурному режиму в помещениях структурных подразделений предприятий питания. Требования к водоснабжению предприятий общественного питания. Требования к канализации предприятий общественного питания. Требования к освещению помещений структурных подразделений предприятий общественного питания). Гигиенические требования к условиям работы структурных подразделений предприятия (Требования к содержанию территории предприятия питания, к сбору и утилизации мусора и отходов. Требования к уборке помещений предприятий общественного питания ) (Гигиенические требования к уборке производственных цехов, других структурных подразделений предприятий питания, помещений для потребителей и персонала, требования к уборочному инвентарю и его хранению). Гигиенические требования к личной гигиене персонала. Источники и пути контаминации пищевой продукции, опасность кишечных инфекций и отравлений, гельминтозов (Гигиенические требования к технологическому оборудованию и инвентарю. предприятий питания. Гигиенические требования к кухонной и столовой посуде. Гигиенические требования к таре и упаковочным материалам). , Гигиенические требования к условиям работы структурных подразделений предприятия (Требования нормативных документов к транспортным, средствам, условиям транспортирования пищевых продуктов, персоналу осуществляющему погрузку, выгрузку, транспортирование, пищевых продуктов. Требования нормативных документов к сопроводительной документации на пищевую продукцию и приемке пищевой продукции. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Требования нормативных документов к условиям хранения сырья и пищевых продуктов. Требования нормативных документов к механической и тепловой обработке, к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания)..Источники и пути контаминации пищевой продукции, опасность кишечных инфекций и отравлений, гельминтозов (Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика. Методы дератизации и их гигиеническая характеристика). Гигиенические требования к личной гигиене персонала (Требования к санитарной одежде. Санитарная документация). Гигиенические требования к условиям работы структурных подразделений предприятия, личной гигиене персонала (Гигиенические требования к организации при проведении кейтерингового обслуживания. Гигиенические требования к организации ботового питания. Гигиенические требования к организации питания на железнодорожном транспорте)., Гигиенические требования к условиям работы структурных подразделений предприятия, личной гигиене персонала ( Требования нормативных документов к организации питания детей. Организация контроля качества готовой продукции в детских учреждениях. Требования нормативных документов к организации питания отдельных категорий взрослого населения. Требования нормативных документов к организации питания в медицинских учреждениях, в организациях стационарного социального обслуживания, Организация контроля качества готовой продукции).</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.29	Холодильная технология пищевых продуктов	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов общепрофессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области</p>

		<p>холодильной технологии пищевых продуктов, подготовка их к деятельности, связанной с использованием современных достижений холодильной технологии в индустрии питания различных организационно-правовых форм, типов и классов</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> <p><b>Содержание</b> Теоретические основы холодильной технологии (предмет, цели и задачи курса). Теоретические основы холодильной технологии (принципы холодильного хранения продуктов). Процессы, происходящие в пищевых системах при охлаждении пищевой продукции и сырья. Процессы, происходящие в пищевых системах при замораживании пищевой продукции и сырья. Процессы, происходящие в пищевых системах при охлаждении и замораживании пищевой продукции и сырья, их влияние на качество, Процессы, происходящие в пищевых системах при охлаждении и замораживании пищевой продукции и сырья, их влияние на технологические и потребительские свойства. Процессы, происходящие в пищевых системах при охлаждении и замораживании пищевой продукции и сырья, их влияние на устойчивость свойств пищевой продукции и сырья при хранении Назначение отепления и размораживания пищевых продуктов. Способы отепления и размораживания пищевых продуктов. Особенности процессов отепления и размораживания пищевых продуктов. Типы холодильных машин, особенности их эксплуатации. Холодильное оборудование, особенности его эксплуатации. Особенности холодильной обработки отдельных видов пищевой продукции и сырья. Особенности холодильного хранения отдельных видов пищевой продукции и сырья. Особенности холодильной обработки отдельных видов пищевой продукции и сырья (продуктов животного происхождения). Особенности холодильного хранения отдельных видов пищевой продукции и сырья (продуктов животного происхождения)., Особенности холодильной обработки отдельных видов пищевой продукции и сырья (продуктов растительного происхождения). Особенности холодильного хранения отдельных видов пищевой продукции и сырья (продуктов растительного происхождения).</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.О.30	Оборудование предприятий общественного питания	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов общепрофессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области эксплуатации и использования оборудования, предназначенного для выполнения технологических процессов обработки сырья</p>

и полуфабрикатов при приготовлении кулинарной продукции и подготовка их к деятельности в профессиональной сфере, связанной с использованием современных достижений в технологии и организации общественного питания

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Обязательная часть.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

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

**Содержание**

Классификация современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Устройство современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Принцип действия, современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Классификация современного технологического оборудования (универсальных кухонных машин), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Устройство современного технологического оборудования (универсальных кухонных машин), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Принцип действия современного технологического оборудования (универсальных кухонных машин), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Технические характеристики современного технологического оборудования (универсальных кухонных машин), используемых в индустрии питания.

Правила эксплуатации различных видов современного технологического оборудования (универсальных кухонных машин).

Показатели эффективности различных видов современного технологического оборудования (универсальных кухонных машин).

Классификация современного технологического оборудования (сортировочно-калибровочного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Устройство современного технологического оборудования (сортировочно-калибровочного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Принцип действия современного технологического оборудования (сортировочно-калибровочного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Технические характеристики современного технологического оборудования (сортировочно-калибровочного оборудования), используемых в индустрии питания.

Правила эксплуатации различных видов современного технологического оборудования (сортировочно-калибровочного оборудования).

Показатели эффективности различных видов современного технологического оборудования (сортировочно-калибровочного оборудования).

Классификация современного технологического оборудования (моечного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Устройство современного технологического оборудования (моечного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.

Принцип действия современного технологического оборудования (моечного оборудования), приборов и механизмов,







		<p>Правила эксплуатации различных видов современного технологического оборудования (аппаратов для жарки на нагретой поверхности).</p> <p>Показатели эффективности различных видов современного технологического оборудования (аппаратов для жарки на нагретой поверхности).</p> <p>Классификация современного технологического оборудования (многофункционального теплового оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Устройство современного технологического оборудования (многофункционального теплового оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Принцип действия современного технологического оборудования (многофункционального теплового оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Технические характеристики современного технологического оборудования (многофункционального теплового оборудования), используемых в индустрии питания.</p> <p>Правила эксплуатации различных видов современного технологического оборудования (многофункционального теплового оборудования).</p> <p>Показатели эффективности различных видов современного технологического оборудования (многофункционального теплового оборудования).</p> <p>Классификация современного технологического оборудования (универсального и водогрейного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Устройство современного технологического оборудования (универсального и водогрейного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Принцип действия современного технологического оборудования (универсального и водогрейного оборудования), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Технические характеристики современного технологического оборудования (универсального и водогрейного оборудования), используемых в индустрии питания.</p> <p>Правила эксплуатации различных видов современного технологического оборудования (универсального и водогрейного оборудования).</p> <p>Показатели эффективности различных видов современного технологического оборудования (универсального и водогрейного оборудования).</p> <p>Классификация современного технологического оборудования (оборудования для теплового хранения и раздачи пищи), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Устройство современного технологического оборудования (оборудования для теплового хранения и раздачи пищи), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Принцип действия современного технологического оборудования (оборудования для теплового хранения и раздачи пищи), приборов и механизмов, используемых в индустрии питания.</p> <p>Технические характеристики современного технологического оборудования (оборудования для теплового хранения и раздачи пищи), используемых в индустрии питания.</p> <p>Правила эксплуатации различных видов современного технологического оборудования (оборудования для теплового хранения и раздачи пищи).</p> <p>Показатели эффективности различных видов современного технологического оборудования (оборудования для теплового хранения и раздачи пищи).</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.О.31	Организация производства и	<b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>

	<p>обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>освоение студентами теоретических знаний и получение умений и практических навыков организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей в индустрии питания различных, типов и классов</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Обязательная часть.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p><b>Содержание</b> Понятие и сущность общественного питания как вида деятельности. Современное состояние, основные направления развития и задачи общественного питания. Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Основные правила работы предприятий общественного питания. Направления развития индустрии питания, классификация предприятий общественного питания, особенности предприятий питания различных типов Характеристика услуг общественного питания Принципы развития и рационального размещения сети предприятий общественного питания Понятие концепции предприятия питания Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания Виды, источники и формы снабжения (фазы организации снабжения на предприятиях различных типов) Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров. Организация продовольственного снабжения Организация материально-технического снабжения Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания Организация транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб Топливо-энергетическое снабжение Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства Складской технологический процесс: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление (фазы организации складского и тарного хозяйства, производства, на предприятиях различных типов) Особенности учета сырья (продуктов) и товаров в кладовых предприятий общественного питания Оснащение складского хозяйства Классификация и виды тары. Организация работы тарного хозяйства. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий питания Организация эксплуатации зданий и сооружений Функционирование энергетического хозяйства Организация метрологического контроля Транспортные средства предприятия, порядок учета и организации их работы, Принципы научной организации и нормирования труда на предприятиях питания, основы организации. планирования и контроля деятельности подчиненных</p>
--	---	---

Направления НОТ на предприятиях общественного питания  
Организационная структура управления предприятием питания  
Кадровая политика предприятия питания. Подбор, подготовка и расстановка кадров  
Сущность и роль нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания  
Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения  
Режимы труда и отдыха на предприятиях общественного питания и их рационализация. Графики выхода на работу  
Методики расчетов потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах  
Сущность и содержание организации производства. Оперативное планирование на предприятиях с полным производственным циклом, его этапы  
Оперативное планирование работы заготовочных предприятий и цехов  
Подходы и требования к структуре и разработке меню организаций питания  
Производственный контроль качества продукции общественного питания  
Документальное оформление выпуска кулинарной продукции и контроля ее качества, 1. Принципы организации производства на предприятиях общественного питания  
Фазы производственной деятельности предприятий питания и факторы, влияющие на планирование и организацию основного производства организации питания  
Структура производства предприятий общественного питания. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место  
Предприятия общественного питания с полным и неполным производственным циклом, их характеристика  
Состав и характеристика производственных помещений предприятий питания  
Подходы к распределению производственных заданий между структурными подразделениями предприятия питания  
Организация работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов предприятий общественного питания  
Виды контроля деятельности предприятий питания, принципы создания системы контроля в организации  
Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия  
Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы  
Основные элементы обслуживания  
Общие правила и последовательность подачи блюд  
Формы и правила расчета с посетителями  
Правила подачи отдельных блюд в ресторанах и кафе  
Виды столовой посуды, столового белья, приборов  
Требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий питания, 1. Основные элементы, формы и методы обслуживания потребителей, используемые в индустрии питания  
Меню, его назначение, состав, использование и оформление  
Основные элементы обслуживания  
Общие правила и последовательность подачи блюд  
Формы и правила расчета с посетителями  
Правила подачи отдельных блюд в ресторанах и кафе  
Виды столовой посуды, столового белья, приборов. Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета (особенности межличностного и делового общения, ведения переговоров)

		<p>Виды банкетов и приемов и особенности их проведения          Прогрессивные технологии обслуживания.          Кейтеринг, Обслуживание пассажиров железнодорожного транспорта          Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта          Обслуживание пассажиров водного транспорта          Обслуживание пассажиров воздушного транспорта          Обслуживания населения в местах массового отдыха          Обслуживание проживающих в гостиницах          Особенности обслуживания гостей на высшем уровне          Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных соревнований          Услуги по организации и обслуживанию торжеств и тематических мероприятий Особенности ведения переговоров с различными контингентами граждан, 1.Основные элементы, формы и методы обслуживания потребителей, используемые в индустрии питания для обслуживания на социально ориентированных предприятиях          Основные элементы, формы и методы обслуживания потребителей, используемые в индустрии питания          Организация питания студентов вузов и колледжей.          Особенности организации питания школьников.</p> <p><b>Форма контроля</b>          Зачет, Экзамен (устно)</p>
Б1.О.32	Экология	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  <b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Дисциплины (модули).Обязательная часть.  <b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p><b>Содержание</b>          Предмет и задачи современной экологии (основные законы, правила и принципы экологии). Краткий очерк истории развития. Основные разделы экологии. Методы экологических исследований (полевые, инструментальные и экспериментальные, метод математического моделирования, системный анализ) (Основные законы, правила и принципы экологии для поддержания устойчивого состояния экосистем и биосферы, обеспечивающих безопасные условия жизни человека).Среды жизни. Общая характеристика параметров каждой среды:водной, наземной, водно-наземной, подземной, воздушной; классификация параметров (физические, химические, географические и др.). Местообитания и экологическая ниша, определение понятий, сравнение, примеры (Основные виды взаимодействия природы и общества для сбалансированного состояния биосферы).          Закон формообразующих свойств среды, вероятные адаптационные механизмы. Эврибионты и стенобионты. Экофакторы, определение, классификация, характеристика (Использовать основополагающие принципы рационального природопользования для сохранения природоресурсного потенциала и избежания чрезвычайных ситуаций). Законы действия экологических факторов. Антропогенные факторы и их особая роль и значение в современном мире (Методами оптимизации инженерных, экономических, организационно-правовых, социальных и иных решений для обеспечения экологически безопасного устойчивого развития общества и природы).Структура экосистемы. Соотношение понятий «биогеоценоз» и «экосистема». Экотоп и биотоп. Экосистемы - хороволобические единицы биосферы (Экологические принципы рационального природопользования для сохранения природоресурсного потенциала и избежания чрезвычайных ситуаций).          Основные функциональные блоки экосистемы и их взаимодействие (основные законы, правила и принципы экологии для поддержания устойчивого состояния экосистем и биосферы, обеспечивающих безопасные условия жизни человека). Биотический круговорот веществ и поток энергии в экосистемах. Классификация экосистем. Устойчивость, стабильность экосистем. Понятие о биомах. Основные типы биомов (наземных экосистем) и их краткая характеристика.</p>

Понятие о биосфере, ее функции (особенности взаимодействия общества и природы). Понятие об окружающей среде. Понятие об экологических факторах. Основные законы, правила и принципы экологии. Круговороты вещества и энергии в биосфере. Ноосфера. Понятие о ноосфере (Применять принципы взаимодействия природы и общества для экологической оценки последствий антропогенного воздействия на биосферу). Глобальные проблемы окружающей среды: Антропогенное воздействие на природу. Экологический кризис. Глобальное потепление и парниковый эффект. Проблемы и причины кислотных дождей. Озоновый слой. Альтернативные источники энергии. Биологические ресурсы. Демографическая проблема и демографический взрыв. Опустынивание (Природоресурсный потенциал Российской Федерации как основу производства продуктов питания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; принципы размещения производств различного типа).

Правовая защита окружающей среды: История развития экологического законодательства. Система правовой охраны природы России. Правовое регулирование отношений по использованию, сохранению и возобновлению природных ресурсов.

Организация воспитания и обучения кадров, финансирование и материально-техническое обеспечение природоохранных действий. Государственный и общественный контроль за выполнением требований охраны природы. Юридическая ответственность правонарушителей (Основные законы, правила и принципы экологии для поддержания устойчивого состояния экосистем и биосферы, обеспечивающих безопасные условия жизни человека).

Совокупность природоохранных норм и правовых актов, объединенных общностью объекта, предметов, принципов и целей правовой охраны - природоохранное (экологическое) законодательство (Создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, ориентируясь на основные законы, правила и принципы экологии для поддержания устойчивого состояния экосистем и биосферы).

Источники экологического права - нормативно-правовые акты, регулирующие экологические отношения (законы, указы, постановления и распоряжения, нормативные акты министерств и ведомств, законы и нормативно-правовые акты субъектов Федерации). Международно-правовые акты, регулирующие внутренние экологические отношения на основе примата международного права (Принципами рационального природопользования для сохранения, воспроизводства и рационального использования природных ресурсов). Пути решения экологических проблем. Законы взаимоотношений человек—природа. Понятие о природопользовании. Природные ресурсы и их классификация. Хозяйственный механизм природопользования. Охрана окружающей среды. Рациональное использование и охрана недр. Рациональное использование и охрана земельных ресурсов. Проблемы рационального использования водных ресурсов. Охрана атмосферного воздуха. Использование и охрана животного и растительного мира (Навыками применения нормативной документации по экологии (стандарты, технические регламенты) при планировании и выполнении основных трудовых действий). Рациональное управление природными ресурсами. Управление в природопользовании. Экологическое нормирование качества окружающей природной среды. Экономический механизм охраны окружающей природной среды. Основы экологического законодательства. Экологический контроль и экологическая экспертиза. Ответственность за экологические правонарушения. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природной среды (Экологические принципы рационального природопользования для сохранения природоресурсного потенциала и избежания чрезвычайных ситуаций). Методическая база природопользования. Экологические принципы природопользования. Основы экономики природопользования. Направления совершенствования природопользования и защиты природной среды. Понятие об экономике природопользования. Экономическая эффективность рационального природопользования (Использовать основополагающие принципы рационального природопользования для сохранения природоресурсного потенциала и избежания чрезвычайных ситуаций). Природоохранная деятельность предприятий. Виды и принципы работы очистного оборудования и сооружений. Рационализация использования ресурсов природы. Внедрение безотходных технологий. Новые виды энергии, технологии, материалы. Международное сотрудничество в природоохранной деятельности. Значение международного сотрудничества для использования и охраны природных ресурсов. Принципы международного сотрудничества по охране природы. Формы международного сотрудничества по охране природы (Методами оптимизации инженерных, экономических, организационно-правовых, социальных и иных решений для обеспечения экологически безопасного устойчивого развития общества и природы).

**Форма контроля**

Зачет

Б1.О.33	Информационные технологии проектировании	<p><b>В</b></p> <p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  ознакомление с основными понятиями и овладения знаниями в области теории и практики проектирования, навыками использования автоматизированных систем проектирования в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p> <hr/> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>  Основные понятия технологий автоматизированного проектирования  Место автоматизированных систем проектирования в современных подходах к управлению предприятием  Виды и классификационные признаки систем автоматизированного проектирования, Компоненты информационных технологий проектирования  Назначение и состав систем автоматизированного проектирования  Подсистемы автоматизации инженерного анализа и проектирования  Виды подсистем автоматизации инженерного анализа  Компьютерные модели в проектировании пищевых производств  Классификация типов машинной графики  Особенности векторной машинной графики  Системы машинной графики и геометрического моделирования  Система КОМПАС  Система машинного моделирования AutoCAD, Системы машинной графики и геометрического моделирования AutoCAD, КОМПАС-3D  Особенности реализации трехмерного моделирования в системе КОМПАС-3D  Трехмерное параметрическое моделирование в системе AutoCAD, Конструкторская документация с использованием информационных технологий  Роль интеграции подсистем в системах автоматизированного проектирования  CALStехнологии  Интегрированные системы PLM, Методы оценки экономической эффективности информационных систем  Факторы экономической эффективности автоматизированных систем проектирования  Составление технического задания на проектирование предприятий питания  Использование автоматизированных систем проектирования в профессиональной деятельности</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет</p>
Б1.О.34	Товароведение продовольственных товаров	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование общепрофессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений, навыков в области классификации, ассортимента, потребительских свойств продовольственных товаров, оценки и контроля качества товаров, их упаковки, маркировки, условий хранения.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.</p>

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

**Содержание**

Состояние потребительского рынка и роль потребительской кооперации в обеспечении населения товарами (классификацию, ассортимент, потребительские свойства продовольственных товаров, в том числе как сырья для производства продукции общественного питания).

Предмет, цели и задачи дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Принципы и методы товароведения.

Объекты и субъекты товароведной деятельности. Понятие о качестве продовольственных товаров.

Факторы формирования и обеспечения качества.

Экспертиза и контроль качества продовольственных товаров (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров).

Методы исследования качества продовольственных товаров (методы контроля качества продовольственных товаров).

Классификация продовольственных товаров: понятие, виды, правила, принципы, методы (классификацию, ассортимент, потребительские свойства продовольственных товаров, в том числе как сырья для производства продукции общественного питания).

Классификаторы продукции: виды, принцип построения, значение в торговой деятельности.

Кодирование товаров: понятие, сущность, цели, задачи, виды, значение в товародвижении. Основы хранения продовольственных товаров.

Процессы, происходящие при хранении в пищевых продуктах (изменения, происходящие при хранении продовольственных товаров, их влияние на потребительские свойства).

Упаковка продовольственных товаров (требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров).

Товарные потери. Пути снижения и учет потерь.

Способы и режимы хранения продовольственных товаров (условия хранения продовольственных товаров).

Консервирование продовольственных товаров., 1. Состояние рынка, потребительские свойства зерномучных товаров (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, ассортимент, качество и безопасность крупы и муки.

Классификация, ассортимент, качество и безопасность хлебобулочных изделий.

Классификация, ассортимент, качество и безопасность макаронных изделий., 1. Состояние рынка, потребительские свойства крахмала, сахара (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сахара-песка, сахара-рафинада.

Товароведная характеристика, ассортимент, качество крахмала и крахмалопродуктов.

Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, качество, хранение меда., 1. Состояние рынка, потребительские свойства кондитерских изделий (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сахаристых кондитерских изделий.

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение мучных кондитерских изделий., 1. Потребительские свойства свежих и переработанных плодов, овощей (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения основных видов овощей.

Классификация, товароведная характеристика, оценка качества, условия и сроки хранения основных видов плодов.

Классификация, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения переработанных плодов и овощей.

Химический состав, оценка качества условия и сроки хранения свежих и переработанных грибов. Состояние рынка, потребительские свойства вкусовых товаров (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения чая.

Классификация, ассортимент, качество, безопасность, условия хранения кофе.

Классификация, товароведная характеристика, оценка качества пряностей и приправ.

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, безопасность пива и безалкогольных Состояние рынка, потребительские свойства пищевых жиров (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение растительных масел.

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение животных топленых жиров.

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение маргарина.

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение кулинарных жиров.

Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение майонеза. Химический состав, потребительские свойства, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение молока и сливок (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение кисломолочных продуктов.

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение сыров, масла.

Классификация, ассортимент, качество, хранение молочных консервов и мороженого. Потребительские свойства мясных товаров (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Мясо сельскохозяйственных животных. Классификация, качество, хранение.

Мясо птицы. Классификация, качество, хранение.

Субпродукты. Классификация, качество, хранение.

Колбасные изделия. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.

Мясные копчености. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.

Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение мясных консервов.

Мясные полуфабрикаты Классификация, товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение., Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, качество, хранение яиц (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Товароведная характеристика, качество, хранение продуктов переработки яиц. Потребительские свойства рыбы и рыбных товаров (показатели качества, критерии идентификации и дефекты продовольственных товаров, методы контроля качества продовольственных товаров, требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров, условия хранения продовольственных товаров).

Живая, охлажденная и мороженая рыба. Товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.

Соленые, вяленые, сушеные, копченые рыбные продукты. Товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, качество, хранение.

Икорные товары. Товароведная характеристика, ассортимент, качество, хранение.

Нерыбные продукты. Классификация, ассортимент, качество, хранение.

		<b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой
Б1.О.35	Физическая культура и спорт	
Б1.О.36	Физическая культура и спорт	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  содействии формированию у студентов универсальных компетенций путем овладения специальными знаниями, практическими умениями и навыками, обеспечивающими сохранение и укрепление здоровья, приобретение опыта творческого использования средств и методов физической культуры и спорта, создание устойчивой мотивации и потребности к здоровому образу жизни и физическому самосовершенствованию, обеспечение психофизической готовности к будущей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>  Основные понятия теории физической культуры; принципы, методы и средства физической культуры (игровые методы, соревновательные методы, физические упражнения и др), необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности (легкая атлетика).  Общая характеристика физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости) и особенности их развития, необходимость учета физиологических особенностей организма (лёгкая атлетика)  Основы техники безопасности на занятиях легкой атлетикой. Специальные беговые упражнения. Бег на короткие дистанции. Низкий старт. Стартовый разбег. Высокий старт и стартовое ускорение. Бег по дистанции. Финиширование. Прыжок в длину с места. Прыжок в длину с разбега. Метание гранаты (500г). Переменный бег. Повторный бег. Эстафетный бег. , Основные понятия теории физической культуры; принципы, методы и средства физической культуры (игровые методы, соревновательные методы, физические упражнения и др), необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности (баскетбол).  Общая характеристика физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости) и особенности их развития, необходимость учета физиологических особенностей организма (баскетбол)</p>

		<p>Основы техники безопасности на занятиях спортивными играми. Исходное положение и перемещения игрока. Ведение мяча. Передача мяча в движении. Остановка прыжком и в два шага. Повороты. Ловля и передачи мяча. Броски мяча в корзину. Двусторонняя учебная игра, Основные понятия теории физической культуры; принципы, методы и средства физической культуры (игровые методы, соревновательные методы, физические упражнения и др), необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности (гимнастика).</p> <p>Общая характеристика физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости) и особенности их развития, необходимость учета физиологических особенностей организма (гимнастика)</p> <p>Основы техники безопасности на занятиях гимнастикой. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения. Перестроения на месте и в движении. Общеразвивающие упражнения. Упражнения в равновесии, в висах и упорах. Акробатические элементы. Упражнения для формирования правильной осанки. , Основные понятия теории физической культуры; принципы, методы и средства физической культуры (игровые методы, соревновательные методы, физические упражнения и др), необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности (волейбол).</p> <p>Общая характеристика физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости) и особенности их развития, необходимость учета физиологических особенностей организма (волейбол)</p> <p>Основы техники безопасности на занятиях спортивными играми. Исходное положение и перемещения игрока. Верхняя и нижняя передача. Передача мяча в прыжке. Передача мяча за голову. Подача мяча. Планирующая подача мяча. Силовая подача мяча. Прием мяча снизу. Приём мяча сверху. Нападающий удар. Блокирование. Двусторонняя учебная игра, Основные понятия теории физической культуры; принципы, методы и средства физической культуры (игровые методы, соревновательные методы, физические упражнения и др), необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности (мини-футбол).</p> <p>Общая характеристика физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости) и особенности их развития, необходимость учета физиологических особенностей организма (мини-футбол)</p> <p>Основы техники безопасности на занятиях спортивными играми. Исходное положение и перемещения игрока. Короткие и длинные передачи мяча. Остановка мяча. Штрафные удары. Удары по воротам. Учебная игра, Основные понятия теории физической культуры; принципы, методы и средства физической культуры (игровые методы, соревновательные методы, физические упражнения и др), необходимость поддержания должного уровня физической подготовленности (настольный теннис).</p> <p>Общая характеристика физических качеств (силы, быстроты, выносливости, координации, гибкости) и особенности их развития, необходимость учета физиологических особенностей организма (настольный теннис)</p> <p>Основы техники безопасности на занятиях спортивными играми.</p> <p>Исходное положение и перемещения игрока. Подача мяча без вращения. Удар мяча без вращения. Удар мяча с вращением. Учебная игра, Классификацию физических упражнений, факторы и степень влияние физических упражнений на организм человека.</p> <p>Здоровье сберегающие технологии (подвижные и спортивные игры, гимнастика, самомассаж, закаливание и др.), пути повышения резервов здоровья человека и медико-биологические методы его восстановления, направления формирования здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Техника безопасности в походе. Движение по пересечённой местности. Установка и снятие палатки. Техника пешеходного туризма.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.О.ДВ.2.00	Элективные дисциплины по физической культуре и	

<p>Б1.О.ДВ.2.01</p>	<p>Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – Волейбол</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  обеспечение общей физической подготовленности, развитие профессионально значимых физических качеств, двигательных умений и навыков, формирование адаптационных возможностей организма к неблагоприятным факторам окружающей среды и трудовой деятельности.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт.Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p><b>Содержание</b>  Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении.</p>
---------------------	---	---

		<p>Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра, Игровая стойка. Перемещения в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед. Ходьба, бег с выполнением заданий. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Передачи мяча над собой. Передача мяча сверху и снизу двумя руками на месте и после перемещений вперед. То же через сетку. Передача мяча над собой, во встречных колоннах. Передача мяча в прыжке через сетку. Передача мяча, стоя спиной к цели. Прием мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений. Нижняя прямая подача с расстояния 3-6 м от сетки и через сетку. Нижняя прямая подача в заданную часть площадки. Варианты верхних подач мяча. Силовая и планирующая подачи. Прямой нападающий удар после подбрасывания мяча и с партнером. Разновидности блокирования. Совершенствование комбинации из освоенных элементов (прием, передача, удар). Тактика игры в защите и нападении. Игровые задания. Двусторонняя учебная игра</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет, Зачет, Зачет</p>
<b>Б1.В.00</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	
Б1.В.01	Теория и история потребительской кооперации	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере предоставления информационных услуг, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области делового общения, владеющего технологиями поиска клиентов и работы с клиентскими информационными базами, способного работать с деловой документацией</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>

Содержание

Предмет, цели и задачи дисциплины «Теория и история потребительской кооперации».

Классификация потребительских обществ. Особенности потребительских обществ разных видов.

Организационное построение системы потребительской кооперации (Сущность системы потребительской кооперации как социально ориентированной системы, удовлетворяющей потребности и улучшающей материальное благосостояние мало- и среднеобеспеченного населения).

Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских обществ в условиях формирования капиталистических отношений.

Англия – родоначальница потребительской кооперации.

Возникновение и развитие потребительской кооперации в странах Европы и на других континентах (особенности становления потребительской кооперации в странах Европы).

Социально-экономические структуры общества на основе самоуправления и взаимопомощи по организации потребления.

Кооперативные начинания декабристов.

Причины и предпосылки возникновения и развития потребительской кооперации России после отмены крепостного права.

Первые потребительские общества России (историю возникновения первых потребительских обществ в России), Организация Московского союза потребительских обществ (1898 г.).

Создание региональных союзов (историю образования кооперативных союзов и предпосылки создания системы потребительской кооперации). Принципы взаимоотношений союзов и потребительских обществ.

Значение МСПО для развития потребительской кооперации России.

Деятельность кооператоров по созданию правовых основ потребительской кооперации (исторические аспекты формирования правовых основ деятельности потребительской кооперации).

«Нормальный устав потребительных обществ» (1897 г.): его содержание и значение как типового устава.

«Положение о Московском союзе потребительных обществ» (1898 г.), его содержание и значение.

Принятие «Положения о кооперативных товариществах и их союзах», его содержание и значение.

Основные периоды истории развития потребительской кооперации (основные этапы развития потребительской кооперации)

Становление и развитие потребительской кооперации с 1861 по 1904 годы.

Особенности развития потребительской кооперации с 1905 по 1917 годы.

Масштабы развития потребительской кооперации России в досоветский период.

Изменение условий развития потребительской кооперации после победы Октябрьской социалистической революции (1917 г.).

Развитие потребительской кооперации в первые годы советской власти. (1917-1920 гг.).

Новая экономическая политика и кооперация (1921-1930 гг.)

Развитие хозяйственной деятельности потребительской кооперации в период завершения социалистических преобразований в экономике (основные этапы развития системы потребительской кооперации, современные тенденции и исторические перспективы, необходимые для критического анализа и синтеза).

Потребительская кооперация в период Великой Отечественной войны (1941 – 1945 гг.).

Потребительская кооперация в период восстановления разрушенного войной хозяйства и его дальнейшего развития (1946-1960 гг.).

Потребительская кооперация в годы незавершенных социально-экономических преобразований (1961-1990 гг.) , Законодательство и потребительская кооперация (составляющие системы потребительской кооперации: правовые основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации).

Правовые акты субъектов Российской Федерации о потребительской кооперации.

Указы Президента РФ и постановления Правительства РФ о потребительской кооперации.

Примерные уставы потребительского общества и союза потребительских обществ.

Системы потребительской кооперации Российской Федерации: особенности организационного построения (составляющие системы потребительской кооперации: организационные основы создания и деятельности организаций потребительской

кооперации).

Основные полномочия органов управления и контроля потребительских обществ.

Органы управления и контроля в союзах потребительских обществ разных уровней.

Взаимоотношения органов кооперативного самоуправления и профессионального менеджмента.

Особенности собственности потребительской кооперации (составляющие системы потребительской кооперации: экономические основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации).

Имущество потребительского общества.

Имущество союза потребительских обществ.

Особенности управления имуществом потребительского общества и союза потребительских обществ.

Пайщики – члены потребительского общества.

Принципы создания и деятельности потребительских обществ.

Механизм взаимодействия интересов пайщиков и потребительского общества.

Участие представителей пайщиков в управлении союзами потребительских обществ разных уровней (составляющие системы потребительской кооперации: социальные и нравственные основы создания и деятельности организаций потребительской кооперации).

Основные отрасли социально-экономической деятельности организаций потребительской кооперации

Социальная миссия потребительской кооперации (особенности социальной миссии потребительской кооперации РФ).

Особенности развития торговли, общественного питания, заготовительной и производственной деятельности, платных услуг в потребительской кооперации.

Развитие новых видов деятельности потребительской кооперации по улучшению жизнедеятельности пайщиков и обслуживаемого населения.

Основные направления общественно-массовой деятельности потребительской кооперации (отличительные черты общественно-массовой работы потребительской кооперации).

Органы управления и структуры аппарата управления потребительских обществ и их союзов, осуществляющие общественно-массовую деятельность

Пропаганда среди населения кооперативных ценностей и принципов, преимуществ пайщиков, социальной миссии и социальной направленности деятельности потребительской кооперации.

Культурно-массовая работа среди пайщиков потребительских обществ и населения.

Кадры потребительской кооперации, их значение и структура.

Подготовка специалистов высшей, средней квалификации и работников массовых профессий в учебных заведениях потребительской кооперации.

Кадровая политика потребительской кооперации (особенности кадровой и образовательной политики потребительской кооперации).

Проблемы развития потребительской кооперации.

Концепции развития потребительской кооперации, их содержание и значение.

Направление реализации социальной миссии организации потребительской кооперации (особенности социальной направленности хозяйственной деятельности потребительской кооперации).

Развитие сотрудничества организаций потребительской кооперации на местном, региональном и федеральном уровнях.

Масштабы развития потребительской кооперации в современном мире (основные этапы развития системы потребительской кооперации, современные тенденции ).

Развитие потребительской кооперации в странах Западной, Центральной и Восточной Европы в конце XX - начале XXI века.

Развитие потребительской кооперации в странах Америки и Карибского бассейна в конце XX - начале XXI века.

Развитие потребительской кооперации в странах Азии и Тихоокеанского региона в конце XX - начале XXI века.

Социально-экономическое значение и особенности развития потребительской кооперации в африканских странах в конце XX - начале XXI века.

		<p>Проблемы и тенденции развития потребительской кооперации в современном мире. Международный кооперативный альянс (МКА) и потребительская кооперация. Национальные и международные организации потребительской кооперации – члены МКА. Роль МКА в развитии потребительской кооперации (современные тенденции и исторические перспективы). Развитие сотрудничества потребительской кооперации России с международными организациями и национальными кооперативными организациями зарубежных стран.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.В.02	Бухгалтерский учет с применением цифровых технологий	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у обучающихся комплексных знаний, умений и навыков по профессиональной компетенции в области бухгалтерского учета хозяйствующих субъектов для осуществления сбора и обработки посредством цифровых технологий бухгалтерской информации, необходимой при принятии управленческих решений в области общественного питания по организации работы производства и работы персонала, планирования, координирования и организации процесса обслуживания потребителей, взаимодействия с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции</p> <p><b>Содержание</b> Настройка автоматизированной системы учета организации при применении УСН. Учетная политика для целей бухгалтерского учета и налогообложения, которые необходимы для организации учетной работы на предприятии. Положения действующего законодательства по отдельным элементам учетной политики. Формирование рабочего плана счетов бухгалтерского учета. Организационная структура предприятия и структура его бухгалтерии. Порядок обработки информации об объектах бухгалтерского учета с применением компьютерной техники Методы бухгалтерского учета, необходимые для сбора и обработки информации для решения профессиональных экономических задач при формировании уставного капитала. Отражение на счетах бухгалтерского учета операций по формированию уставного капитала организации, увеличению уставного капитала путем дополнительной эмиссии обыкновенных акций. Учет оплаты уставного капитала денежными средствами. Учет оплаты уставного капитала имуществом. Бухгалтерский учет увеличения (уменьшения) величины добавочного капитала по результатам переоценки основных фондов; полученного эмиссионного дохода от продажи собственных акций сверх их номинальной стоимости. Организация учета по начислению и выплате дивидендов и их отражению на счетах бухгалтерского учета. Порядок учета нераспределенной прибыли. Наличие, состав и операции движения материально-производственных запасов в организации. Роль бухгалтерской информации в системе управления экономического субъекта в документальном оформлении движения материально-производственных запасов. Карточка учета материалов.</p>

Принципы бухгалтерского учета и порядок его регулирования в РФ, включаемые в элементы учетной политики по оценке материалов.

Порядок отражения на счетах бухгалтерского учета и в учетных регистрах хозяйственных операций поступления товарно-материальных ценностей при использовании счетов бухгалтерского учета 15 «Заготовление и приобретение материалов» и 16 «Отклонение в стоимости материалов».

Особенности учета и оценки материальных ценностей, поступающих по договору мены. Порядок распределения транспортно-заготовительных расходов, произвести необходимые расчеты.

Основные задачи и требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету в РФ, используемые для определения фактической себестоимости материальных ресурсов, списываемых в производство различными методами.

Операции по реализации и прочему выбытию материально-производственных запасов на счетах бухгалтерского учета, их документальное отражение.

Сверка данных бухгалтерского учета с учетом на складах, с последующим отражением результатов инвентаризации на счетах бухгалтерского учета и документально.

Особенности документального оформления и отражения на счетах учета расчетных операций: с поставщиками и подрядчиками; с покупателями и заказчиками - с разными дебиторами и кредиторами - с бюджетом по налогам и сборам.

Учет кассовых операций. Учет операций на расчетном счете.

Оформление платежных документов и формирование бухгалтерских проводок по перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней. Оформление платежных документов и формирование бухгалтерских проводок по перечислению страховых взносов во внебюджетные фонды.

Состав операций расчетов с подотчетными лицами. Порядок выдачи денежных средств под отчет на командировочные и представительские расходы. Формирование командировочного удостоверения. Порядок выдачи аванса под отчет командированному работнику. Расчет командировочных расходов в соответствии с прилагаемым авансовым отчетом.

Методы бухгалтерского учета, необходимые для сбора и обработки информации для решения профессиональных экономических задач, используемые при отражении расчетных операций на счетах бухгалтерского учета.

Роль бухгалтерской информации в системе управления экономического субъекта, принципы бухгалтерского учета и порядок его регулирования в РФ; основные задачи и требования, предъявляемые к бухгалтерскому учету расчетов с персоналом по оплате труда. Объекты, учитываемые при расчетах по оплате труда. Состав операций расчетов по оплате труда.

Организация бухгалтерского учета труда, заработной платы, их документальное оформление. Системы и формы оплаты труда. Простая повременная и прямая сдельная формы оплаты труда.

Расчет заработной платы работников, расчет сумм удержаний из заработной платы работников, в т.ч. основных удержаний: налога на доходы физических лиц, удержаний по исполнительным листам; удержания по инициативе администрации предприятия: за причиненным предприятию материальный ущерб, за брак; удержания по заявлению работника: удержание ссуды, перечисления средств во вклады.

Формирование бухгалтерских проводок по начислению налога на доходы физических лиц.

Учет, определение сумм и формирование бухгалтерских проводок по начислению страховых взносов.

Формирование ведомостей на выплату заработной платы.

Методы бухгалтерского учета, необходимые для сбора и обработки информации для решения профессиональных экономических задач по учету готовой продукции и ее продажи.

Учет оприходования готовой продукции из производства.

Оценка готовой продукции.

Учет продажи готовой продукции.

Определение фактической себестоимости готовой продукции.

Выполнение регламентных операций по начислению страховых взносов с оплаты труда, амортизации основных средств и

		<p>нематериальных активов, закрытию счетов и распределению расходов.          Отражение на счетах бухгалтерского учета результатов хозяйственной деятельности за отчетный период.          Порядок обработки информации об объектах бухгалтерского учета с применением компьютерной техники:          а) Порядок составления форм бухгалтерской отчетности;          б) Порядок составления форм статистической отчетности;          в) Порядок формирования налоговой декларации по налогу, уплачиваемому в связи с применением упрощенной системы налогообложения, налоговой декларации по налогу на имущество, транспортному налогу.</p> <p><b>Форма контроля</b>          Экзамен (устно)</p>
<p>Б1.В.03</p>	<p>Безопасность          продовольственного          сырья и продуктов          питания</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>          формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе приобретаемых теоретических знаний, практических умений, навыков в области обеспечения безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья, необходимых для разработки, внедрения и применения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Содержание</b>          Предмет и задачи дисциплины.          Определение основных понятий в области безопасности пищевой продукции ( «качество», «безопасность пищевой продукции», "контаминация пищевой продукции"          Виды контаминантов и источники контаминации пищевых продуктов (классификация контаминантов пищевой продукции. Химические и биологические загрязнители пищевых продуктов. Виды отрицательных воздействий контаминантов на здоровье человека. Источники контаминации пищевых продуктов.)          Меры государственного регулирования в области обеспечения безопасности пищевой продукции. (Современное состояние проблемы безопасности пищевой продукции. Необходимость государственного регулирования безопасности пищевой продукции. Меры государственного регулирования в области безопасности пищевой продукции.)          Правовая и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции(Нормативно правовые акты, устанавливающие требования безопасности пищевой продукции, Нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевой продукции,          Государственный надзор в области обеспечения безопасности пищевой продукции. устанавливающие требования безопасности пищевой продукции, (виды надзорных действий, Порядок осуществления государственного надзора в области безопасности пищевой продукции. Ответственность за нарушение требований к безопасности пищевой продукции), Окружающая среда как источник загрязнения сырья и пищевых продуктов (загрязнение окружающей среды. Круговорот загрязняющих веществ в природе. Источники контаминации пищевой продукции)          Классификация контаминантов пищевой продукции и основные пути их попадания в пищевые продукты.(виды контаминантов пищевой продукции, опасность контаминантов для здоровья человека, пути контаминации пищевой продукции)</p>

Токсичные элементы как контаминанты пищевой продукции (классификация и свойства токсичных элементов, воздействие токсичных элементов на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию токсичных элементов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)

Радиоактивное загрязнение пищевой продукции. (классификация радионуклидов, воздействие радионуклидов на человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию радионуклидов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)

Диоксины и диоксиподобные вещества как контаминанты пищевой продукции (классификация и свойства диоксинов и диоксиподобных веществ, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию диоксинов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)

Полициклические ароматические углеводороды как контаминанты пищевой продукции. (Классификация и свойства полициклических ароматических углеводородов, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию полициклических ароматических углеводородов, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)

Контаминация продовольственного сырья в веществами, применяемые в растениеводстве (Классификация и свойства пестицидов, нитратов, нитритов стимуляторов роста, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию вещества применяемых в растениеводстве критерии и показатели безопасности пищевой продукции).

Контаминация пищевой продукции и продовольственного сырья веществами, применяемые в животноводстве (классификация и свойства веществ, применяемых в животноводстве, их воздействие на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых продуктов по содержанию вещества применяемых в животноводстве критерии и показатели безопасности пищевой продукции). Классификация природных токсикантов продукции растительного происхождения:

Ингибиторы пищеварительных ферментов (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции, способы снижения содержания ингибиторов пищеварительных ферментов в пищевой продукции) Лектины (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции, способы снижения содержания лектинов в пищевой продукции)

Антивитамины (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции)

Оксалаты и фитин (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции)

Гликоалкалоиды и цианогенные гликозиды (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции)

Зобогенные вещества (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции)

Токсины растений и грибов. (Природа, свойства, влияние на организм человека, содержание в пищевой продукции)

Опасность природных токсинов, содержащихся в рыбе и морепродуктах (паралитическое отравление токсинами моллюсков и ракообразных; отравление тетродотоксином;галлюциногенами; ихтио-, ихтиокрино- и ихтиохемотоксинами;интоксикация сигуатера; скомброидное отравление и др . Обеспечение безопасности рыбы и морепродуктов), Санитарно-гигиенические условия обеспечения безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевой продукции (Микробиологические критерии и показатели безопасности пищевых продуктов, нормативные документы, устанавливающие требования безопасности по микробиологическим показателям, условия обеспечения безопасного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевых продуктов)

Микотоксины как контаминанты пищевой продукции.(Продуценты микотоксинов, свойства микотоксинов и влияние на организм человека, нормативные документы, устанавливающие требования по содержанию микотоксинов в пищевой продукции, критерии и показатели безопасности пищевой продукции)

Источники инвазий (Виды и источники контаминация пищевых продуктов гельминтами. Опасность инвазий для организма человека. санитарно-гигиенические условия обеспечения паразитарной чистоты продукции общественного питания массового

изготовления и специализированной пищевых продуктов. нормативные документы, устанавливающие требования по паразитарной чистоте продовольственного сырья. Критерии и показатели паразитарной чистоты мясного и рыбного сырья)

Зараженность пищевых продуктов насекомыми-вредителями ( Источники контаминации пищевых продукции насекомыми вредителями. Виды загрязнителей. Санитарно-гигиенические условия обеспечения безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированной пищевых продуктов) Термины и определения в области генной инженерии( определение понятий: генная инженерия, генно-модифицированный организм, рекомбинантная ДНК, рекомбинация генов и др.)

Основные задачи и перспективы использования генно-модифицированных организмов (ГМО)(Задачи применения достижений генной инженерии в растениеводстве, Основные принципы создания ГМО. Преимущества использования трансгенных растений. Этапы и способы создания ГМО)

Правовая и нормативная база создания применения ГМО в России. (Международные нормативные документы, регулирующие генно-инженерную деятельность Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие генно-инженерную деятельность, Нормативные документы устанавливающие требования безопасности пищевой продукции, полученной с из ГМО или с использованием ГМО)

Биобезопасность генетически модифицированных организмов (критерии и показатели безопасности пищевой продукции, полученной с из ГМО или с использованием ГМО, потенциальная опасность применения трансгенных культур.)

Токсиколого-гигиеническая оценка ГМО (Этапы исследования пищевой безопасности ГМО, токсикологические исследования ГМО, Оценка пищевых и технологических свойств ГМО) Классификация и виды упаковки пищевой продукции (Классификация упаковки по выполняемым функциям, назначению, используемым материалам, по устойчивости к механическим воздействиям. Функции упаковки)

Требования к безопасности упаковки пищевой продукции (Требования нормативных документов к безопасности упаковки. Критерии и показатели безопасности упаковки пищевых продуктов, Маркировка упаковки предназначенной для пищевой продукции.)

Определение, виды, структура и функции маркировки (виды, структура и функции маркировки пищевой продукции.)

Требования к маркировке пищевой продукции.(Нормативно-правовые акты и нормативные документы, устанавливающие требования к маркировке пищевой продукции, Обеспечение права потребителя на информацию о товаре, требования технических регламентов к маркировке пищевой продукции)

Информационные знаки, наносимые на маркировку пищевой продукции (Виды информационных знаков, их назначение, изображение, распознавание). Понятие и виды фальсификации пищевой продукции (идентифицировать опасные факторы, потенциальные риски при производстве продукции общественного питания, выявлять критические контрольные точки и устанавливать их пределы).

Опасность ассортиментной фальсификации пищевой продукции.

Опасность качественной фальсификации пищевой продукции.

Опасность информационной фальсификации пищевой продукции.

Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Роль производственного контроля в обеспечении безопасности пищевой продукции ( Контроль санитарно гигиенических условий обеспечение безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в процессе производства, роль контроля в обеспечении безопасности пищевой продукции)

Требования нормативных документов к организации производственного контроля ( требования технических регламентов к организации и периодичности производственного контроля)

Порядок осуществления производственного контроля на предприятиях общественного питания (Этапы организации и проведения производственного контроля, контролируемые показатели, периодичность их контроля)

Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания (требования к структуре и содержанию программы производственного контроля), Термины и определения в области систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью пищевой продукции

Виды систем управления качеством и безопасностью продукции .

		<p>Управление прослеживаемостью пищевой продукции          Принципы управления качеством по ИСО 9001          Система менеджмента качества по ИСО 9001. (Понятие процессного подхода и .риск-ориентированного мышления. Цикл PDCA          Требования ИСО 9001. Применение требований ИСО 9001 при управлении качеством продукции общественного питания)          Реализация принципов ХАССП (НАССР) при управлении безопасностью продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ( Принципы ХАССП. 12 шагов ХАССП. идентификация опасных факторов при производстве продукции общественного питания. Критические контрольные точки. Мониторинг ККТ. Документирование ХАССП. План ХАССП. Рабочие листы ХАССП))          Система менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000. (Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции по по ГОСТ Р ИСО 22000.Ключевые элементы СМБПП. Программы обязательных предварительных мероприятий. принципы анализа опасностей и критических контрольных точек )</p> <p><b>Форма контроля</b>          Экзамен (устно)</p>
Б1.В.04	Физиология питания	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>          получение обучающимися необходимого объема базовых теоретических знаний и практических навыков по анатомическим, физиологическими, биохимическим основам пищеварения, а также компетенций в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; лечебного, лечебно-профилактического, функционального и других систем питания, принципах их использования в технологии приготовления пищи.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>          Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>          ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p><b>Содержание</b>          Принципы здорового питания (физиология питания и здоровье человека; эколого-медицинские основы питания современного человека; основные вопросы общей физиологии человека; нейрогуморальная система и ее роль в процессах пищеварения; пищеварительная система и ее роль в физиологии питания; кровеносная, дыхательная и выделительная системы), Методики расчета пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов (метаболизм (обмен) веществ и энергии; энергетические затраты организма и методы их определения), Роль макро- и микронутриентов в питании человека (белки, их роль в питании; жиры, их роль в питании; углеводы, их роль в питании; физиологическая роль воды; роль витаминов в питании), Роль микронутриентов в питании человека (защитные компоненты пищевых продуктов; антиалиментарные компоненты пищи; природные токсические компоненты пищевых продуктов), Роль макронутриентов в питании человека (пищевая ценность продуктов растительного происхождения; пищевая ценность продуктов животного происхождения), Принципы здорового питания, современные научные и альтернативные теории питания (теории питания; законы питания; концепции питания; рациональное питание и основные физиологические требования к его организации(, Принципы здорового питания (значение биологически активных добавок в питании; нутрицевтики; парафармацевтики; пробиотики), Принципы здорового питания, современные научные и альтернативные теории питания (потенциальная опасность использования генно-модифицированных источников продовольственного сырья и продуктов питания и пути её предотвращения; методы идентификации продуктов питания из генно-модифицированных источников), Роль макро- и микронутриентов в питании человека, физиологические</p>

		<p>потребности различных групп населения в питательных веществах и энергии, закономерности обмена веществ и энергии (основные принципы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения; лечебно-профилактическое и диетическое питание; гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов)</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.В.05	<p>Менеджмент и маркетинг в общественном питании</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у обучающегося общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых, для успешного решения информационно-аналитических задач в области сбора, обработки и анализа данных о факторах внешней и внутренней среды организации для принятия управленческих решений; построения внутренней информационной системы организации для сбора информации с целью принятия решений; организации предпринимательской деятельности; осуществления маркетинговой деятельности организации, проведения маркетинговых исследований, изучения рынка, анализа поведения потребителей и формирование спроса; осуществления эффективной товарной, ценовой политики, политики в области распределения и продвижения продукции, а также управления маркетинговой деятельностью в организации посредством освоения знаний, умений и навыков.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания</p> <p><b>Содержание</b> Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, основные факторы маркетинговой среды организации Принципы и функции маркетинга для разработки обоснованных организационно-управленческих решений Основные факторы маркетинговой среды организации</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.В.06	<p>Экономика предприятия сферы товарного обращения</p>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов профессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области анализа и планирования экономических показателей деятельности предприятия сферы товарного обращения; качественная профессиональная подготовка бакалавра, способного принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства, эффективность работы персонала организации питания.</p>

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

**Содержание**

Понятие, формы и функции товарного обращения.

Потребительский рынок: сущность, функции, роль в воспроизводственном процессе.

Виды потребительского рынка и их классификация.

Региональный потребительский рынок и его характеристика.

Факторы, оказывающие влияние на формирование и развитие потребительского рынка.

Современное состояние и проблемы развития конъюнктуры потребительского рынка России., Роль и значение предприятий сферы товарного обращения (общественное питание) в экономике страны.

Функции общественного питания.

Виды и организационно-правовые формы предприятий общественного питания.

Характеристика общественного питания в России., Виды продукции и оборот общественного питания (Основные экономические показатели деятельности организаций питания, формирующие эффективность процессов основного производства и методики их расчета (объемные - выручка, оборот, собственная и покупная продукция общественного питания)).

Производственная программа предприятий общественного питания.

Анализ оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.

Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания., Материально-техническая база общественного питания: сущность и состав.

Система показателей оценки материально-технической базы общественного питания: производственная мощность и пропускная способность торгового зала.

Методика анализа материально-технической базы общественного питания.

Пути повышения эффективности использования МТБ и основных средств в общественном питании.

Факторы размещения сети предприятий общественного питания.

Методика планирования развития материально-технической базы общественного питания., Сущность и экономическое содержание оборотных средств предприятия.

Сущность, состав и структура материальных ресурсов организации питания и методы расчета показателей их оценки.

Методика оценки и планирования материальных ресурсов организации питания.

Методы расчета и планирования закупок (поступления) сырья и пищевой продукции организации питания., Сущность, состав и структура трудовых ресурсов (персонала) организации питания и методы расчета показателей их оценки.

Основные показатели эффективности деятельности персонала (производительность и трудоемкость, рентабельность труда и затрат труда и др.) и структурных подразделений предприятия питания.

Методика оценки и планирования трудовых ресурсов организации питания.

Методы оценки эффективности деятельности персонала и структурных подразделений предприятия питания (Нормативные и методические материалы по оценке эффективности деятельности персонала и структурных подразделений предприятий питания).

		<p>Материальное стимулирование труда работников предприятия питания., Экономическая сущность затрат предприятия питания и их характеристика.</p> <p>Классификации издержек производства и обращения предприятия питания (Основные экономические показатели деятельности организаций питания, формирующие эффективность процессов основного производства и методики их расчета (качественные - издержки производства, обращения и потребления общественного питания)).</p> <p>Факторы, влияющие на расходы предприятия питания.</p> <p>Методика анализа издержек производства и обращения предприятия питания.</p> <p>Планирование издержек производства и обращения предприятия питания (многовариантные подходы).</p> <p>Экономическое обоснование отдельных статей расходов предприятия питания на планируемый период., Ценообразование на предприятиях питания.</p> <p>Экономическая сущность и виды доходов предприятия питания (Основные экономические показатели деятельности организаций питания, формирующие эффективность процессов основного производства и методики их расчета (качественные - доходы общественного питания)).</p> <p>Методика анализа доходов предприятия питания.</p> <p>Экономическое обоснование доходов на планируемый период., Сущность прибыли и рентабельности хозяйственно-финансовой деятельности предприятия питания (Основные экономические показатели деятельности организаций питания, формирующие эффективность процессов основного производства и методики их расчета (качественные - прибыль от реализации продукции общественного питания)).</p> <p>Методика анализа прибыли и рентабельности предприятия питания.</p> <p>Экономическое обоснование плана прибыли предприятия питания на планируемый период., Сущность и понятие эффективности деятельности предприятия.</p> <p>Система показателей оценки эффективности организаций питания (включающие общие, частные и специфические показатели; комплексные (обобщающие), интегральные и др.). Методики их расчета.</p> <p>Типовые подходы и методы экономической оценки эффективности деятельности организаций питания (затратный и ресурсный подходы, методика комплексной, интегральной оценки и др.).</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области использования основных пищевых добавок и биологически активных веществ, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Содержание</b> Классификация, свойства пищевых и биологических активных добавок (основные функции пищевых добавок; классификация и кодирование пищевых добавок; гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания), Свойства</p>

		<p>пищевых добавок, их технологические функции и влияние на ход технологических процессов и потребительские свойства продукции (пищевые красители натуральные и синтетические; химическая природа, свойства и способы получения пищевых красителей; цветорегулирующие вещества), Свойства пищевых добавок, их технологические функции и влияние на ход технологических процессов и потребительские свойства продукции (загустители и гелеобразующие агенты: желатин, крахмал и модифицированные крахмалы, целлюлоза и ее производные, пектиновые вещества, полисахариды морских растений, альгиновая кислота; пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ): эмульгаторы, пенообразователи, стабилизаторы Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства), Свойства пищевых добавок, их технологические функции и влияние на ход технологических процессов и потребительские свойства продукции (подсластители, ароматизаторы, подкислители и подщелачивающие вещества, вещества, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат), Свойства пищевых добавок, их технологические функции и влияние на ход технологических процессов и потребительские свойства продукции (консерванты, антиокислители, антибиотики), Свойства пищевых добавок, их технологические функции и влияние на ход технологических процессов (ферменты, хлебопекарные улучшители, пеногасители, антислеживающие вещества, уплотнители растительных тканей), Классификация, свойства биологических активных добавок потребительские свойства продукции (назначение биологически активных добавок в питании; роль нутрицевтиков, парафармацевтиков. пробиотиков) , Нормативные документы, устанавливающие требования безопасности пищевых и биологически активных добавок, показатели их качества и безопасности, влияние пищевых добавок на безопасность готовой продукции (стандартизация пищевых и биологически активных добавок; сертификация пищевых и биологически активных добавок)</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.В.08	Нормативная и техническая документация общественного питания	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> Формирование у студентов профессиональных компетенций через освоение знаний, умений и навыков в области нормативно-техническом документационном обеспечении деятельности предприятий общественного питания для освоения производственно-технологической и организационно-управленческой сфер деятельности, а так же управления качеством услуг общественного питания.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Содержание</b> Нормативные правовые акты, нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям питания, производственному и обслуживающему персоналу, охране труда, продукции и услугам общественного питания, ведению технологических процессов (нормативно-техническое документационное обеспечение производства и обслуживания в сфере общественного питания; номенклатура действующей нормативной и технологической документации в общественном питании), Порядок и правила разработки, утверждения и применения технической и технологической документации предприятий питания (организацию делопроизводства и отчетности на предприятиях питания, порядок и правила разработки, утверждения и применения технической и технологической документации предприятий питания)</p>

		<p>Осуществляет внедрение систем менеджмента качества и, безопасности продукции на предприятиях общественного питания (обеспечение единства измерений, виды государственного метрологического контроля и надзора, сферы его распространения; нормативные документы, устанавливающие требования к системам менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; правила по сертификации услуг общественного питания; стандарты для предприятий общественного питания; порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий (стп), технические условия на пищевые продукты).</p> <p>.Нормативные документы, устанавливающие требования к условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продукции общественного питания (санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания ; гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания; организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил).</p> <p>Организацию делопроизводства и отчетности на предприятиях питания (нормативные документы, устанавливающие требования к условиям производства; государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей; федеральные законы об обществах с ограниченной ответственностью и акционерных обществах, положения, регулирующие деятельность унитарных предприятий)., Применять нормативные документы, устанавливающие требования к условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (калькуляционная карточка, план-меню, требование в кладовую, накладная на отпуск товаров, дневной заборный лист)., Нормативные правовые акты, нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям питания, производственному и обслуживающему персоналу, (требования к обслуживающему персоналу, требования к производственному персоналу; тарифно-квалификационные характеристики (требования) работников предприятия общественного питания, примерная форма трудового договора (контракта) с работником; правила охраны труда на предприятиях общественного питания)</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.В.09	Управление качеством продукции	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов знаний, умений и навыков в осуществлении организации производственного контроля на предприятии питания, а также способности внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Содержание</b> Принципы технического регулирования в области предприятий общественного питания</p>

Виды и категории нормативно-технологических документов в общественном питании.

Сущность технического регулирования в области предприятий общественного питания. Технологические документы (технологические карты на продукцию общественного питания, технико-технологические карты на продукцию общественного питания (ТТК); технологические инструкции по производству (или доставке) продукции общественного питания (ТИ), карты метрологического обеспечения производства – содержание, особенности составления и использования.

Требования законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и их отражение в требованиях систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Ответственность за нарушение обязательных требований нормативных документов., Виды продукции в общественном питании: производственного назначения (сырьё, полуфабрикаты) и потребительского (полуфабрикаты, готовая продукция) (виды и методы контроля качества продукции полуфабрикатов и сырья на предприятии питания). Требования к качеству продукции производственного назначения: технологические (кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, экологичность, экономичность. Требования к качеству продукции потребительского назначения: функционального назначения (энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические свойства (внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства (оформление блюд, внешний вид).

Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные, нормативные документы их устанавливающие.

Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания. Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надежности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели. Порядок разработки нормативно-технической и технологической документации. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептов.

Классификация методов контроля, признаки классификации (виды, методы и методики контроля качества продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов и услуг общественного питания).

Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.

Методы определения сенсорных способностей контролёров. Условия проведения органолептического контроля качества продукции. Измерительные методы контроля качества: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.

Экспресс – методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Регистрационные методы контроля: представление, возможность применения на предприятиях общественного питания. Книга отзывов и предложений (жалоб), назначение, использование для целей контроля качества. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля на предприятиях общественного питания путём отбора выборок и проб. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединенная (средняя).

Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора.

Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности (структура программы, порядок и правила осуществления производственного контроля на предприятии питания).

Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытанию. Порядок проведения испытаний. Понятие системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции, позволяющие обеспечить безопасность пищевой продукции во всей цепи ее создания вплоть до стадии конечного

употребления пищевой продукции в пищу: интерактивный обмен информацией, системный менеджмент, программы предварительных обязательных мероприятий, принципы ХАССП (англ. HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point- Анализ рисков и критические контрольные точки) (принципы и базовые положения систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции).

Нормативная база для создания и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции – ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП». Рассмотрение стандарта ISO 22000-2019 как стандарта в котором гармонизированы требования международного стандарта систем менеджмента качества ISO 9001:2011, объединены принципы, на которых основана система анализа опасностей и установления критических контрольных точек ХАССП, и мероприятия по применению этой системы, разработанные комиссией «Кодекс Алиментариус».

Основные термины и определения в области менеджмента безопасности пищевой продукции: безопасность пищевой продукции, цепь создания пищевой продукции; опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции; программа обязательных предварительных мероприятий, критическая контрольная точка.

Требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Создание и внедрение ХАССП на предприятиях общественного питания. Этапы внедрения ХАССП. Методы ХАССП. Диаграмма анализа рисков и опасностей.

Сертификация Систем менеджмента безопасности пищевой продукции в России. Преимущества от внедрения и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания. Законодательное регулирование создания и обязательной сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП на предприятиях общественного питания (Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»). Ответственность за отсутствие сертификата на систему менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания. Качество как научная категория и объект управления: качество, показатель качества, уровень качества, дефект (номенклатуру показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов).

Управление качеством продукции: понятие цели и задачи. Объекты и субъекты управления качеством продукции. Основные термины и определения в области управлению качеством продукции и систем менеджмента качества.

Квалиметрия как наука, её роль, методы и области практического применения. Методы определения показателей качества. Методы определения уровня качества продукции. Требования к качеству продукции.

Градации товаров и услуг по качеству. Становление и эволюция систем качества в России и за рубежом. Модели для обеспечения качества продукции. Элементы систем качества. Петля качества, (виды опасных факторов при производстве продукции общественного питания, методологию анализа опасных факторов, предупреждающие и корректирующие действия по снижению или устранению опасностей, процедуры мониторинга).

Принципы УКП. Функции УКП.

Принципы СМК: организация, ориентированная на потребителя; лидерство работников, процессный подход, системный подход к менеджменту; постоянное улучшение; принятие решений, основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками сырья для производства продукции общественного питания.

4. Взаимосвязь общего менеджмента и менеджмента качества. Статистические методы обеспечения качества: семь основных инструментов контроля качества (диаграмма Парето, схема Исикавы, контрольные карты и т. д.); статистический выборочный контроль качества продукции. Функция развертывания качества (QFD). Концепция «Дома качества» (методы контроля качества продукции полуфабрикатов и сырья на предприятии питания).

Метод анализа видов и последствий потенциальных дефектов. Метод снижения дефектности (six sigma). Метод продуктивного поддержания оборудования (TPM).

Сферы приложения методов управления качеством.

		<p>Методы определения значений показателей качества продукции. Средства УКП – нормативные документы. Стандарты ИСО 9000, как нормативная база СМК: назначение, объекты, структура, применение, содержание, практическое значение ГОСТ Р ISO 9000-2015, ГОСТ Р ISO 9001-2015, ГОСТ Р ИСО 9004-2019. Требования к документам СМК согласно ГОСТ ISO 9001-2015.</p> <p>Технический регламент как носитель обязательных требований. Классификация обязательных требований. Ответственность за нарушение обязательных требований в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании», законом РФ «О защите прав потребителей», Гражданским кодексом РФ, Уголовным кодексом РФ, Кодексом РФ «Об административных правонарушениях».</p> <p>Основные этапы построения систем качества. Модель системы качества. Документация системы качества (требования законодательства, технических регламентов, санитарных правил норм к условиям производства, хранения, реализации, безопасности и качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и их отражение в требованиях систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции). Общее руководство качеством продукции, разработка и внедрение систем качества в организациях: организационная структура, обязанности и полномочия персонала, рабочие процедуры, документация. Модель СМК (порядок внедрения систем менеджмента качества и безопасности, управления прослеживаемостью продукции на предприятиях питания). Проверка систем качества: планирование, программа проведения, корректирующие действия. Сертификация систем качества.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
Б1.В.10	Технология пищи народов мира	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков в области технологии приготовления блюд русской и зарубежной кухни, национальных кухонь различных народов мира, а так же совершенствование ассортимента продукции общественного питания с учетом принципов здорового питания, физиологических потребностей различных групп населения</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p><b>Содержание</b> Цель и задачи курса «Технология пищи народов мира». Зарубежные и отечественные современные технологии производства продукции общественного питания Направления и способы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции национальных кухонь, Этапы развития русской кухни Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов России (русской кухни) Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (русской кухни) Этапы развития украинской кухни Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов России (украинской кухни) Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (украинской кухни) .Этапы развития белорусской кухни</p>

		<p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов России (белорусской кухни)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (белорусской кухни), Этапы развития северокавказской и закавказской кухонь</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов России (северокавказской и закавказской кухонь)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (северокавказской и закавказской кухонь),</p> <p>Этапы развития казахской и узбекской кухонь</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь народов России (казахской и узбекской кухонь)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (казахской и узбекской кухонь),</p> <p>Этапы развития английской, шотландской, ирландской кухонь</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь различных стран мира (Англии, Шотландии и Ирландии)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (английской, шотландской, ирландской кухонь)</p> <p>Этапы развития чешской, словакской, польской кухонь</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь различных стран мира (Чехии, Словакии и Польши)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (чешской, словакской, польской кухонь), Этапы развития итальянской, французской и немецкой кухонь</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь различных стран мира (Франции, Италии и Германии)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (итальянской, французской и немецкой кухонь), Этапы развития азиатской кухни</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь различных стран мира (Японии и Китая)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (азиатской кухни), Этапы развития американской кухни</p> <p>Особенности используемого сырья, приемов кулинарной обработки, характерных для национальных кухонь различных стран мира (Америки)</p> <p>Традиции питания различных народов, ассортимент традиционных блюд национальных кухонь (американской кухни)</p>
Б1.В.11	Дизайн на предприятиях общественного питания	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюнктуры рынка</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать,</p>

координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания

### **Содержание**

Основные понятия и терминология.

Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания (основные направления дизайна блюд, кулинарных и кондитерских изделий).

Средства и принципы дизайна при создании фирменного стиля предприятия общественного питания.

Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония. Основные понятия и правила композиции (основы композиции и теории цвета).

Диагональные линии в композиции.

Геометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плановость в композиции.

Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония.

Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия.

Основные правила теории цвета.

Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция.,

Дизайн интерьеров помещений для потребителей (приемы и концептуальные подходы к дизайну интерьера предприятий питания).

Барная стойка. Открытая кухня.

Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания.

Стилизация интерьеров предприятий общественного питания.

Оформление фасада и близ прилежащих территорий предприятий общественного питания.,

Развитие индустрии общественного питания.

Типы предприятий общественного питания. Характеристика и особенности типов предприятий общественного питания.

Принципы дизайна, применяемые при обслуживании потребителей и подаче блюд

Основные направления дизайна кулинарных изделий.

Тенденции в кулинарном деле. Молекулярная кухня.

Фудпейринг.

Арт-визаж/кулинарный визаж Фьюжн кулинария.

Виды и свойства сырья, используемого для оформления продукции общественного питания

Технологические приемы, оборудование и инвентарь, применяемые при оформлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий

Профессиональный инвентарь и оборудование.

Сырье применяемое при оформлении кулинарной продукции.

Профессиональные приемы применения.,

Принципы дизайна, применяемые при подаче блюд (закусок).

Оформления и подача холодных закусок.

Оформление и подача горячих закусок.

Оформление и подача закусок в банкетном исполнении.

Принципы дизайна, применяемые при подаче блюд (напитков).

Оформление и подача горячих напитков.

Оформление и подача холодных напитков.

Оформление и подача безалкогольных напитков.

Оформление и подача алкогольных напитков.,

Принципы дизайна, применяемые при подаче блюд (горячих блюд и гарниров).

		<p>Оформление и подача горячих блюд.  Оформление и подача гарниров. Основные направления дизайна кондитерских изделий.  Основные направления дизайна сладких блюд.  Принципы дизайна, применяемые при подаче блюд (кондитерских изделий и сладких блюд). Правила подачи сладких блюд и напитков  Правила подачи кондитерских изделий  Процесс обслуживания на предприятиях общественного питания (принципы дизайна, применяемые при обслуживании потребителей и подаче блюд).  Сервировка и подача блюд на предприятиях общественного питания (принципы дизайна, применяемые при подаче блюд). . Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.</p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет</p>
Б1.В.12	<b>Проектирование предприятий общественного питания</b>	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области проектирования и реконструкции предприятий общественного питания различной технологической направленности и техническим оснащением, проводить необходимые расчеты и готовить документы для проектирования, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания, цехов, отдельных участков предприятий питания, а также осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p><b>Содержание</b>  Цель и задачи проектирования.  Организация проектирования (принципы проектирования и реконструкции предприятий питания различных типов).  Типовое и индивидуальное проектирование.  Состав и содержание проекта.  Система автоматизации проектирования (САПР).  Функциональная структура предприятий питания как основа проектирования ?(проектирование предприятий питания различных видов).Технико-экономическое обоснование проекта. Элементы ТЭО.  Порядок его разработки. Значение (размещение, проектирование и реконструкция предприятий питания различных типов).,  Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях (размещение и проектирование предприятий питания)  Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружений, при домах отдыха, санаториях, пансионатах.  Последовательность разработки производственной программы для различных</p>

		<p>типов предприятий общественного питания.  Определение численности потребителей. Определение количества блюд. Составление расчетного меню.  Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов (методика расчета производственной программы для предприятий питания),  Помещения для приема и хранения продуктов. Производственная программа и режим работы цеха.  Расчет численности работников предприятий общественного питания. Расчет и подбор механического оборудования. Определение основных параметров для расчета и подбора холодильного оборудования ( методика расчета необходимого для оснащения предприятий питания).  Технологический расчет и подбор теплового оборудования. Подбор вспомогательного нейтрального оборудования. Расчет оборудования для раздаточных линий. Расчет помещений для потребителей ( методика расчета необходимого для оснащения предприятий питания).Служебные, бытовые и технические помещения.  Расчет площадей служебных, бытовых и технических помещений (виды документации для проектов создания и реконструкции).  Общие сведения планировочных решений помещений (принципы компоновки функциональных групп помещений предприятий питания).  Помещения для приема и хранения продуктов: складские помещения и экспедиция., 1.Основные принципы проектирования производственных помещений (принципы компоновки функциональных групп помещений предприятий питания).  Монтажная привязка оборудования.  Характеристика помещений для потребителей. Основные принципы проектирования помещений для потребителей (принципы компоновки функциональных групп помещений предприятий питания).  Типовые планировочные решения помещений для потребителей.,Основные принципы проектирования служебных, бытовых, и подсобных помещений предприятий общественного питания (принципы компоновки функциональных групп помещений предприятий питания).  Помещения для персонала. Технические помещения.  <b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
<b>Б1.В.ДВ.13.0</b> <b>0</b>	<b>Элективные дисциплины</b>	
Б1.В.ДВ.13.0 1	Дегустационный анализ	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области сенсорного анализа, необходимых для осуществления контроля соблюдения требований к качеству продукции общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Содержание</b>  Цели, задачи дисциплины и реализуемые компетенции. Научная терминология в области дегустационного анализа (органолептика, органолептический анализ, эксперт -испытатель в области органолептического анализа, дегустация, дегустатор, вкус, запах, аромат, флейвор).  Роль дегустационного анализа в контроле и оценке качества продукции общественного питания. Нормативные документы в</p>

области органолептического анализа (стандарты в области организации и проведения органолептического анализа, стандарты на методы органолептического анализа).

Перспективы развития науки органолептики: изучение потребительских свойств новой продукции, совершенствование методов органолептического анализа, стандартизация условий проведения анализа, подготовка дегустаторов (методы дегустационного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания)

Номенклатура органолептических показателей качества продукции (методы дегустационного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания).

Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов (хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды, белки, хромофоры).

Ароматообразующие вещества (альдегиды, кетоны, спирты, сложные эфиры, кислоты, терпены, эфирные масла, фенолы)

Вкусовые вещества (вещества, обуславливающие сладкий, кислый, соленый, горький, терпкий, металлический вкус, вкус умами).

Влияние состава и свойств продукта на его текстуру (твердость, прочность, упругость, хрупкость, эластичность, пластичность, вязкость).

Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции (подсластители, красители, улучшители консистенции). Вкусовые ощущения в дегустационном анализе: вкусовые клетки, аналитическая гипотеза восприятия вкуса, порог обнаружения и порог распознавания вкуса, синергизм, вкусовой контраст, послевкусие, адаптация (методы дегустационного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания).

Обонятельные ощущения в сенсорном анализе (рецепторы обоняния, гипотезы восприятия запаха, факторы, влияющие на восприимчивость к запахам и рекомендации при проведении дегустации).

Зрительное восприятие (зрительные рецепторы, механизм восприятия света и цвета, характеристики цвета).

Слуховые ощущения (звук, звуковые волны, слуховой орган, механизм восприятия звука). Основные виды дегустации и их задачи (дегустации рабочие, производственные, конкурсные, арбитражные, коммерческие, научные, учебные, потребительские).

Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа (оценочная комиссия, требования к дегустаторам, психологические ошибки).

Требования нормативной документации к помещению для органолептических испытаний (планировка помещения, оснащенность мебелью, столовой посудой и приборами, санитарно-гигиенические условия)

Организация проведения органолептического анализа с гарантией объективности и надежности результатов: открытые и закрытые дегустации, подготовка проб, количество образцов и очередность их подачи, температура образцов, нейтрализующие средства, последовательность определения показателей качества, статистическая обработка результатов анализа (правила организации и порядок проведения органолептической оценки качества продукции), Классификация методов органолептических методов анализа (методы дегустационного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания).

Нормативная документация в области органолептических методов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (стандарты, технические, технологические)

Потребительские методы оценки качества продукции (гедонический метод и метод гедонических шкал, условия проведения потребительской оценки, интерпретация результатов).

Аналитические методы оценки качества продукции и их использование для идентификации, контроля и оценки качества продукции (различительные методы, методы с использованием шкал и категорий, описательные методы).

Различительные методы и их использование для контроля и оценки качества продукции (метод парного сравнения, треугольный, дуо-трио, А-не-А, два из пяти).

Методы с использованием шкал и категорий (ранжирования, распределения, рейтинговый, балльный, классифицирования).

Рейтинговый метод оценки качества продукции общественного питания.

Описательные методы (описательный, профильный).

Балловые шкалы, используемые для оценки качества продукции (5; 9; 10; 15; 20; 25; 30; 50; 100).

Этапы разработки научно-обоснованных балловых шкал. Обработка результатов балльной оценки (средний балл, точность

		<p>среднего балла, промахи)  .Перспективы использования профильного метода для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания (в научных исследованиях, идентификации и оценки качества новой продукции).,Применение экспертных методов в органолептическом анализе (в области разработки терминологии и методов органолептического анализа, при дегустации продукции).  Методы и процедуры опроса экспертов (методы индивидуальный и групповой; процедуры (интервьюирование, анкетирования, смешанный); этапы опроса).  Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе (экспертную методологию дегустационного анализа, методы и процедуры опроса в разрезе этапов разработки балловых шкал и профильного метода).  Требования к экспертам (независимость, компетентность, психологические требования, объективность, опыт работы, личные качества).  Взаимосвязь результатов дегустационного и инструментального анализов (характеристика параметров консистенции с точки зрения физики и органолептики; методы контроля текстуры пищевых продуктов с использованием балльного и инструментального методов).  Методы, используемые для установления взаимосвязи результатов органолептического и инструментального анализов (физические, химические, физико-химические).  Оценка взаимосвязи результатов органолептического и инструментального анализов (расчет коэффициента корреляции, сравнение с теоретическим значением, расчет коэффициентов линейной корреляции с построением графической зависимости).  Биосенсорные методы анализа (электронный нос, электронный язык).  <b>Форма контроля</b>  Зачет</p>
Б1.В.ДВ.13.0 2	Сенсорный анализ	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе полученных теоретических знаний, приобретенных практических навыков и умений в области сенсорного анализа, необходимых для осуществления контроля соблюдения требований к качеству продукции общественного питания</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания</p> <p><b>Содержание</b>  Цели, задачи дисциплины и реализуемые компетенции. Научная терминология в области сенсорного анализа (органолептика, органолептический анализ, эксперт -испытатель в области органолептического анализа, дегустация, дегустатор, вкус, запах, аромат, флейвор).  Роль сенсорного анализа в контроле и оценке качества продукции общественного питания. Нормативные документы в области органолептического анализа (стандарты в области организации и проведения органолептического анализа, стандарты на методы органолептического анализа).  Перспективы развития науки органолептики: изучение потребительских свойств новой продукции, совершенствование методов органолептического анализа, стандартизация условий проведения анализа, подготовка дегустаторов (методы сенсорного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания)  Номенклатура органолептических показателей качества продукции (методы сенсорного анализа, используемые для</p>

идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания).

Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов (хлорофилл, каротиноиды, флавоноиды, белки, хромофоры).

Ароматообразующие вещества (альдегиды, кетоны, спирты, сложные эфиры, кислоты, терпены, эфирные масла, фенолы)

Вкусовые вещества (вещества, обуславливающие сладкий, кислый, соленый, горький, терпкий, металлический вкус, вкус умами).

Влияние состава и свойств продукта на его текстуру (твердость, прочность, упругость, хрупкость, эластичность, пластичность, вязкость).

Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции (подсластители, красители, улучшители консистенции).

Вкусовые ощущения в сенсорном анализе: вкусовые клетки, аналитическая гипотеза восприятия вкуса, порог обнаружения и порог распознавания вкуса, синергизм, вкусовой контраст, послевкусие, адаптация (методы сенсорного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания).

Обонятельные ощущения в сенсорном анализе (рецепторы обоняния, гипотезы восприятия запаха, факторы, влияющие на восприимчивость к запахам и рекомендации при проведении дегустации). Зрительное восприятие (зрительные рецепторы, механизм восприятия света и цвета, характеристики цвета).

Слуховые ощущения (звук, звуковые волны, слуховой орган, механизм восприятия звука). Основные виды дегустации и их задачи (дегустации рабочие, производственные, конкурсные, арбитражные, коммерческие, научные, учебные, потребительские).

Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа (оценочная комиссия, требования к дегустаторам, психологические ошибки).

Требования нормативной документации к помещению для органолептических испытаний (планировка помещения, оснащенность мебелью, столовой посудой и приборами, санитарно-гигиенические условия)

Организация проведения органолептического анализа с гарантией объективности и надежности результатов: открытые и закрытые дегустации, подготовка проб, количество образцов и очередность их подачи, температура образцов, нейтрализующие средства, последовательность определения показателей качества, статистическая обработка результатов анализа (правила организации и порядок проведения органолептической оценки качества продукции), Классификация методов органолептических методов анализа (методы сенсорного анализа, используемые для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания).

Нормативная документация в области органолептических методов анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (стандарты, технические, технологические) Потребительские методы оценки качества продукции (гедонический метод и метод гедонических шкал, условия проведения потребительской оценки, интерпретация результатов).

Аналитические методы оценки качества продукции и их использование для идентификации, контроля и оценки качества продукции (различительные методы, методы с использованием шкал и категорий, описательные методы). Различительные методы и их использование для контроля и оценки качества продукции (метод парного сравнения, треугольный, дуо-трио, А-не-А, два из пяти).

Методы с использованием шкал и категорий (ранжирования, распределения, рейтинговый, балльный, классифицирования).

Рейтинговый метод оценки качества продукции общественного питания. Описательные методы (описательный, профильный).

Балловые шкалы, используемые для оценки качества продукции (5; 9; 10; 15; 20; 25; 30; 50; 100).

Этапы разработки научно-обоснованных балловых шкал. Обработка результатов балльной оценки (средний балл, точность среднего балла, промахи) Перспективы использования профильного метода для идентификации, контроля и оценки качества продукции общественного питания (в научных исследованиях, идентификации и оценки качества новой продукции). Применение экспертных методов в органолептическом анализе (в области разработки терминологии и методов органолептического анализа, при дегустации продукции).

Методы и процедуры опроса экспертов (методы индивидуальный и групповой; процедуры (интервьюирование, анкетирования,

		<p>смешанный); этапы опроса).</p> <p>Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе (экспертную методологию сенсорного анализа, методы и процедуры опроса в разрезе этапов разработки балловых шкал и профильного метода).</p> <p>Требования к экспертам (независимость, компетентность, психологические требования, объективность, опыт работы, личные качества)</p> <p>Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализов (характеристика параметров консистенции с точки зрения физики и органолептики; методы контроля текстуры пищевых продуктов с использованием балльного и инструментального методов).</p> <p>Методы, используемые для установления взаимосвязи результатов органолептического и инструментального анализов (физические, химические, физико-химические). Оценка взаимосвязи результатов органолептического и инструментального анализов (расчет коэффициента корреляции, сравнение с теоретическим значением, расчет коэффициентов линейной корреляции с построением графической зависимости).</p> <p>Биосенсорные методы анализа (электронный нос, электронный язык).</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
<b>Б1.В.ДВ.14.0 0</b>	<b>Элективные дисциплины</b>	
Б1.В.ДВ.14.0 1	Технология кондитерских изделий и сладких блюд	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b> формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере предоставления информационных услуг, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b> Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Элективные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b> ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p> <p><b>Содержание</b> Современные технологии производства кондитерских изделий Состояние и перспективы развития мучных кондитерских изделий (МКИ) Классификация и ассортимент кондитерских изделий, пищевая ценность МКИ Свойства сырья, используемого при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, массового и специализированного назначения (особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства кондитерских и хлебобулочных изделий, сладких блюд) Характеристика основного сырья, химический состав. Требования к сырью. Роль муки, сахара и жира в процессе образования теста. Свойства сырья, используемого при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий, массового и специализированного назначения Виды фарша, начинки, виды полуфабрикатов в зависимости от применяемого сырья, Виды теста для мучных кондитерских изделий</p>

		<p>Способы разрыхления  Требования к химическим разрыхлителям  Структурообразование теста, физико-химические и биохимические процессы при замесе  Процесс производства и особенности свойств сырья, используемого при производстве теста , Способы формования тестовых заготовок и особенности свойств сырья, используемого при производстве мучных изделий.  Технологические режимы и физико-химические процессы, происходящие при выпечке тестовых заготовок., Факторы, влияющие на технологические процессы производства  Технологическая схема производства сырцовых пряников  Технологические режимы на основных стадиях производства  Основные технологические стадии и режимы при производстве заварных пряников, Технологическая схема производства сырцовых пряников.  Технологические режимы на основных стадиях производства.  Особенности свойств сырья и основные технологические стадии и режимы при производстве заварных пряников, Этапы основного производства кондитерских блюд.  Технологические схемы производства выпечных полуфабрикатов для тортов и пирожных из бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста., Классификация отделочных полуфабрикатов.  Технологии производства кондитерских и хлебобулочных изделий.  Технологическая схема приготовления сливочного крема.  Технологическая схема приготовления белкового крема.  Виды и технологические режимы получения глазури для отделки тортов и пирожных.  Получение сиропов для промочки полуфабрикатов., Характеристика сырья для приготовления сладких блюд.  Технология приготовления традиционного ассортимента сладких блюд.  Технология приготовления сладких блюд зарубежной кухни.  Нормативные документы, устанавливающие требования к кондитерским и хлебобулочным изделиям, сладким блюдам и порядку разработки технической документации на продукцию</p> <p><b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
Б1.В.ДВ.14.0 2	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  получение комплексных знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций в области технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, которые позволят сформировать профессиональные компетенции в области производственно-технологической деятельности, а также осуществлять подбор сырья, выбор технологических процессов для обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Элективные дисциплины.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания</p>

		<p><b>Содержание</b>  Особенности свойств сырья, используемого при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий массового и специализированного назначения (виды сырья, используемые для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила подготовки сырья к производству. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов. Основные технологические свойства муки)  Особенности технологических процессов, классические и современные технологии производства хлебобулочных изделий (технологические схемы приготовления. Тепловая обработка полуфабрикатов для хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебобулочных изделий. Требования к качеству).  Этапы основного производства кондитерских и хлебобулочных изделий (санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий. Виды выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и технологические параметры их приготовления. Бисквитное тесто, его виды и технология приготовления. Слоеное пресное тесто. Песочное тесто. Заварное тесто. Воздушные полуфабрикаты и миндально-ореховое тесто.), Факторы, влияющие на технологические процессы производства, принципы организации, планирования, порядок осуществления и особенности контроля технологических процессов производства кондитерских и хлебобулочных изделий (технологический процесс приготовления тортов и пирожных. Правила составления рецептур на торты и пирожные. Расчет пищевой и энергетической ценности тортов и пирожных. Требования к качеству тортов и пирожных, сроки и условия реализации), Направления совершенствования ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий (производство диетических кондитерских изделий и изделий детского питания. Методика расчета рецептур на мучные кондитерские изделия. Нетрадиционные виды сырья в производстве мучных кондитерских изделий. Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него), Знает этапы основного производства кондитерских и хлебобулочных изделий (классификацию отделочных полуфабрикатов, виды кремов и технология их приготовления, виды сиропов и технология их приготовления, виды помады и технология их приготовления, виды глазури и технология их приготовления. технологию приготовления желе, суфле, мастики)</p> <p><b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
<b>Б2.00</b>	<b>Практика</b>	
<b>Б2.О.00</b>	<b>Обязательная часть</b>	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.02	Технологическая	<b>Цели прохождения практики</b>

практика

закрепление теоретических знаний. развитие и углубление практических умений и навыков, продолжение формирования профессиональных компетенций, необходимых выпускнику направления "Технология продукции и организации общественного питания" для выполнения производственно-технологической и проектной деятельности на предприятиях общественного питания.

#### **Место практики в структуре образовательной программы**

Практика. Обязательная часть. Учебная практика.

#### **Требования к результатам прохождения практики**

ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

#### **Содержание**

Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики:

Оказание практической помощи организации.

Фиксация в дневнике практики проделанной работы.

Организационно-экономическая характеристика предприятия

Особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы.

Организационно-управленческая структура предприятия. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия.

Применяемые на предприятии методы управления .

Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии, аналитического отдела и др.).

Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия

на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия.

Необходимо изучить состав кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии, в том числе обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства.

Организация снабжения предприятия:

Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами;

Снабжение средствами материально-технического оснащения; Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств;

Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров;

Организация транспортного хозяйства.

Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии:

Порядок приемки продукции и сырья.

		<p>Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранения и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление;</p> <p>Организацию весового хозяйства;</p> <p>Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары.</p> <p>Производственная деятельность предприятия.</p> <p>Построение производственного цикла.</p> <p>Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции,</p> <p>Применение прогрессивных технологий,</p> <p>Организация обслуживания рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда.</p> <p>Организация контроля качества выпускаемой продукции. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервисная, хлеборезка, бельевая и т.д.)</p> <p>Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов); режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии.</p> <p>Планировка предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания.</p> <p>Меню предприятия питания.</p> <p>Организация обслуживания потребителей Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия.</p> <p>Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания.</p> <p>Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы применяемые на предприятии. Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям.</p> <p>Направления повышения культуры обслуживания потребителей.</p> <p>Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p>
Б2.О.03	Производственная практика	

Б2.О.04	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	<p><b>Цели прохождения практики</b></p> <p><b>Место практики в структуре образовательной программы</b> Практика.Обязательная часть.Производственная практика.</p> <p><b>Требования к результатам прохождения практики</b> ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p><b>Содержание</b> Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ студентов, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет с оценкой</p>
Б2.В.00	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	
Б2.В.01	Производственная практика	

<p>Б2.В.02</p>	<p>Организационно-управленческая практика</p>	<p><b>Цели прохождения практики</b>  закрепление теоретических знаний, приобретение профессиональных умений и практического опыта профессиональной деятельности в конкретных условиях производства, формирование профессиональных компетенций в области производственно-технологической и проектной деятельности.</p> <p><b>Место практики в структуре образовательной программы</b>  Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Производственная практика.</p> <p><b>Требования к результатам прохождения практики</b>  ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания</p> <p><b>Содержание</b></p> <p><b>Форма контроля</b>  Зачет с оценкой</p>
----------------	---	--

<b>ФТД.00</b>	<b>Факультативы</b>	
ФТД.01	Кооперативное движение	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере работы кооперативов и кооперативном движении, как специфическом массовом социально-экономическом движении, а также качественная профессиональная подготовка бакалавров, владеющих необходимыми знаниями и умениями в области кооперативного движения на национальном и международном уровнях.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Факультативы.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p><b>Содержание</b>  Предмет дисциплины «Кооперативное движение», ее цели и задачи (основные понятия кооперативной теории)  Многообразие кооперативов в современном мире и их классификация (классификацию кооперативов в рамках системного подхода, социально-экономическую сущность кооперативов и кооперативного движения как специфического массового социально-экономического движения)  Цели и функции кооперативов разных видов.  Понятие «кооперативные ценности» и «кооперативные принципы».</p>

Современные принципы организации экономической и общественной деятельности кооперативов разных видов.  
Понятие «кооперативная система». Особенности построения кооперативных систем., Происхождение кооперативного движения в Западной Европе.  
Происхождение кооперативного движения в странах Америки, Азии и Африки (историю возникновения и развития кооперативного движения в Западной Европе, странах Америки, Азии и Африки)  
Происхождение кооперативного движения России (предпосылки развития кооперативного движения в России после отмены крепостного права, особенности становления кооперативного движения России в последней трети XIX века)  
История создания и развития первых потребительских, кредитных, сельскохозяйственных, промысловых и других кооперативов России.  
Формирование кооперативной идеологии в зарубежных странах (исторические аспекты формирования кооперативной идеологии в зарубежных странах)  
Кооперативные идеи российских теоретиков. (исторические аспекты формирования кооперативной идеологии в России)  
Влияние демократически настроенных слоев населения на развитие кооперативного движения в дореволюционной России.  
Развитие кооперативного реформизма в современных зарубежных странах и России.  
Особенности развития кооперативного движения в доиндустриальный период развития общества.  
Развитие капиталистических отношений и формирование предпосылок для кооперативного движения.  
Кооперация в условиях свободной конкуренции.  
Преимущественное развитие кооперации в сфере производства и сельского хозяйства.  
Изменение социально-экономических условий развития кооперативного движения в индустриальный и постиндустриальный периоды развития общества (взаимосвязи кооперативного движения и социально-экономического и нравственного развития общества на национальном и международном уровнях)  
Закономерности развития кооперативного движения в 70-90-е гг. XX века., Кооперативное движение России с 1905 по 1917 годы.  
Кооперативное строительство в первые годы советской власти (1917-1921 гг.).  
Использование кооперативного сектора хозяйства для преобразования частной собственности в коллективную в сельском хозяйстве, в торговле, в кустарно-ремесленном производстве (1921-1940 гг.).  
Кооперативное движение в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.) и в послевоенный период до 1985 г.  
Особенности развития кооперативов отдельных видов с 1985 по 1990 гг. (особенности развития кооперативного движения в России в XX веке)  
Кооперативное движение России с 1905 по 1917 годы.  
Кооперативное строительство в первые годы советской власти (1917-1921 гг.).  
Использование кооперативного сектора хозяйства для преобразования частной собственности в коллективную в сельском хозяйстве, в торговле, в кустарно-ремесленном производстве (1921-1940 гг.).  
Кооперативное движение в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.) и в послевоенный период до 1985 г.  
Особенности развития кооперативов отдельных видов с 1985 по 1990 гг. (особенности развития кооперативного движения в России в XX веке)  
Организационно-правовые основы кооперативов и их объединений (основы правового регулирования кооперативов и их объединений в РФ, экономические и социальные основы кооперативов разного вида и их объединений, полномочия и приоритетные направления развития кооперативов разного вида в РФ;)  
Федеральные законы о кооперативных организациях в Российской Федерации  
Уставы кооперативов разных видов и их объединений.

		<p>Общие положения о создании, реорганизации и ликвидации кооперативов разных видов.  Экономическая основа деятельности кооперативов и их объединений.  Формы собственности. Особенности кооперативной собственности.  Социальная основа кооперативов и их объединений. Общая характеристика современного международного кооперативного движения (общие признаки, ценности и принципы кооперативов разных видов, гуманистические идентичные ценности кооперативов мира, одобряемые Организацией Объединенных Наций, являющиеся составной частью ценностей современной цивилизации)  Кооперативное движение в странах Западной Европы (последнее десятилетие XX – XXI вв.)  Кооперативное движение в странах Америки (последнее десятилетие XX – XXI вв.)  Кооперативное движение в странах Азии и Тихоокеанского региона (последнее десятилетие XX – XXI вв.)  Кооперативное движение Африки (последнее десятилетие XX – XXI вв.)  Международный кооперативный альянс (МКА) (историю создания Международного кооперативного альянса, особенности его организационной структуры и цели деятельности, масштабы, проблемы и тенденции развития международного кооперативного движения, предпосылки развития кооперативного движения в XXI)</p> <p><b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
ФТД.02	Сельскохозяйственная кооперация	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере предоставления информационных услуг, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области делового общения, владеющего технологиями поиска клиентов и работы с клиентскими информационными базами, способного работать с деловой документацией</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Факультативы.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p><b>Содержание</b>  Предмет и основные понятия дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» (основные понятия, виды сельскохозяйственных кооперативов и их значение). Основные виды сельскохозяйственных кооперативов в современном мире. Цели и функции сельскохозяйственных кооперативов разных видов. Основные ценности и принципы сельскохозяйственных кооперативов (схожие и отличительные черты сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценности и принципы сельскохозяйственных кооперативов разных видов)  Причины и предпосылки возникновения сельскохозяйственных кооперативов в условиях формирования капиталистических отношений.  Первые сельские кредитные кооперативы  Этапы развития сельскохозяйственной кооперации в зарубежных странах (историю сельскохозяйственной кооперации зарубежных стран)  Организационно-правовые формы обслуживания сельскохозяйственных товаропроизводителей и кооперация.  Коллективные формы организации сельскохозяйственного производства и кооперация (схожие и отличительные черты</p>

		<p>сельскохозяйственных кооперативов и некооперативных форм предприятий, ценности и принципы сельскохозяйственных кооперативов разных видов).</p> <p>Глобализация и кооперация.</p> <p>Проблемы и тенденции развития разных видов сельскохозяйственной кооперации в современных зарубежных странах (факты применения зарубежного опыта становления сельскохозяйственной кооперации в регионах)</p> <p>Условия и предпосылки зарождения сельскохозяйственной кооперации в России (главные этапы и закономерности истории возникновения и развития сельскохозяйственной кооперации в России в XIX – начале XX в.).</p> <p>Идеи развития сельскохозяйственной кооперации российских идеологов XIX века.</p> <p>Создание Московского народного банка (МНБ).</p> <p>Масштабы развития сельскохозяйственной кооперации в досоветский период.</p> <p>Условия и особенности развития сельскохозяйственной кооперации в 1917-1927 г.г.</p> <p>Сельскохозяйственная кооперация в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 г.г.)</p> <p>Особенности развития сельскохозяйственной кооперации в советский период (основы правового регулирования сельскохозяйственных кооперативов и их объединений в РФ, органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции, экономические и социальные основы сельскохозяйственных кооперативов разного вида и их объединений).</p> <p>Изменения политики советского государства по отношению к кооперации в 80-е годы XX века. Закон СССР "О кооперации в СССР" (исторические аспекты развития сельскохозяйственной кооперации России в советский период (1917-1990 гг.),)</p> <p>Условия и проблемы развития сельскохозяйственной кооперации в первые годы кардинальных общественных преобразований в России (аспекты развития сельскохозяйственной кооперации России в условиях формирования рыночных отношений и на современном этапе)</p> <p>Особенности сельскохозяйственных кооперативов разных видов.</p> <p>Объединения сельскохозяйственных кооперативов: АККОР; Агропромышленный союз России, Федеральный союз сельскохозяйственных потребительских кооперативов, Союз рыболовецких колхозов России, Союз садоводов России.</p> <p>Перспективы развития сельскохозяйственной кооперации России в условиях рынка.</p> <p>Организационно-правовые основы сельскохозяйственных кооперативов. Уставы кооперативов.</p> <p>Органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции.</p> <p>Социальная база сельскохозяйственных кооперативов.</p> <p>Имущество сельскохозяйственного кооператива. , Порядок создания сельскохозяйственного кооператива, предусмотренный законом «О сельскохозяйственной кооперации».</p> <p>Особенности образования сельскохозяйственного производственного и сельскохозяйственного потребительского кооперативов (особенности образования сельскохозяйственных кооперативов разных видов в РФ).</p> <p>Значение совершенствования правовых и социально-экономических предпосылок создания сельскохозяйственных кооперативов.</p> <p>Необходимость участия государства в создании и развитии сельскохозяйственных кооперативов в аграрном секторе России.</p> <p><b>Форма контроля</b> Экзамен (устно)</p>
ФТД.03	Организация и экономика ресторанного бизнеса	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b></p> <p>формирование у студентов комплекса знаний, навыков и умений на базовом уровне подготовки бакалавра в области организации работы предприятий сферы ресторанного бизнеса, в сфере повышения эффективности управления предприятиями ресторанного бизнеса с целью увеличения их доходности и улучшения качества обслуживания населения с учетом ситуации</p>

на рынке услуг в сфере питания, современных технологий, форм и методов обслуживания

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Факультативы.

**Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**

ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

**Содержание**

Понятие и сущность ресторанного бизнеса.

История становления ресторанного бизнеса России.

Современное состояние и особенности организации работы производства и деятельности служб ресторанов.

Основные направления развития и задачи ресторанного бизнеса России., 1.Законодательные акты, регулирующие деятельность сферы ресторанного бизнеса.

.Виды контроля деятельности ресторана со стороны государства.

Правила работы предприятий общественного питания и принципы создания системы контроля в ресторане: формы контроля подразделений и персонала ресторана.

.Отличительные особенности организации работы и направления деятельности ресторана в современных условиях.

.Характеристика органов государственного контроля в сфере ресторанного бизнеса.

Порядок и особенности регистрации предприятия сферы ресторанного бизнеса в органах государственной власти.

Порядок составления Бизнес-плана ресторана и определение концепции его развития.

Меню ресторана – основа успеха в ресторанном бизнесе.

Особенности организации работы персонала ресторана, мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе.

Порядок организации работы деятельности различных служб ресторана и затраты с ними связанные.

План выпуска собственной продукции и реализации покупных товаров в натуральном выражении.

Расчет товарооборота, его состава и валового дохода (расчет стоимости сырья, расчет суммы наценок на продукцию собственного производства, на покупные товары).

Расчет капитальных вложений, издержек производства и обращения ресторана.

Расчет доходов и окупаемости капиталовложений.

Методы оценки эффективности деятельности персонала и структурных подразделений ресторана для прогнозирования экономических показателей и дальнейшей стратегии развития с учетом расширения сети.

Источники снабжения в ресторанном бизнесе.

Особенности организации работы персонала ресторана с поставщиками продукции.

Методы оценки эффективности организация транспортного обслуживания в ресторанном бизнесе.

Организация банкетов и приемов.

Правила и особенности обслуживания гостей ресторана.

Услуги по организации обслуживания торжеств и тематических мероприятий.

Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных мероприятий.

Организация обслуживания иностранных туристов.

Методы продвижения ресторанных услуг.

		<p>Изучение потребительского спроса на предприятиях общественного питания.  Система маркетинга и управление в ресторанном бизнесе.  Стратегия и тактика маркетинга ресторана.  Товар и ценовая политика ресторана.  Методы оценки эффективности деятельности ресторана для определения маркетинговой стратегии развития бизнеса.  История становления бизнеса известных российских рестораторов.  История создания зарубежных сетей ресторанного бизнеса мирового значения.  Особенности организации работы производства и деятельности служб ресторанов Франции, Англии, Японии и США и др.  Особенности организации работы персонала ресторанов и мотивационные аспекты управления человеческими ресурсами ресторанов имеющих звезды Мишлен.  Правила и особенности обслуживания гостей в самых изысканных и высококласных ресторанах мира.  Ресторанный справочник Европы Гид Мишлен.  Обзор нетрадиционных направлений в питании.  <b>Форма контроля</b>  Экзамен (устно)</p>
ФТД.04	Кооперативное право	<p><b>Цели освоения дисциплины (модуля)</b>  формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере работы кооперативов и кооперативном движении, как специфическом массовом социально-экономическом движении, а также качественная профессиональная подготовка бакалавров, владеющих необходимыми знаниями и умениями в области кооперативного права на национальном и международном уровнях.</p> <p><b>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</b>  Факультативы.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</b>  УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p><b>Содержание</b>  Понятие, предмет и методы российского кооперативного права  Основные принципы кооперативного права.  Основные международные источники кооперативного права и их характеристика.  Источники российского кооперативного права., Понятие и признаки субъектов кооперативного права.  Понятие, признаки и виды кооперативов.  Принципы деятельности кооперативов.  Союзы, представительства и филиалы кооперативных организаций. , Порядок создания кооперативной организации.  Основные положения устава кооперативов.  Государственная регистрация кооперативных организаций.  Прекращение деятельности кооперативной организации  Несостоятельность (банкротство) кооператива.  Членство в кооперативе.  Права и обязанности членов кооперативных организаций.  Система органов управления кооперативной организации  Общее собрание кооператива: компетенция, порядок принятия решений.  Совет и правление кооператива.</p>

		<p>Особенности управления кооперативов различных видов., Понятие права собственности кооператива. Источники формирования имущества кооператива. Фонды кооперативов. Порядок использования и распределения доходов кооператива. Понятие, признаки и виды потребительских кооперативов. Понятие и цели деятельности потребительских обществ. Правовые основы создания и деятельности потребительских обществ. Особенности правового статуса иных потребительских кооперативов., Понятие, признаки и виды производственных кооперативов. Понятие и цели деятельности производственных, перерабатывающих и заготовительных кооперативов. Особенности правового статуса торговых и сбытовых кооперативов. Особенности правового статуса кооперативов в сфере услуг. Понятие, признаки и правовая основа деятельности кредитных кооперативов. Особенности правового статуса страховых кооперативов и обществ взаимного страхования, Понятие, признаки и виды сельскохозяйственных кооперативов. Особенности правового статуса сельскохозяйственных производственных кооперативов. Особенности правового статуса сельскохозяйственных потребительских кооперативов., Порядок осуществления кооперативами и их объединениями внешнеэкономической деятельности. Основные нормативные акты, регулирующие внешнеэкономическую деятельность кооперации. Правовой статус и основные направления деятельности кооперативных организаций во внешнеэкономической сфере. Общая характеристика кооперативного права зарубежных стран.</p> <p><b>Форма контроля</b> Зачет</p>
--	--	--

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель  
07.02.2022 15:54 (MSK), Сертификат № 45AD69009EADA48445AB366912FF8A38