

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодирович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 02:26:12
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Технология и организация ресторанного сервиса»

ФИЛОСОФИЯ

Философия является ядром личностного мировоззрения, поэтому изучение данной дисциплины интегрирует знания в области истории, культурологи, социологии и способствует выработке ценностного и гражданского сознания. Содержание дисциплины разработано с учетом профиля вуза и особенностей контингента учащихся. Формируются базовые философские компетенции и навыки, осуществляется ознакомление с основными философскими концепциями классической и современной философии. Историко-философский материал курса охватывает период, начиная с древней Греции и вплоть до начала XXI –го века. Курс реализует проблемный подход, где обозначен приоритет методологически и метафизически значимых ценностей и знаний над узкоспециализированными, что ведет к формированию у слушателей целостной картины мира, оптимизируя, в том числе его профессиональное развитие.

Специальный раздел курса посвящен анализу философских проблем науки и техники, где рассматриваются структура научного познания, его методы и формы, научные революции и смена типов научной рациональности, философия техники, взаимодействие философии и специальных наук.

ИСТОРИЯ РОССИИ

Главными целями и задачами освоения дисциплины являются формирование у учащегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России. С учетом современного уровня исторической науки, понять место России в мировом историческом процессе, сформировать у обучающихся

историческое сознание, привить им навыки исторического мышления, приобщить к социальному опыту, духовным и нравственным ценностям предшествующих поколений, сформировать гражданскую ответственность, патриотизм, интернационализм.

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении дисциплины, являются необходимыми для формирования представлений об основных этапах развития мировой истории и культуры, способности логического и последовательного изложения исторических фактов, объяснения причинно-следственных связей, используя общие и специальные понятия и термины, а также овладение навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Предметом изучения являются: основные этапы общественно-политического, экономического и культурного развития.

ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

К основным задачам курса «Иностранный язык» относятся: развитие навыков продуцирования самостоятельных, обладающих смысловой, эстетической и практической ценностью высказываний, текстов, аргументированного изложения своей точки зрения по обсуждаемой проблеме; формирование навыков ведения беседы официального (делового) и неофициального характера по культурно-эстетической, академической, страноведческой и обиходно-бытовой тематике; развитие умений использования правил и формул речевого этикета. Результатами освоения дисциплины станут: усовершенствованное владение видами иноязычной речевой деятельности: говорением, аудированием, чтением и письмом; расширение страноведческого и общегуманитарного кругозора; формирование социокультурной компетенции; овладение навыками написания деловых писем и электронных сообщений на иностранном языке, участие в беседах с представителями делового мира, деловых встречах; чтение и перевод аутентичных текстов деловой и профессиональной направленности.

БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Целями освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются: – изучение опасностей в процессе жизнедеятельности человека и способов защиты от них в любых средах обитания (нормальной, экстремальной); – формирование представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к

безопасности и защищенности человека. Изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» способствует решению следующих задач профессиональной деятельности: – вооружить обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками; – создание комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека; – идентификация негативных воздействий среды обитания естественного, техногенного и антропогенного происхождения; – разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий; – проектирование и эксплуатация техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности; – обеспечение устойчивости функционирования объектов и технических систем в штатных и чрезвычайных ситуациях; – принятие решений по защите производственного персонала и населения от возможных аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, и принятия мер по ликвидации их последствий.

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

Целью учебной дисциплины «Физическая культура и спорт» является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачами изучения дисциплины являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений

ПРАВОВЕДЕНИЕ

Правоведение – наука, посвященная изучению вопросов, связанных с основами правовой грамотой человека.

При ее изучении особое внимание уделяется основным понятиями институтам различных отраслей права.

Наука «Правоведение» рассматривает все отрасли права в комплексе, составляет системный анализ их изучения.

Правоведение позволяет понять сущность права и государства, возникновение и развитие государства и права, происходящее в современном обществе государственно-правовые явления.

Правоведение дает объемное представление о государстве и праве, этих процессов в динамично развивающемся мире.

При изучении правоведения значительное внимание уделяется пониманию основных юридических понятий и терминов, таких как, норма права, юридический факт, правоотношение и другое.

Данные категории являются основными, так как они используются во всех отраслевых юридических науках и без них невозможно изучение норм отраслей права.

«РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ»

От приобретённых умений и знаний в ходе изучения дисциплины во многом зависит успешность обучения по другим дисциплинам, так как способность грамотно говорить и писать, читать и понимать – одна из главных в процессе познания, а также в развитии личности в целом. Владение родным языком, культурой речи в значительной мере позволяет углубить познание учащихся в разных областях жизнедеятельности, расширить возможности овладения информацией. Данный курс тесно связан с последующими дисциплинами профессиональной подготовки. Основные положения дисциплины «Русский язык и культура речи» будут использованы при решении коммуникативных задач в изучении всех учебных дисциплин, в

повышении эффективности выполнения заданий на производственной практике.

Важнейшими задачами дисциплины являются: - закрепление и совершенствование навыков владения нормами русского литературного языка; - формирование коммуникативной компетенции специалиста, - обучение профессиональному общению в области избранной специальности; - развитие навыков поиска и оценки информации, - развитие речевого мастерства для подготовки к сложным профессиональным ситуациям общения (ведение переговоров, дискуссии и т.п.); - повышение культуры разговорной речи, обучение речевым средствам установления и поддержания доброжелательных личных отношений.

В ходе изучения курса «Русский язык и культура речи» студенты должны не просто укрепить знания в перечисленных областях, но и научиться практически применять их для построения текстов, продуктивного участия в процессе общения, достижения своих коммуникативных целей.

Таким образом, курс «Русский язык и культура речи» одновременно формирует у студентов – нефилологов три вида компетенции: языковую, коммуникативную (речевую) и общекультурную - с акцентом на коммуникативную.

МАТЕМАТИКА

Целью освоения дисциплины является: овладение студентом математическим аппаратом, необходимым для решения теоретических и практических задач экономики

Развитие у студентов способности самостоятельного изучения математической литературы и умения выражать математическим языком задач экономики и экономической динамики. Привитие навыков современных видов математического мышления, использования математических методов и основ математического мышления в практической деятельности

Учебные задачи дисциплины: обучать студентов основам методов прогнозирования, совершенствовать логическое и математическое мышление студентов, дать навыки использования математических методов для решения задач организационно-управленческой, информационно-аналитической и предпринимательской деятельности.

Математическое образование следует рассматривать как важнейшую составляющую фундаментальной подготовки бакалавров.

Дисциплина «Математика» относится к базовой части учебного блока 1 (Б1), основывается на знаниях, полученных в средней школе в рамках ЕГЭ и при изучении основ теории вероятностей.

ФИЗИКА

Дисциплина включает следующие основные разделы: элементы кинематики; элементы динамика; законы сохранения в механике; элементы механики твердого тела; тяготение элементы теории поля; элементы специальной (частной) теории относительности; элементы механики сплошных сред; молекулярная физика и термодинамика; реальные газы, жидкости и твердые тела; электростатика; постоянный электрический ток; магнитное поле; основы теории Максвелла для электромагнитного поля; физика колебаний и волн; квантовая природа излучения; элементы квантовой физики атомов; атом, атомное ядро; молекула; элементы физика твердого тела; современная физическая картина мира.

Целями освоения дисциплины Б1.Б.9 «Физика» являются: - формирование базового уровня знаний следующих разделов физики: механики, термодинамики и молекулярной физики, электричества и магнетизма, оптики, основ физики атома и атомного ядра, необходимого для изучения специальных учебных дисциплин; - формирование базового уровня знаний в методах и средствах измерения основных методов измерения физических величин; - формирование у студентов целостного представления о физических процессах и явлениях, протекающих в природе, понимания возможностей современных научных методов познания природы и владения ими на уровне, необходимом для решения практических задач, возникающих при выполнении профессиональных обязанностей.

Задачами дисциплины Б1.Б.9 «Физика» являются: - изучение фундаментальных физических законов, теорий в области механики, колебательных процессов, теорий в области электричества и магнетизма, законов оптики, квантовой физики и атомной физики; - умение применять методы классической и современной физики; - освоение и умение использовать: основных понятий, законов и моделей механики, термодинамики, электричества и магнетизма, колебаний и волн, оптики, атомной физики, физики твердого тела, ядерной физики; методов теоретического и экспериментального исследований физических явлений; методов оценок порядков физических величин

ИНФОРМАТИКА

Целью и задачами освоения дисциплины информатика являются: освоение фундаментальных понятий информатики, знакомство с архитектурой ЭВМ, способами представления, хранения и обработки информации, основами математического моделирования технологических процессов.

Освоение техники программирования и пакетов прикладных программ общего и специального назначения.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

КУРС КОМПЬЮТЕРНОЙ ГРАФИКИ

Цель изучения дисциплины «Курс компьютерной графики»: выработка знаний, умений и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, составления конструкторской и технической документации с использованием графических систем. Освоение пакета для компьютерной графики: настройка рациональной рабочей среды пользователя для выполнения графических задач; настройка свойств объектов чертежа и их изменение; вычерчивание простейших элементов, составляющих изображение любого технического объекта, и их точное позиционирование; редактирование изображения; особенности проекционного компьютерного черчения; оформление чертежа; рациональная последовательность графических построений при создании чертежа; использование готовых фрагментов чертежей и чертежей-прототипов при создании сборочных чертежей; создание текстовых фрагментов. Изложение основ дисциплины «Курс компьютерной графики» чередуется с поэтапным решением задач практического выполнения элементов чертежей.

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Индустриальные технологии на предприятиях питания» относятся: ознакомление будущих инженеров-технологов с безотходными технологиями переработки сырья для общественного питания, с эффективной организацией производства полуфабрикатов на научной основе; овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира; формирование готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания; ознакомление студентов с современными представлениями об основах

организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей; освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Результатами изучения дисциплины станут: способность использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности, осуществлять технологические процессы производства продукции питания и ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ С ОСНОВАМИ БИОХИМИИ

Целями освоения дисциплины (модуля) являются освоение студентами теоретических и практических знаний в области органической химии с основами биохимии.

Задачами дисциплины являются:

формирование на основе современных научных достижений знаний о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением;

формирование умения оперировать химическими формулами органических соединений, составлять уравнения химических реакций.

Формирование у студентов знаний о составе; строении и свойствах биохимических соединений

«ФИЗИЧЕСКОЙ И КОЛЛОИДНОЙ ХИМИИ»

Освоения дисциплины "Физическая и коллоидная химия" состоит в формировании у обучающихся полной системы представлений об общих качественных и количественных закономерностях протекания физико-химических процессов и явлений, в различных физико-химических системах, опираясь при этом на фундаментальные положения физической и коллоидной химии и учитывая специфику подготовки.

Сформировать теоретические знания об общих закономерностей химических превращений на молекулярном уровне, определяющих направленность химических процессов, скорость их протекания, влияние различных факторов, условия получения максимального выхода полезного

продукта. Закрепить знания основных законов физической и коллоидной химии, необходимых для понимания природы и механизма химических реакций, лежащих в основе создания новых высокоэффективных технологий синтеза разнообразных веществ и совершенствования существующих. Сформировать практические умения при использовании основных приемов и методов физико-химических измерений, а также при работе с приборами, используемыми в физической и коллоидной химии.

Сформировать навыки прогнозирования направления и изучения особенностей протекания физико-химических процессов в дисперсных системах, а также предсказывать химические явления и управлять ими. Развивать практические умения (навыки) в постановке качественных и количественных исследований, умение четко формулировать результаты наблюдений и на их основании делать выводы, в выборе необходимой формы для предоставления результатов работы (таблицы, графики, уравнения), в оценке точности измерений и умение пользоваться физико-химическими справочниками.

Воспитывать навыки получения информации из различных источников, анализа этой информации, а также анализа полученных экспериментальных результатов и формирования и на их основе выводов.

НЕОРГАНИЧЕСКАЯ, АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

К основным задачам курса «Неорганическая, аналитическая химия и физико-химические методы анализа» относятся: изучение основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволяет как совершенствовать, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; изучение теоретических основ аналитической химии; освоение современных методов обнаружения, разделения и количественного определения элементов и их соединений. Результатами освоения дисциплины станут: формирование представлений о сущности химических явлений; создание прочных знаний фундаментальных понятий и законов неорганической химии, химических свойств элементов и их соединений; освоение современного уровня теоретического фундамента дисциплины и практических методов химического анализа, применение основных физико-химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ЗДОРОВЬЕСБЕРЕЖЕНИЕ И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Дисциплина «Здоровье сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии» входит в обязательную часть учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

В результате освоения дисциплины студент ознакомится с опасными и вредными факторами в рамках осуществляемой деятельности; с факторами вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно – опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).

Студент овладеет навыками решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности и разработкой мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте; научится применять математические методы экспертизы качества сырья и готовой продукции

ОХРАНА И ГИГИЕНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Охрана и гигиена труда на предприятиях питания» относятся изучение правовых и законодательных актов и документов, законодательства о труде Российской Федерации, правил техники безопасности на предприятиях безалкогольных и бродильных предприятий, условий создания высокопроизводительных, безопасных и здоровых условий труда на производстве, условий материально – технического обеспечения охраны труда.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области создания системы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, использования практических навыков предупреждения воздействия на работающих вредных и опасных факторов, использования знаний по измерению и оценке вредных и опасных факторов на предприятиях по производству безалкогольных напитков и кваса

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

МЕХАНИКА

Основными целями освоения дисциплины «Механика» являются:

– получение знаний теоретических основ механики, являющихся базой для успешного изучения других курсов общепрофессиональных и специальных дисциплин;

– формирование у студентов умений и навыков в применении теоретических основ механики при исследовании, проектировании и эксплуатации механических устройств в объеме, необходимом для будущей профессиональной деятельности

– формирование у студентов научного мировоззрения на основе знания объективных законов, действующих в материальном мире.

Задачами дисциплины являются:

– изучение общих законов и методов исследования движения и взаимодействия материальных тел и механических систем;

– изучение методов исследования напряженно-деформированного состояния элементов конструкций, с целью обеспечения их работоспособности;

– получить представление о методах исследования и проектирования механических устройств, основных стадиях выполнения конструкторской разработки;

- первичные навыки практического применения знаний механики при проектировании типовых устройств технологического оборудования.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА И ЭЛЕКТРОНИКА

Курс «Электротехника и электроника» является общетехнической инженерной дисциплиной. Курс рассчитан на освоение фундаментальных знаний в области теории линейных и нелинейных электрических и магнитных цепей, а также теории электромагнитного поля. Получение теоретических и практических знаний законов электрических цепей и электромагнитных полей, методов анализа и моделирования электромагнитных цепей и полей и на их основе получение знаний о физических явлениях и характере процессов в электромагнитных устройствах. Базируется на соответствующих разделах физики, математики и вычислительной математики.

В результате изучения курса студент должен знать современное состояние и тенденции развития электроники и микроэлектроники; основные типы современных электронных приборов; принцип действия электронных приборов, их модели, системы характеристик и параметров, методы их измерения; достоинства и недостатки электронных приборов различных типов; принципы работы электронных приборов в простейших каскадах

электронных устройств; основные сведения о технологии изготовления электронных приборов, их конструктивном исполнении.

В результате изучения дисциплины студенты должны уметь проводить выбор электронных приборов для различных целей с использованием справочной литературы; выполнять расчет простейших схем с электронными приборами; пользоваться электро- и радиоизмерительными приборами для исследования электронных приборов и схем.

ТЕПЛОТЕХНИКА

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний, теоретическая и практическая подготовка будущих бакалавров по методам получения, преобразования, передачи и использования тепловой энергии в такой степени, чтобы они могли выбирать и при необходимости эксплуатировать теплотехническое оборудование в индустрии питания.

Учебная дисциплина «Теплотехника» включена в часть обязательных дисциплин учебного плана и непосредственно связана с дисциплинами «Физика», «Математика», «Химия».

Курс охватывает изучение следующих разделов: законы термодинамики, термодинамические свойства в реальных газах и парах, дросселирование, термодинамический анализ процессов в компрессорах, основы теории тепло- и массообмена, теплопроводность при стационарном и нестационарном режимах, конвективный теплообмен, теплоотдача при фазовых превращениях.

Результатами освоения дисциплины станет применение и использование знаний инженерных наук при проектировании и техническом оснащении предприятий индустрии питания.

ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Оборудование предприятий общественного питания» относятся: изучение устройства и работы механического и теплового оборудования; приобретение практических навыков эксплуатации машин и аппаратов; изучение вопросов технического вооружения и перевооружения предприятий отрасли; изучение вопросов технико-экономической оценки эффективности машин, тепловых аппаратов и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания; изучение современного рынка оборудования.

Результатами изучения дисциплины станут: способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; способность управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ И САНИТАРНЫЕ НОРМЫ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

К основным задачам курса «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» относятся изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов; физиологических и гигиенических основ питания; правил проведения санитарной экспертизы пищевой продукции; определения показателей доброкачественности мясных, колбасных, рыбных, молочных, хлебобулочных и других продуктов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний и умений проведения санитарной экспертизы пищевой продукции; исследования гигиенических показателей алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной продукции, мясных, колбасных, рыбных, хлебобулочных и других продуктов; умений использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, умение применять методы математического анализа и моделирования

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Санитария и гигиена» относятся: выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания; овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания; формирование культуры профессионального понимания необходимости и способности выявления причин пищевых инфекций и отравлений на предприятиях

общественного питания и планирование мер по предупреждению их возникновения

Результатами изучения дисциплины станут: знания по организации и контролю производства продукции питания, а также и осуществление контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» относятся: изучение основ организации общественного питания; типов предприятий и их размещения; изучение научной организации труда и его нормирование; изучение организации материально-технической базы предприятия и его снабжения; глубокое изучение организации производства продукции; изучение организации торгового процесса; изучение форм и методов обслуживания; владение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания.

Результатами изучения дисциплины станет: способность осуществлять технологические процессы производства продукции питания; способность организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; способность устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Технология продукции общественного питания» относятся: овладение способностью использовать технологические средства для определения качества готовой продукции и осуществление технологического процесса производства продукции питания; умение определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при

разработке новых технологических процессов, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Результатами освоения дисциплины станут: знание системы управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления, умение осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности работы предприятия питания. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОБСЛУЖИВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Обслуживание на предприятиях индустрии питания» относятся: освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению организационных процессов с позиций современных представлений о сервисе обслуживания; формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой и маркетинговой деятельности предприятий индустрии питания; формирование понимания культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей индустрии питания.

Результатами освоения дисциплины станут: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания по обслуживанию потребителей на предприятиях индустрии питания.

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

К основным задачам курса «Процессы и аппараты пищевых производств» относятся: глубокое изучение физической сущности основных процессов пищевых производств; изучение основных типов аппаратов, принципы их работы с выявлением преимуществ и недостатков; изучение и овладение инженерными методами расчета процессов и аппаратов.

Результатами изучения дисциплины станут: способность осуществлять технологические процессы производства продукции питания; способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МЕНЕДЖМЕНТ

К основным задачам курса «Менеджмент» относятся: получение системных знаний в области менеджмента, овладение основными тенденциями его развития на современном этапе, а также изучение организации менеджмента на предприятиях общественного питания; понимание студентами многоплановости менеджмента как процесса управления организацией, связанного как с ее внутренней жизнью, так и с ее взаимодействием с окружающей средой.

Результатами освоения дисциплины станут: умение находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность; формирование представлений в проектировании организационных структур, в планировании и осуществлении мероприятий, распределении и делегировании полномочий с учетом личной ответственности; освоение навыков использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных задач; применение современных технологий управления персоналом при разрешении конфликтных ситуаций в организации.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МАРКЕТИНГ

К основным задачам курса «Маркетинг» по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профилю «Технология и организация ресторанного сервиса» относится изучение следующих тематических вопросов: роль и место маркетинга в современной экономике и в сфере общественного питания; значение маркетинга для производителей, потребителей и общества в целом; концепции бизнеса, содержание и принципы маркетинговой концепции бизнеса; сущность современной философии маркетинга; основные принципы и понятия маркетинга; структурно-логическая схема маркетинговой деятельности компании; структура рыночной среды; виды маркетинговых субъектов и отношений между ними; факторы маркетинговой макросреды; структура внутренней среды компании как фактора маркетинговой деятельности; концепции функционального и интегрированного маркетинга; особенности, содержание и принципы маркетинговой деятельности фирмы; структура процесса маркетинговой деятельности, основные функции маркетинга (аналитическая, креативная, управленческая), их сущность, значение и содержание; структура и содержание комплекса маркетинга: товарная, ценовая, коммуникационная, сбытовая и сервисная политика; осуществление планирования, организации и контроля маркетинговой деятельности на предприятиях общественного питания.

ЭКОНОМИКА

Основная учебная задача дисциплины - сформировать у студентов общие научные представления о регулировании деятельности хозяйствующих субъектов рыночной экономики.

Целями освоения дисциплины «Экономика» являются исследование рынков товаров и услуг и факторов производства, их конъюнктуру, динамику; определение стратегии предприятий в условиях конкуренции, подготовка предложений по развитию сотрудничества, оптимизация деятельности предприятий, обеспечение бизнес-процессов в рамках деятельности хозяйствующих субъектов.

Задачами изучаемой дисциплины являются следующие:

- изучение понятийного аппарата экономики;

формирование у обучающихся способности использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

обеспечение знания законов развития экономических систем, основных положений макро- и микроэкономики, а также основ функционирования рыночной экономики;

развитие системного мышления;

содействие фундаментализации образования.

Предметом изучения учебной дисциплины «Экономика» являются экономические отношения, возникающие на всех стадиях воспроизводственного процесса.. Знания теоретических основ экономики позволяют специалистам определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, а также принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. Дисциплина имеет логистическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОСНОВЫ ПСИХОЛОГИИ И ПРАКТИКА ИНКЛЮЗИВНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

Инклюзивное образование как феномен общего и специального образования. Цели и задачи интегрированного обучения детей с проблемами в развитии совместно с детьми физиологической нормы. Возможности социализации детей при оптимальных условиях интегрированного обучения. Концепция интегрированного обучения. Обеспечение психолого-медико-педагогических условий образовательными учреждениями при проведении

интегрированного обучения детей с ограниченными возможностями здоровья. Понятие инклюзивного образования детей с ОВЗ.

Научно-методическое обеспечение инклюзивного образования – коррекционно -развивающая среда. Принципы обучения и воспитания в инклюзивной образовательной среде. Коррекционно-развивающие технологии в методике обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в интегрированной образовательной среде.

ГРАЖДАНСКОЕ И СОЦИАЛЬНО-ОТВЕТСТВЕННОЕ ПОВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Гражданское и социально-ответственное поведение» основывается на знаниях, умениях и навыках полученных в результате изучения дисциплин «Правоведения», «Теории организации и организованного поведения», «Управление государством и государственным управлением».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: понятие, сущность и содержание гражданской и социальной ответственности, особенности ее развития в России и зарубежом, а также функции, принципы и основные концепции социальной ответственности.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ХОЛОДА В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

К основным задачам курса «Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов» относятся: получить представление о методах замораживания пищевых продуктов; познакомиться с ассортиментом замораживаемой продукции; изучить технологии производства основных видов замороженных продуктов; познакомиться с исследованиями по тепло - и массообмену при замораживании пищевых продуктов; иметь представление о технике при производстве замороженных продуктов; получить представление о конструктивном оформлении процесса замораживания пищевых продуктов.

Результатами изучения дисциплины станут знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ЛОГИСТИКА

Основная учебная задача дисциплины - сформировать у студентов общие научные представления о структуре логистических систем и процессах их функционирования, навыки решения прикладных задач логистики.

Целями освоения дисциплины «Логистика» являются сформировать научное представление о логистике, как науке об управлении потоковыми процессами на основе их оптимизации. В процессе изучения рассматривается основной функциональный комплекс логистического менеджмента, включающий логистику снабжения, распределения, складирования, управления запасами и транспортировку. Изучаются вопросы стратегического планирования, контроллинга, организации логистики, а также информационной поддержке эффективных логистических решений.

Задачами изучаемой дисциплины являются следующие:

- изучение понятийного аппарата логистики;
- определение теоретической концепции логистической системы и ее эффективное использование фирмами и предприятиями в коммерческой деятельности;
- изучение организационных структур логистических фирм и предприятий;
- изучение форм и методов организации интегрированного адаптивного управления снабжением, производством, сбытом на предприятии (фирме) в сфере материального производства и в сфере сервиса;
- изучение современных форм и методов логистического менеджмента закупок, производства, распределения, организации транспортно-складской и информационной логистической инфраструктуры.

Предметом изучения учебной дисциплины «Логистика» являются материальный, финансовый, информационный и сервисный потоки на всем пути движения — от первичного источника сырья до конечного потребителя. Знания теоретических основ логистики позволяют специалистам осуществлять на практике «сквозное» управление материальными потоками хозяйствующего субъекта в условиях быстро меняющихся приоритетов покупателя. Дисциплина имеет логистическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

К основным задачам курса «Пищевая химия» относятся изучение сведений о химическом составе пищевых продуктов, роли воды, о проблемах пищевой гигиены и токсичности продуктов, об использовании пищевых

добавок в технологии пищевых продуктов, о химии пищеварения и теории сбалансированного питания и о его основных принципах, правилах обеспечения промышленной безопасности пищевых производств.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления расчетов энергетической и биологической ценности продуктов, свойств основных компонентов продуктов, определяющих характер изменений в процессе их хранения и переработки, методик определения макро и микро - нутриентов и воды в пищевых продуктах.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СВОЙСТВ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания» относятся: формирование теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности пищевой продукции, включая современные методы контроля контаминантов различного происхождения.

Результатами освоения дисциплины станут: получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств, методов анализа макро - и микронутриентов, формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

БИОХИМИЧЕСКИЕ И ФИЗИКОХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

К основным задачам курса «Биохимические и физико-химические изменения пищевых продуктов при кулинарной обработке» относятся: освоение знаний по физико-химическим и биохимическим изменениям свойств сырья при технологических воздействиях; изучение важнейших факторов, влияющих на свойства сырья при изготовлении готовой продукции; овладение механизмами регуляции изменений свойств сырья на стадиях технологических процессов.

Результатами освоения дисциплины станут: умение применять основные физико-химические и химические методы анализа и экспертиза качества сырья и готовой продукции; знание методик контроля и управления качеством продукции общественного питания, а также контроля режимов и технологических параметров ведения процессов производства продукции питания.

Дисциплина имеет логическую и содержательно- методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

В результате изучения дисциплины «Холодильная техника и технология» бакалавры должны обладать знаниями в области холодильной техники и технологии, уметь грамотно применять и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов.

Основными задачами изучения данной дисциплины являются изучение основ холодильной техники: физические принципы получения низких температур, циклы и типы холодильных машин, автоматическое регулирование и агрегирование холодильных машин и установок, охлаждаемые сооружения, холодильное оборудование и технология, теоретических основ холодильного консервирования, холодильной обработки, хранения и транспортирования охлажденных и замороженных пищевых продуктов.

Дисциплина охватывает изучение таких вопросов как физические принципы получения низких температур, термодинамические основы холодильных машин, циклы холодильных машин, типы холодильных машин, теплообменные аппараты холодильных машин, вспомогательное оборудование холодильных машин и установок, автоматическое регулирование и агрегирование холодильных машин и установок, типы холодильников и их особенности, холодильное технологическое оборудование, виды холодильной обработки пищевых продуктов, отепление и размораживание, условия хранения скоропортящихся продуктов.

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Физиология питания» относятся: приобретение навыков в области науки о питании как здорового так и больного человека; освоение знаний научно обоснованных концепций питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для

отдельных групп населения; овладение принципами организации функционального, лечебно- профилактического питания.

Результатами освоения дисциплины станут: способности применять основные физико-химические и химические методы анализа для разработки и экспертизы качества сырья и готовой продукции, умение контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Дисциплина имеет логическую и содержательно- методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

К основным задачам курса «Товароведение продовольственных товаров» относятся: изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения; изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; определение пищевой ценности продуктов; рассмотрение основных технических регламентов на пищевую продукцию; изучение требований к качеству продукции, а также упаковки, маркировки и хранению продукции.

Результатами изучения дисциплины станут: способность применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности; организации технологического процесса индустриального производства продукции общественного питания. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ОСНОВЫ ВОЕННОЙ ПОДГОТОВКИ

Целью реализации программы по предмету «Основы военной подготовки» является формирование у обучающихся первичных знаний и навыков военного дела, мотивация к военно-профессиональной деятельности, осознанный выбор будущей профессии офицера и продолжения дальнейшего обучения в высших военных образовательных организациях Министерства обороны Российской Федерации, замещения в них воинских должностей сержантского состава курсантских подразделений.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с содержанием следующих разделов: Общевоинские уставы вооруженных сил российской федерации. Строевая подготовка. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Основы тактики общевойсковых подразделений. Радиационная, химическая и биологическая защита. Военная топография.

Основы медицинского обеспечения. Военно-политическая подготовка.
Правовая подготовка.

ИСТОРИЯ ОТРАСЛИ

К основным задачам курса «История отрасли» относятся: получение основ, теоретических навыков по технологии, базирующихся на определенных общеобразовательных и инженерных дисциплинах, а также химии, микробиологии, товароведении, физиологии питания и др.; изучение истории возникновения технологии производства продукции общественного питания, ознакомление с основными типами предприятий общественного питания; знакомство с технологическими процессами изучаемого производства, перспективами развития и методами контроля качества.

Результатами освоения дисциплины станут: осмысление продовольственной проблемы в контексте современных глобальных проблем человечества, изучение пищевой промышленности нашей страны на разных этапах исторического развития; ознакомление студентов с механической и тепловой кулинарной обработкой продуктов, контролем качества готовых блюд, охраной окружающей среды и охраной труда на предприятиях общественного питания.

ЛОГИКА

Целью дисциплины "Логика" является формирование и повышение логической культуры мышления, что предполагает знание правил и законов логики и умение их применять в процессе мышления. Овладение навыками правильного мышления крайне важно как для изучения других учебных дисциплин, так и для будущей профессиональной деятельности студентов, уверенного участия в деловом общении, дискуссиях, спорах и оптимальной ориентации в сложной общественно-политической обстановке.

Изучение логики вырабатывает навыки мыслить более последовательно, доказательно, аргументировано, развивает критическое отношение к своим и чужим мыслям. Опора на формы и законы правильного мышления является важным условием учебного процесса.

Данный курс предполагает постоянную ориентацию студента на значение логических знаний в профессиональной деятельности. При изучении каждой темы привлекается материал из области знаний избранной студентом специализации.

ЭТИЧЕСКАЯ И ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Программой дисциплины предусмотрено изучение психологии личности, ее основных характеристик, появление этих характеристик в профессиональной и управленческой деятельности, изучение процесса межличностного общения межличностного взаимодействия, в частности, в коллективах сотрудников на предприятиях общественного питания.

Изучение теоретического материала предусмотрено сочетать с проведением практических занятий, в ходе которых рассматриваются вопросы, обеспечивающие приобретение студентами необходимых навыков в области психологии и этики профессиональной деятельности.

МИКРОБИОЛОГИЯ

К основным задачам курса «Микробиология» относятся изучение систематики, морфологии, анатомии и физиологии микроорганизмов, влияния на них физических, химических, биологических факторов внешней среды, глубокое понимание значимости соблюдения санитарных нормативов и требований к технологическому процессу производства, обеспечивающих выпуск готовой продукции высокого качества, отвечающей требованиям стандартов.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области осуществления современных практических методов микробиологических исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, умений соблюдать на производстве систему менеджмента качества (СМК), включающую микробиологический контроль всего технологического процесса, осуществлять необходимые меры для обеспечения санитарно-гигиенических условий производства, рационального хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» относятся: изучение нормативных документов по контролю безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья и продуктов питания; изучение способов детоксикации вредных веществ в продовольственном сырье и продуктах питания; овладение схемой проведения испытаний при оценке безопасности продовольственного сырья и

продуктов питания в производственных лабораториях; овладение методами химико-экологического анализа, позволяющего проводить экспертную оценку качества продовольственного сырья и продуктов питания и контроль содержания в них различных ксенобиотиков; приобретение базовых знаний, умений и навыков в области оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Результатами освоения дисциплины станут: формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.

СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

К основным задачам курса «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» относятся изучение основных понятий автоматизации и теории автоматического регулирования, классификации систем управления, методов и функций управления технологическими процессами, первичных преобразователей, датчиков для измерения плотности и вязкости, технических средств для построения систем автоматического регулирования и управления

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области организации системы автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами на производстве, самостоятельной разработки и практическом применении систем автоматического и автоматизированного управления технологическими процессами.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

ОРГАНИЗАЦИЯ СЕТЕВОГО РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

К основным задачам курса «Организация сетевого ресторанного сервиса» относятся: анализ существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий общественного питания; рассмотрение классификации ресторанов; определение особенностей организации производственно-технологического процесса в ресторане; изучение основных типов и новых форм ресторанного обслуживания; рассмотрение направлений и форм продвижения ресторанных услуг; определение функций

и системы ценностей корпоративной культуры ресторана; определение современных тенденций развития ресторанных услуг.

Результатами изучения дисциплины станут: способность устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания и овладение современными тенденциями развития ресторанных услуг. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ КУХОНЬ МИРА

К основным задачам курса «Технология и организация кухонь мира» относятся: овладеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; создать у обучающихся системы знаний об истории кухонь народов, их особенностях и традициях; формировать готовность применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания кухонь мира; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Результатами изучения дисциплины станут знания по организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания» относятся: ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья; получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

К основным задачам курса «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» относятся: дать необходимые знания для понимания технологических процессов, навыки расчетов безотходных или малоотходных технологий производства различных видов продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; формировать готовность применения профессиональных знаний в области технологий продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; научить использованию нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства

Результатами изучения дисциплины станут знания по организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также осуществлению координации и контроля и проведении оценки эффективности работы предприятия питания.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ТЕХНОЛОГИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Технология лечебно-профилактического питания» относятся: изучение состояния в области здорового питания населения; изучение основных принципов диетического питания; основополагающих критериев и пищевой ценности основных групп пищевых продуктов, принципов рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания.

Результатами освоения дисциплины станут: умение осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности работы предприятия питания массового изготовления продукции и специализированных пищевых продуктов.

Дисциплина имеет логическую и содержательно- методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

ИНЖИНИРИНГ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ

К основным задачам курса «Инжиниринг в ресторанном сервисе» относятся: приобретение понимания проблем развития рынка услуг общественного питания; овладение организационно-управленческой, производственно-технологической и маркетинговой деятельностью на предприятиях общественного питания; Формирование: понимание культуры профессиональной деятельности в сфере обслуживания потребителей общественного питания; мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня профессиональных умений в сфере ресторанного бизнеса; готовности применения профессиональных знаний в области планирования производственной программы предприятия, ассортимента минимума, составления меню и получения прибыли; умений разрабатывать и применять нормативно-техническую документацию при разработке новых фирменных блюд ресторана; умений калькулирования себестоимости продукции и списания расходов производства; способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения организации производственного процесса.

Результатами освоения дисциплины станут: освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области планирования меню, анализа продаж, доходов и убытков предприятия.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Проектирование предприятий общественного питания» относятся: изучение организации проектирования, основных этапов разработки проектной документации, состава и содержания проекта; овладение методами выполнения необходимых технологических расчетов и чертежей с использованием прогрессивных технологий; способностями составления технического задания на проектирование предприятий питания; умение чтения чертежей и проектной документации; иметь способности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в проектировании, авторском надзоре и оснащении предприятий питания.

Результатами освоения дисциплины станут: приобретение способности разрабатывать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

К основным задачам курса «Метрология, стандартизация и сертификация» относятся изучение методов и средств обеспечения единства измерений и способов достижения требуемой точности, качественных и количественных характеристик измеряемых величин, основных и дополнительных единиц международной системы СИ, роли стандартизации и сертификации в повышении качества продукции, терминологии в области сертификации, основных метрологических правил.

Результатами освоения дисциплины станут: формирование прочных знаний в области использования измерительной техники для технологических исследований, метрологического обеспечения производства; выбора методов и средств для измерения конкретных физических величин в зависимости от требуемой точности, обладание способностью участвовать в разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, умение работать с компьютером как средством управления информацией.

Дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частями ОПОП

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

Главными целями и задачами освоения дисциплины является осознание значимости роли фактора культуры в социально-экономическом развитии, формирование у обучающихся понимания и уважения культурных

традиций и ценностей народов, сохранение их культурной уникальности и самобытности, налаживание межцивилизационного и культурного диалога между ними.

Материал курса охватывает период, начиная с древневосточной, древнекитайской и античной культур до современной, западной, российской и дагестанской культур, и ориентирован на подготовку профессионала с широкой и разносторонней гуманитарной культурой, знающий закономерности развития многообразия культур, умеющий находить взаимопонимание с людьми разных культур на основе знания общечеловеческих норм нравственности и толерантности.

ИСТОРИЯ МИРОВЫХ РЕЛИГИЙ

Цели освоения дисциплины «История мировых религий» состоят в том, чтобы дать студентам знания о наиболее актуальных проблемах истории и теории религии, об основных этапах развития и формах религии в истории, месте и роли религии в обществе, законодательстве о религиозных объединениях, понимать тенденции и перспективы функционирования религии в современном обществе, а также сформировать толерантное отношения к различным религиозным традициям.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучение основного понятийного аппарата современного религиоведения и теоретических знаний в области религиоведения;
- знание основ вероучения изучаемых религиозных феноменов, представление об основных особенностях культа, его организации и формах деятельности;
- изучение особенностей наиболее распространенных религиозных систем, их верований и традиций, выявление общечеловеческих ценностей в различных религиях;
- воспитание уважительного отношения к религиозным и нерелигиозным убеждениям личности,
- воспитание уважительного отношения к прошлому своей страны и духовному наследию предков.
- развитие способностей анализа исторических источников и научной литературы;
- умение самостоятельно формулировать и аргументировать свою позицию;
- приобретение навыков аналитического мышления в области изучаемого предмета;
- воспитание веротерпимости, уважения прав и свобод сограждан, прав личности в духовной сфере в целом;

- развитие мышления, не допускающего возникновения конфликтного поведения на почве религиозной неприязни.

Учебная дисциплина «История мировых религий» относится к части дисциплин учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается во 2 семестре. Знания, полученные в результате изучения этой дисциплины, будут использоваться студентом в дальнейшей учебе и практической деятельности, например, в изучении философии, социологии, истории Дагестана.

Изучение дисциплины предполагает наличие у студентов знаний по обществознанию, истории, общей теории культуры.

СОЦИОЛОГИЯ

Целью освоения дисциплины «Социология» является получение научных представлений о предмете социологической науки, об основах функционирования и развития современного общества; формирование у студентов целостного представления об обществе, динамике, проблемах и закономерностях его функционирования и развития как социальной системы; вооружение студента методологией, методикой и техникой социологических исследований, развитие у студентов практических навыков и умений в области социологического анализа конкретных проблем и ситуаций профессиональной деятельности.

Задачами освоения дисциплины:

- изучить предпосылки возникновения социологии, проанализировать основные этапы развития социологической науки, показать теоретические и методологические различия отдельных социологических школ и концепций;
- рассмотреть место социологии в системе социальных наук;
- рассмотреть особенности предмета, методологии и метода современной социологии, показать принципиальное отличие общей социологии от частных социологических концепций;
- структурировать основные разделы общей социологии, дать современные представления об их содержательном наполнении;
- показать систему логически взаимосвязанных понятий и принципов, посредством которых раскрывается природа (структура и генезис) тех или иных социальных структур, явлений и процессов;
- сформировать у студентов представления о проблемной социальной ситуации, понимании процедуры и методов исследования социальных процессов.

Дисциплина «Социология» относится к части дисциплин учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается во 2 семестре. Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «История»,

«Русский язык и культура речи». Знания, полученные в результате изучения этой дисциплины, будут использоваться студентом в дальнейшей учебе и практической деятельности, например, в изучении культурологии, философии.

Изучение дисциплины предполагает наличие у студентов знаний по обществознанию, истории, общей теории культуры.

ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Дисциплина «Деловой иностранный язык» входит в цикл подготовки студентов бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного сервиса». Дисциплина реализуется на технологическом факультете ДГТУ кафедрой иностранных языков.

Настоящий курс является продолжением курсов бакалавриата, посвящённых изучению английского языка и делает акцент на закреплении и углублении приобретённых ранее умений и навыков, а также формирование новых, которые требуются для подготовки студентов к полноценной профессиональной деятельности в области специализации выпускников.

Дисциплина направлена на формирование у выпускника компетенции, сутью которой является способность осуществлять письменную и устную коммуникацию на иностранном языке в процессе межкультурного взаимодействия в академической и профессиональной сферах на основе современных коммуникативных технологий.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с развитием англоязычной коммуникативной компетентности, необходимой для использования иностранного языка как инструмента профессиональной коммуникации, научно исследовательской познавательной деятельности и для межличностного общения в широком спектре социокультурных ситуаций.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены текущий, промежуточный и итоговый контроль успеваемости студента. Текущий контроль осуществляется в течение семестра в устной и письменной форме виде контрольных работ (тестов), устных опросов. Промежуточный контроль осуществляется при помощи балльно-рейтинговой системы после окончания каждого учебного модуля. Объектом контроля являются коммуникативные умения во всех видах речевой деятельности (аудирование, говорение, чтение,

письмо), ограниченные тематикой и проблематикой изучаемых разделов модуля. Итоговый контроль осуществляется посредством экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические аудиторные занятия в количестве и самостоятельная работа студента.

«РИТОРИКА»

От приобретённых умений и знаний в ходе изучения дисциплины во многом зависит успешность обучения по другим дисциплинам, так как способность грамотно говорить и писать, читать и понимать – одна из главных в процессе познания, а также в развитии личности в целом. Владение родным языком, культурой речи в значительной мере позволяет углубить познание учащихся в разных областях жизнедеятельности, расширить возможности овладения информацией. Данный курс тесно связан с последующими дисциплинами профессиональной подготовки. Основные положения дисциплины «*Риторика*» будут использованы при решении коммуникативных задач в изучении всех учебных дисциплин, в повышении эффективности выполнения заданий на производственной практике.

Содержательной основой занятий по данному курсу явится обобщение ранее приобретенных студентами знаний и умений по русскому языку с более глубоким осмыслением общих вопросов русского языка и с разветвленной системой практической работы по применению лингвистических знаний к речевой деятельности студентов, к культуре их речи, к обогащению их речи изобразительно-выразительными средствами, к повышению их грамотности.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

К основным задачам курса «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания» относятся: формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании); формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности значение макро - и микронутриентов для организма.

Результатами освоения дисциплины станут: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности объем базовых теоретических знаний, практических навыков в области биологически активных добавок, ознакомиться с их общей классификацией и применением в создании продуктов функционального назначения.

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

К основным задачам курса «Технология кондитерских изделий» относятся: формирование умений расчета рецептур, расчета пищевой ценности, подбора оборудования и технологии производства кондитерских изделий; изучение и применение способов анализа качественных характеристик кондитерских изделий; формирование навыков анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; овладение теоретическими знаниями и практическими навыками обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства.

Результатами изучения дисциплины станут знания по организации ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также осуществлению координации и контроля и проведении оценки эффективности работы предприятия питания. Дисциплина имеет логическую и содержательно-методологическую взаимосвязь с другими частями ОПОП.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИКИ

ПРАКТИКА УЧЕБНАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ)

Учебная (ознакомительная) практика входит в блок 2 обязательной части учебного плана и базируется на следующих дисциплинах ОПОП: физика, информатика, прикладная механика, химия, экономика.

Для прохождения учебной (ознакомительной) практики студент должен иметь представление:

- сущности и социальной значимости своей будущей профессии;
- основных проблемах дисциплин, определяющих конкретную область его деятельности, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- об общезаводском хозяйстве, типовом и специальном технологическом оборудовании на предприятиях отрасли;

Прохождение этой практики необходимо для изучения таких дисциплин как: аналитическая химия и физико-химические методы анализа; микробиология; органическая химия в пищевых биотехнологиях; методы исследования свойств сырья и продуктов питания; физиология питания; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, и других дисциплин базовой части.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

Производственная (технологическая) практика входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования, а также развитие профильных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Задачи практики: -приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение технологических процессов приготовления кулинарной продукции предприятия индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Содержание практики: изучение нормативных документов, ознакомление с историей, структурой, функциями и компетенциями предприятий; ознакомление с содержанием трудовой деятельности работников профильной сферы; ознакомление с материалом, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии конкретного вида из ассортимента продукции, сбор материала для отчета.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ)

Производственная (организационно-управленческая) практика входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Цель производственной (организационно-управленческой) практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими практических навыков и компетенций, необходимых в будущей производственной деятельности; овладение основами современных технологий и навыками в области ведения технологических процессов, приобретение опыта организаторской и управленческой работы.

Задачи практики: -приобретение практических навыков в оценке потребности в ресурсах для осуществления деятельности департаментов (служб, отделов);

- практическое освоение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания;

- формирование профессиональных способностей в организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания;

- приобретение способностей в управлении материальными ресурсами и осуществлении планирования деятельности персонала.

Содержание производственной (организационно-управленческой) практики: изучение нормативных документов, ознакомление с историей, структурой, функциями и компетенциями предприятий; ознакомление с содержанием трудовой деятельности работников профильной сферы; ознакомление с материалом, оборудованием, приспособлениями, проектной и организационно-технологической документацией; изучение технологии конкретного вида продукции из ассортимента, сбор материала для отчета.

ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)

Производственная (преддипломная, научно-исследовательская работа) практика (далее- практика) организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков, а также углубления и закрепления полученных знаний, умений студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе. Входит в структуру программы бакалавриата Блок 2 «Практика и относится к обязательной части учебного плана.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- изучение основных направлений деятельности предприятий индустрии питания;

- изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности;

-изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством выпускаемой продукции

- изучение качества поступающего сырья и полуфабрикатов

- приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий

- приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы предприятия питания;

расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;

овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;

расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;

освоение научно-обоснованных современных методов анализа качества выпускаемой продукции;

- приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;

анализ ассортимента блюд производственной программы предприятия, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;

выявление факторов, формирующих спрос по отдельным блюдам выпускаемой предприятием продукции;

изучение методов и форм контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания;

анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретных блюд;

ознакомление с основными видами нормативно-технических документов;

подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ГИА)

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме. Государственная итоговая аттестация включает: - подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Целью государственной итоговой аттестации является - установление степени готовности обучающегося» по основным профессиональным образовательным программам высшего образования к самостоятельной деятельности, сформированности всех компетенций согласно требованиям соответствующего федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ОПОП по направлению подготовки выполняется в виде дипломного проекта и представляет собой проект ресторана или кафе с кухней разных стран и разработкой производственной программой.

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы являются завершающим этапом обучения. Дипломный проект должен отражать реальный профессиональный уровень подготовленности бакалавра в соответствии с полученной квалификацией по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания»

ИСТОРИЯ ДАГЕСТАНА

Главными целями и задачами освоения дисциплины являются выработка понимания специфики исторического развития, его основных этапов общественно-политического, экономического и культурного развития. С учетом современного уровня исторической науки, понять место Дагестана в России и в мировом историческом процессе, сформировать у обучающихся историческое сознание, привить им навыки исторического мышления, приобщить к социальному опыту, духовным и нравственным ценностям предшествующих поколений, сформировать гражданскую ответственность, патриотизм, интернационализм.

Дисциплина «история Дагестана» относится к вариативной части учебного плана, изучается в 4 семестре и базируется на школьном курсе «История России».

Знания, умения и навыки, приобретенные при изучении дисциплины, являются необходимыми для формирования представлений об основных этапах развития мировой истории и культуры, способности логического и последовательного изложения исторических фактов, объяснения причинно следственных связей, используя общие и специальные понятия и термины, а

также овладение навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Предметом изучения являются: основные этапы общественно-политического, экономического и культурного развития.