

Философия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов комплексное представление о многообразии философских систем и концепций, способствовать развитию собственной мировоззренческой позиции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Курс «Философия» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «История».

Знания, умения и навыки, полученные студентами в процессе изучения курса «Философия» необходимы для изучения и понимания таких дисциплин, как «Преддипломная практика», «Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества на основе знания истории.	Знать основные этапы развития общества.
		Уметь объяснить основные этапы развития общества на основе знания истории.
		Владеть навыками анализа современного состояния общества через призму исторического контекста
	УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Знать различные исторические типы культур.
		Уметь адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе.
		Владеть навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
	УК-5.3. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.	Знать основы межкультурной коммуникации, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов.
		Уметь толерантно взаимодействовать с представителями различных культур.
		Владеть способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

Иностранный язык 1,2

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формировать у студентов коммуникативную компетенцию, обеспечивающую возможность участия студентов в межкультурном общении.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на основании которых базируется дисциплина: базируется на школьном курсе иностранного языка.

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины: «Иностранный язык – 3,4».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	Знать: - основные правила и нормы государственного языка, позволяющие осуществлять обмен деловой информацией в устной и письменной формах; Уметь: - выстраивать высказывания, переводя с иностранного языка на государственный (русский) в соответствии с целями, поставленными в рамках делового общения; Владеть: - способностью находить стилистические решения и использовать соответствующий лексический объём при обмене деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке;
	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: - иностранный язык в объеме, позволяющем вести адекватный обмен деловой информацией в устной и письменной формах, реализуя коммуникативное намерение посредством корректного использования языковых паттернов и грамматических конструкций;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>- лексику современного иностранного языка в объеме, необходимом для передачи информации на иностранном языке;</p> <p>- основные грамматические структуры, необходимые для построения формулировок при осуществлении деловой коммуникации.</p> <p>Уметь: - в области чтения: читать, переводить и обсуждать тексты деловой направленности с пониманием основного и фактического содержания, пользуясь словарями и справочниками, обращаясь к различным видам чтения (ознакомительного, изучающего, поискового, просмотрового);</p> <p>- в области говорения: выстраивать диалог в соответствии с темой и ситуацией общения; связно высказываться на иностранном языке по вопросам, касающимся делового аспекта коммуникации;</p> <p>- в области аудирования: понимать монологическое и диалогическое высказывание, участвовать в нём сообразно поставленным коммуникативным целям;</p> <p>- в области письма: составлять сообщение по изученному языковому и речевому материалу; составлять письменные тексты в форме личного и делового письма.</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Владеть: - способностью выражать своих мысли и мнение, вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - различными навыками и умениями речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование), помогающими выстраивать деловое общение; - способностью извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.
	<p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.</p>	<p>Знать: - грамматические конструкции и лексические единицы, позволяющие связно представлять результаты своей деятельности посредством информационно-коммуникативных средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - концептуальные различия между особенностями формирования коммуникативных стратегий, актуальных для применения современных информационно-коммуникативных средства для коммуникации; <p>Уметь: - использовать лексико-грамматические конструкции, отвечающие условиям формата общения на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать диалогическую и монологическую речь, согласно выбранным коммуникативным стратегиям; - в области аудирования: ориентироваться в высказываниях собеседника, воспринимать наиболее существенные высказывание и составлять полное представление о смысле сказанного; - в области письма: составлять сообщение по изученному языковому и речевому материалу;

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Владеть: навыками реализации коммуникативных намерений, нацеленных на результаты с использованием современных информационно-коммуникативных средства для коммуникации;</p> <p>- различными навыками и умениями речевой деятельности, помогающими ориентироваться в диалоге и отвечать на поставленные вопросы;</p>

Иностранный язык 3, Иностранный язык 4

1. Цель освоения дисциплины

Цель – повышение уровня профессиональной компетентности студентов посредством формирования у них готовности к профессиональной деятельности по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующей области науки и техники, а также готовности к деловому профессиональному общению.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Иностранный язык 1», «Иностранный язык 2».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Профессиональный английский язык 1», «Профессиональный язык 2», написание выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: - базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса); базовые нормы употребления лексики; требования к речевому и языковому оформлению письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры; основные способы работы над языковым и речевым материалом; основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (электронные словари, информационные сайты сети Интернет, текстовые редакторы и т.д.).
		Уметь: - применять базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса); базовые нормы употребления лексики; воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных текстов; выделять значимую информацию из текстов; выражать свои мысли в письменной форме; понимать и переводить на русский язык англоязычный текст общекультурной и

		<p>бытовой тематики с использованием электронных словарей.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовыми правилами грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса) и базовыми нормами употребления лексики для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; навыками просмотрового, поискового чтения и чтения с полным пониманием содержания прочитанного; навыками письменного общения на английском языке на общекультурную тематику; навыками передачи информации; навыками письменной речи как самостоятельного вида речевой деятельности; приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой) с использованием справочной и учебной литературы (электронные ресурсы); навыками перевода с английского языка на русский англоязычный текст общекультурной и бытовой тематики.
	<p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и способы использования современных информационно-коммуникативных средств для обеспечения успешной и эффективной коммуникации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватно применять современные информационно-коммуникативные средства для решения прагматических коммуникативных задач и достижения поставленных целей. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками грамотного использования современных информационно-коммуникативных средств для обеспечения успешной и эффективной коммуникации.

История (история России, всеобщая история)

1. Цель освоения дисциплины

Цель - сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; систематизировать знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Курс «История» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения курса истории в школе.

Знания, умения и навыки, полученные студентами в процессе изучения курса «История» необходимы для изучения и понимания таких дисциплин, как «Философия», «Экономика».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Анализирует современное состояние общества на основе знания истории.	Знать основные этапы развития общества.
		Уметь объяснить основные этапы развития общества на основе знания истории.
		Владеть навыками анализа современного состояния общества через призму исторического контекста
	УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Знать различные исторические типы культур.
		Уметь адекватно оценивать межкультурные диалоги в современном обществе.
		Владеть навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур.
УК-5.3. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и	Знать основы межкультурной коммуникации, принципы соотношения общемировых и национальных культурных процессов.	

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	ценностей локальных цивилизаций.	<p>Уметь толерантно взаимодействовать с представителями различных культур.</p> <p>Владеть способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.</p>

Экономика

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – создание целостного представления об экономической жизни общества, формирование экономического образа мышления, необходимого для объективного подхода к экономическим проблемам, явлениям, их анализу и решению

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: базируется на основе совокупности теоретических, социальных и исторических наук.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее «Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 использует инструменты технико-экономического анализа при выполнении профессиональных и прикладных задач	Знать: - как реализовывать поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач
		Уметь: - использовать инструменты технико-экономического анализа при выполнении профессиональных и прикладных задач
		Владеть: - навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-10.2 Умеет принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Знать: - как осуществлять поиск, критический синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Уметь: - определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения		
Владеть: - навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности		

Правоведение

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование компетентных специалистов, способных всесторонне понимать и оценивать процессы становления и развития государства и права, умеющих творчески мыслить, основываясь на знаниях закономерностей возникновения и развития государственно-правовых явлений и процессов, и всесторонне анализировать современное состояние и тенденции развития государства и права.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «История», «Основы информационной культуры» и др.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	Знать: основные понятия и положения Российского законодательства для определения круга задач, решение которых напрямую связано с достижением поставленной цели
		Уметь: выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами права
		Владеть: навыками формулирования и установления связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: задачи в зоне правовой ответственности в соответствии с запланированными результатами и контроля, способы решения задач в соответствии с действующими правовыми нормами
	Уметь: устанавливать взаимосвязь между поставленными проектными задачами и ожидаемыми результатами	
	Владеть: навыками оценки и установки взаимосвязи между	

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		поставленными проектными задачами и ожидаемыми результатами, выбирая оптимальные способы их решения, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся ресурсы и ограничения
Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11)	УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями	Знать: положения нормативно-правовых актов, содержание, формы, методы, приемы, средства и условия организации деятельности направленной на противодействие коррупции
		Уметь: применять и соблюдать правовые, социально-экономические, политические и другие меры, которые направлены на противодействие коррупции
		Владеть: навыками применения методов и приемов организации деятельности направленной на противодействие коррупции
	УК-11.2. Анализирует правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	Знать: положения нормативно-правовых актов, содержащие основные принципы противодействия коррупции, правовые и организационные основы предупреждения коррупции и борьбы с ней
		Уметь: толковать и применять нормативно-правовые акты, содержащие принципы противодействия коррупции, правовые и организационные основы предупреждения коррупции и борьбы с ней
		Владеть: навыками применения основных принципов противодействия коррупции, правовых и организационных основ предупреждения коррупции и борьбы с ней
УК-11.3. Демонстрирует умение работать с законодательными и другими нормативными правовыми актами	Знать: информационные технологии, традиционные и современные методы поиска нормативно-правовых документов для принятия активных мер к преодолению коррупции	
	Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты	

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: навыками анализа, поиска и применения нормативно-правовых документов по предупреждению коррупции и борьбы с ней

Введение в профессию

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование знаний по основным направлениям развития ресторанного сервиса, состоянием инфраструктуры ресторанного бизнеса, структуры управления рестораном, спецификой услуг, предоставляемых ресторанами, методами обслуживания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина – «Общая и неорганическая химия», «История».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее – «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания», «Современные технологии ресторанного сервиса».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	Знать: основы управления своим временем, методы саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Уметь: применять методики по управлению своим временем, и уметь реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Владеть: Владеть: методами по управлению своим временем, владеть технологиями составления программ саморазвития.
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Знать: основные требования к профессии технолога и определять задачи саморазвития и профессионального роста
		Уметь: использовать возможности и инструменты непрерывного образования для реализации в профессиональной деятельности
		Владеть: навыками саморазвития для

		совершенствования профессиональной деятельности	В
--	--	---	---

Высшая математика 1

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – овладение современным аппаратом математики для дальнейшего использования в других областях естественнонаучного знания и дисциплинах естественного содержания, приобретение теоретических знаний по основным разделам дисциплины, подготовить к изучению и применению математических методов в профессиональной деятельности, к самостоятельному изучению тех разделов математики, которые могут потребоваться дополнительно в практической и исследовательской работе, формирование математического, логического и алгоритмического мышления, математической культуры бакалавра.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: математика (школьный курс), алгебра (школьный курс), геометрия (школьный курс), алгебра и начала анализа (школьный курс).

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: "Высшая математика 2", "Высшая математика 3", "Физика", "Инженерная графика".

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: - основные термины и понятия курса «Высшая математика 1»
		Уметь: - отбирать среди известных формул необходимые для решения конкретной типовой задачи курса «Высшая математика 1»
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Владеть: - практическими навыками применения математического инструментария для решения типовых задач курса «Высшая математика 1»
		Знать: - методологию и приемы адаптации математических знаний по линейной алгебре, векторной алгебре, аналитической геометрии и математическому анализу к возможности их использования

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		при постановке и решении профессиональных задач
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать математический язык и математическую символику при применении определений, формул и теорем по линейной алгебре, векторной алгебре, аналитической геометрии и математическому анализу в профессиональной деятельности
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - математическими и количественными методами решения типовых задач курса «Высшая математика 1», необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суть задач каждого из основных разделов курса «Высшая математика 1» и представлять их взаимосвязь с типовыми профессиональными задачами
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать данные поставленной конкретной задачи по линейной алгебре, векторной алгебре, аналитической геометрии и математическому анализу, обрабатывать их и аргументированно применять при решении известные теоремы и формулы
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения численного расчета и анализа полученного решения типовых задач курса «Высшая математика 1», связанных с использованием математики в профессиональной деятельности

Высшая математика 2

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – овладение современным аппаратом математики для дальнейшего использования в других областях естественнонаучного знания и дисциплинах естественного содержания, приобретение теоретических знаний по основным разделам дисциплины, подготовить к изучению и применению математических методов в профессиональной деятельности, к самостоятельному изучению тех разделов математики, которые могут потребоваться дополнительно в практической и исследовательской работе, формирование математического, логического и алгоритмического мышления, математической культуры бакалавра.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: "Высшая математика 1".

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: "Высшая математика 3", "Физика", "Инженерная и компьютерная графика".

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: - основные термины и понятия курса «Высшая математика 2»
		Уметь: - отбирать среди известных формул необходимые для решения конкретной типовой задачи курса «Высшая математика 2»
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Владеть: - практическими навыками применения математического инструментария для решения типовых задач курса «Высшая математика 2»
		Знать: - методологию и приемы адаптации математических знаний по дифференциальному и интегральному исчислению к возможности их использования при постановке и решении профессиональных задач
		Уметь:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		- использовать математический язык и математическую символику при применении определений, формул и теорем по дифференциальному и интегральному исчислению в профессиональной деятельности
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - математическими и количественными методами решения типовых задач курса «Высшая математика 2», необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суть задач каждого из основных разделов курса «Высшая математика 2» и представлять их взаимосвязь с типовыми профессиональными задачами
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать данные поставленной конкретной задачи по дифференциальному и интегральному исчислению, обрабатывать их и аргументированно применять при решении известные теоремы и формулы
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения численного расчета и анализа полученного решения типовых задач курса «Высшая математика 2», связанных с использованием математики в профессиональной деятельности 		

Высшая математика 3

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – овладение современным аппаратом математики для дальнейшего использования в других областях естественнонаучного знания и дисциплинах естественного содержания, приобретение теоретических знаний по основным разделам дисциплины, подготовить к изучению и применению математических методов в профессиональной деятельности, к самостоятельному изучению тех разделов математики, которые могут потребоваться дополнительно в практической и исследовательской работе, формирование математического, логического и алгоритмического мышления, математической культуры бакалавра.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: "Высшая математика 1", "Высшая математика 2".

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: "Физика", "Инженерная и компьютерная графика".

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: - основные термины и понятия курса «Высшая математика 3»
		Уметь: - отбирать среди известных формул необходимые для решения конкретной типовой задачи курса «Высшая математика 3»
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Владеть: - практическими навыками применения математического инструментария для решения типовых задач курса «Высшая математика 3»
		Знать: - методологию и приемы адаптации математических знаний по дифференциальным уравнениям, кратным интегралам, рядам, теории вероятностей и математической статистике к возможности их использования при постановке и

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		решении профессиональных задач
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать математический язык и математическую символику при применении определений, формул и теорем по по дифференциальным уравнениям, кратным интегралам, рядам, теории вероятностей и математической статистике в профессиональной деятельности
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - математическими и количественными методами решения типовых задач курса «Высшая математика 3», необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - суть задач каждого из основных разделов курса «Высшая математика 3» и представлять их взаимосвязь с типовыми профессиональными задачами
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать данные поставленной конкретной задачи по дифференциальным уравнениям, кратным интегралам, рядам, теории вероятностей и математической статистике, обрабатывать их и аргументированно применять при решении известные теоремы и формулы
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения численного расчета и анализа полученного решения типовых задач курса «Высшая математика 3», связанных с использованием математики в профессиональной деятельности

Физика

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – создание основ достаточно широкой теоретической подготовки в области физики, позволяющей будущим инженерам ориентироваться в потоке научной и технической информации и обеспечивающей им возможность использования физических принципов в тех областях техники, в которых они будут специализироваться.

Задачи:

1. Усвоение основных физических явлений и законов классической и квантовой физики, методов физического мышления.
2. Выработка приёмов владения основными методами решения и навыков их применения к решению конкретных физических задач из разных областей физики, помогающих, в дальнейшем, решать инженерные задачи.
3. Ознакомление с лабораторным оборудованием и выработка навыков проведения экспериментальных исследований различных физических явлений и оценки погрешности измерений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: высшая математика, теоретическая механика.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Механика», «Аналитическая химия».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: законы и методы физики, основы физической картины мира, место физики в общей системе наук
		Уметь: применять расчетно-теоретические методы и законы для решения физических задач, применять известные физические модели для описания физических явлений
		Владеть: терминологией физического научного языка, основными приемами и методами решения задач

Общая и неорганическая химия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать систему химических знаний (понятий, законов, фактов, химического языка) как компонента естественнонаучных знаний об окружающем мире и его законах, а также сформировать современное представление о веществах, их структуре, свойствах и взаимных превращениях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Высшая математика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Микробиология», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Пищевая химия», «Физико-химические методы анализа».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: основные понятия и законы общей химии, основные законы взаимосвязи между строением и химическими свойствами веществ; основные закономерности, сопровождающие взаимодействия веществ
		Уметь: применять теоретические аспекты общей и неорганической химии для анализа свойств веществ и механизмов химических процессов в профессиональной деятельности
		Владеть: методами анализа работы объектов профессиональной деятельности и определения свойств веществ и механизма их участия в процессах химического характера
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Знать: основные методы решения стандартных профессиональных задачи с применением естественнонаучных знаний
Уметь: решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний		

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: навыками основных методов решения стандартных профессиональных задачи с применением естественнонаучных знаний
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности	Знать: правила поведения и технику безопасности в химической лаборатории; специальную химическую терминологию; методы проведения экспериментальных исследований, подготовки рабочего места
		Уметь: пользоваться химической терминологией; анализировать полученные результаты; самостоятельно работать с методическими рекомендациями, справочными материалами; применять теоретические знания для проведения эксперимента и обработки его результатов в профессиональной деятельности
		Владеть: специальной химической терминологией; методами анализа химических процессов; методами организации самостоятельной работы, анализа полученной информации; методами определения свойств веществ и механизма их участия в процессах химического характера в профессиональной деятельности

Органическая химия

1. Цель освоения дисциплины

Дать фундаментальные представления о физико-химических свойствах основных классов органических соединений с позиции современной теории строения химических соединений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия», «Высшая математика», «Физика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Аналитическая химия», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители», «Биохимия».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: способы получения и химические свойства основных классов органических соединений; закономерности строения вещества и протекания реакций
		Уметь: прогнозировать возможные пути и условия преобразования функциональных групп в ходе химической реакции
		Владеть: методологией анализа взаимосвязи химических и физических свойств органических соединений с их строением

Аналитическая химия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – усвоить фундаментальные положения аналитической химии с возможностью их практического применения, сформировать способность обоснованно выбирать методику, метод и условия аналитического эксперимента.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Высшая математика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Технохимический контроль и учет производства», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Санитария и гигиена», «Экологический производственный контроль», «Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК - 2)	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: - способы решения интегральных и дифференциальных уравнений, квадратных уравнений, логарифмические вычисления - основные законы оптики, положения раздела «электричество»
		Уметь: - производить расчеты в аналитических задачах с использованием математического аппарата - строить интегральные, дифференциальные кривые титрования, прямолинейные и иные градуировочные зависимости
		Владеть: - приемами статистической обработки результатов - навыками решения основных уравнений аналитической химии
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением	Знать: - основные методы аналитической химии и аппаратуру для

	<p>естественнонаучных знаний</p>	<p>осуществления контроля качества продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - практические приемы химического анализа; - методы математической статистики для оценки метрологических характеристик результатов химического анализа <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать оптимальный вариант методики для выполнения конкретной аналитической задачи; - разрабатывать стратегию проведения химического эксперимента <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать результаты анализа с применением компьютерных программ; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приготовления растворов заданной концентрации различными способами; - техникой экспериментальных работ; - навыками измерения аналитического сигнала; <p>навыками расчета результатов анализа</p>
	<p>ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможности методов аналитической химии в контроле сырья и продукции пищевого производства - приборы аналитической химии, используемые для получения аналитического сигнала <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить эксперимент по аналитическому контролю с использованием технических средств аналитической химии - рассчитывать, обрабатывать и представлять аналитические сигналы <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы на приборах, используемых в практике анализа

Безопасность жизнедеятельности

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную 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.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Правоведение», «Основы информационной культуры».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК.8.1. Анализирует факторы вредного влияния среды обитания, идентифицирует возникновение чрезвычайных ситуаций, в том числе в сфере профессиональной деятельности	Знать: критерии оценки основных техносферных опасностей, их свойства и характеристики; характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности Уметь: оценивать основные техносферные опасности, их свойства и характеристики; контролировать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда на предприятиях Владеть: навыками проведения оценки основных техносферных опасностей, их свойств и характеристик;
	УК.8.2. Способен обеспечивать безопасные условия профессиональной деятельности; готов минимизировать влияние вредных	Знать: приемы и способы по оказанию первой помощи; методы защиты от основных природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности в чрезвычайных ситуациях; основные требования, нормативы, правила

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	<p>факторов на профессиональную деятельность, в том числе в чрезвычайных ситуациях и военных конфликтах</p>	<p>техники безопасности для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уметь реализовывать приемы и способы по оказанию первой помощи; применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях; применять профессиональные знания для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>Владеть: приемами и способами по оказанию первой помощи; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; основными требованиями, нормативами, правилами техники безопасности для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности; методами защиты от опасных и вредных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности</p>

Профессиональный английский язык

1. Цель освоения дисциплины

Цель – повышение уровня профессиональной компетентности студентов посредством формирования у них готовности к профессиональной деятельности по изучению и творческому осмыслению зарубежного опыта в профилирующей области науки и техники, а также готовности к деловому профессиональному общению.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Иностранный язык 3», «Иностранный язык 4».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: написание выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: стилистические черты специализированного текста на английском языке; общенаучную и узкоспециальную терминологию по изучаемому направлению подготовки на английском языке и соответствующие русские эквиваленты; структурные и стилистические характеристики текста научной статьи на английском языке; принципы аннотирования и реферирования англоязычного специализированного текста.
		Уметь: узнавать в тексте и адекватно использовать грамматические конструкции английского языка, соответствующие уровню владения; понимать значение в контексте и использовать тематические лексические единицы английского языка, устойчивые словосочетания (сложные наименования, идиомы, клише, фразовые глаголы); извлекать узкоспециальную информацию из зарубежных источников; адекватно письменно переводить специализированный текст согласно направлению подготовки (статьи, нормативно-техническая документация) с английского языка на русский язык; составлять аннотацию к

		<p>специализированному тексту; подавать информацию из специализированного текста в сжатом виде на английском языке (реферирование или аннотирование) понимать содержание прочитанного текста, построенного на языковом материале соответствующего уровня для выполнения целевого задания - извлечение необходимой информации; использовать словари, справочную литературу и ресурсы Интернет для совершенствования навыков самостоятельной работы и саморазвития (проверки правильности употребления изучаемых слов).</p>
		<p>Владеть: навыками правильного использования грамматических конструкций и тематической лексики для построения высказывания на английском языке; английским языком в объеме, необходимом для получения и оценивания информации из зарубежных источников; навыками говорения с использованием лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях делового общения; навыками аудирования с целью понимания диалогической и монологической речи в сфере деловой коммуникации</p>
	<p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.</p>	<p>Знать: доступные словари (включая специальные), справочную литературу и ресурсы Интернет для совершенствования навыков самостоятельной работы и саморазвития и извлечения информации профессиональной направленности.</p> <p>Уметь: извлекать необходимую для профессиональной деятельности информацию на английском языке при работе с информационными Интернет-ресурсами, ресурсами СМИ извлекать узкоспециальную информацию из зарубежных источников; использовать словари, справочную литературу и ресурсы Интернет для совершенствования навыков самостоятельной работы и саморазвития (проверки правильности употребления изучаемых слов).</p>

		Владеть: навыками поиска необходимой информации профессиональной направленности в Интернет – источниках.
--	--	--

Русский язык и культура речи

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – сформировать у студентов комплексную коммуникативную компетенцию в области русского языка, представляющую собой совокупность знаний и умений, необходимых для учебы и успешной работы по специальности, а также для успешной коммуникации в самых различных сферах – бытовой, научной, политической, социально-государственной, юридически-правовой.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Русский язык» ФГОС среднего образования.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Иностранный язык 3», «Экономика», «Философия».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	Знать: – особенности официально-делового и других функциональных стилей; – основные типы документных и научных текстов и текстовые категории.
		Уметь: строить официально-деловые и научные тексты.
		Владеть: – базовой терминологией изучаемого модуля; – этическими нормами культуры речи.
	УК-4.3 Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	Знать: – основные термины, связанные с русским языком и культурой речи
	Уметь: участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения.	
	Владеть: – навыками публичной речи; – навыками работы со справочной лингвистической литературой; – навыками работы в библиотеках и поисковых порталах Интернета.	

Основы физиологии и гигиены питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование профессиональной культуры соблюдения технологических и санитарно-гигиенических требований при работе на предприятиях общественного питания, способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения обслуживания посетителей с учетом индивидуальных особенностей, формирование знаний о значимости гигиены питания для использования в последующей учебно-профессиональной деятельности. Получение комплекса знаний о полноценном питании различных групп населения. Освоение знаний по вопросам питания отдельных групп населения и диетического питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: общая и неорганическая химия, органическая химия.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, технология продуктов общественного питания, технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.	<i>Знать:</i> принципы и подходы рационального питания, используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; строение и функции органов пищеварения; основы физиологии и биохимии питания; физиологическую роль основных веществ пищи; влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; основные принципы рационального лечебно-

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>профилактического и диетического питания.</p> <p><i>Уметь:</i> применять принципы и подходы (здорового) рационального питания, используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; провести физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения; осуществить контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки.</p> <p><i>Владеть:</i> применением принципов и подходов рационального питания, используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения; базовыми знаниями о физиологии питания; базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области физиологии питания; методами контроля основных параметров качественного и количественного состава пищевых продуктов во время кулинарной обработки.</p>

Основы информационной культуры

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов необходимых знаний и умений работы с персональным компьютером, подготовка студентов к самостоятельной работе в сети с использованием информационных служб, обеспечивающих доступ к удаленным компьютерам, пересылку электронной почты, поиск деловой, коммерческой, научной и технической информации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: базируется на системе знаний и умений в области информатики, полученных при обучении в средних профессиональных и общеобразовательных учреждениях.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Учебная практика (ознакомительная практика), Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач	Знать: способы анализа задачи, выделяя её базовые составляющие; способы анализа проблемных ситуаций; цифровые инструменты поиска, обработки и хранения информации; принципы и особенности использования цифровых технологий; риски и угрозы, связанные с использованием информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
		Уметь: осуществлять анализ поставленной задачи с выделением из неё базовых составляющих; применять цифровые технологии для коммуникации, поиска, обработки и хранения информации в профессиональной и социальной жизнедеятельности; применять технологии сбора, обработки, интерпретации и анализа информации в цифровых средах для решения задач; нивелировать риски и угрозы,

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>связанные с использованием информационных и коммуникационных технологий, доступными средствами;</p> <p>Владеть: способами критического анализа информации, необходимой для решения поставленной задачи; способами осуществления поиска необходимой информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ОПК-1.3. Демонстрирует навыки подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов, научных докладов, публикаций по научно-исследовательской работе с учетом требований</p>	<p>Знать: способы поиска информации через библиотеку, электронно-библиотечные системы, Интернет.</p> <p>Уметь: осуществлять поиск необходимой информации для решения поставленных задач в профессиональной деятельности; подбирать необходимую информацию для раскрытия отношений между предметами; выявлять связи и критически анализировать, интерпретировать и систематизировать информацию, требуемую для решения поставленных задач; работать с персональным компьютером и поисковыми сервисами Интернета;</p> <p>Владеть: навыками общения в цифровой среде, в социальных сетях; навыками применения цифровых инструментов и технологий для реализации новых идей в проектной, исследовательской и профессиональной деятельности; навыками разработки контента на основе цифровых технологий</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	информационной безопасности	

Физическая культура и спорт

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Безопасность жизнедеятельности»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.	Знать: <ul style="list-style-type: none">– роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов;– социально-биологические основы физической культуры.
		Уметь: <ul style="list-style-type: none">– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;– работать в коллективе и толерантно воспринимать социальные и культурные различия.– проводить самооценку работоспособности и утомления
		Владеть: <ul style="list-style-type: none">– нормами здорового образа жизни, проявлять когнитивные,

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>эмоциональные и волевые особенности психологии личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – должным уровнем физической подготовленности, необходимым для освоения профессиональных умений в процессе обучения в вузе и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности после окончания учебного заведения; – экономичными способами передвижения в беге, ходьбе на лыжах, в плавании; навыками применения педагогических методов в своей деятельности для повышения уровня здоровья.
<p>Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)</p>	<p>УК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний. УК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы здорового образа жизни студента <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять простейшие программы физического самовоспитания и занятий с оздоровительной, рекреационной и восстановительной направленностью; – определять методами самоконтроля состояние здоровья и физического развития. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления, повышения эффективности труда; – методикой работы с литературой для поиска информации об отдельных

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		определениях, понятиях и терминах, объяснения их применения в практических ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью.

Технология продуктов общественного питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологии продукции общественного питания. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Введение в профессию», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация питания кухонь мира», «История русской кухни», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов	Знать: прогрессивные способы кулинарной обработки продуктов с использованием современных видов оборудования. Основы виды высоко технологичного оборудования и способы его эксплуатации.
		Уметь: использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Осуществляет выбор технологического оборудования для различных приемов кулинарной обработки сырья и продуктов
		Владеть: навыками эксплуатации высокотехнологичного оборудования
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	Знать: основные стадии технологического процесса производства кулинарной продукции
		Уметь: Способен описывать технологические процессы при производстве кулинарной продукции

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Владеть: умением выбрать технологические приемы производства кулинарной продукции, учетом рационального использования сырья</p> <p>Знать: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства кулинарной продукции из различных видов сырья</p> <p>Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства кулинарной продукции .-производить расчет основных технологических процессов производства</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания на основе принципов безопасности и снижение потерь при кулинарной обработке</p>
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. Уметь: выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. Владеть навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности

Защита интеллектуальной собственности

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины –повысить уровень грамотности студентов в вопросах создания, охраны и защиты интеллектуальной собственности в процессе обучения и дальнейшей их практической деятельности в разработках технологии продукции и организации общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (обязательная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Правоведение»

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» и выполнения дипломной работы

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
(УК-1) Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	(УК-1.1) Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.	Знать: Методы проведения поисковых патентно-информационных исследований для разработки технологии продукции и организации общественного питания используя корпоративный регламент/стандарт пользования источниками научно-технической информации и справочно-информационными изданиями
		Уметь: Проводить патентно-информационный поиск для разработки технологии продукции и организации общественного питания
		Владеть: Методикой проведения поисковых патентно-информационных исследований с помощью корпоративного регламента/стандарта пользования источников научно-технической информации и справочно-информационными изданиями для разработки технологии продукции и организации общественного питания и формирование отчета по результатам поисковых исследований

Психология

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов системы представлений об основных понятиях, проблемах, направлениях и методах исследования психологической науки, содействие пониманию механизмов, закономерностей функционирования психики человека, повышение психологической культуры и психологической компетентности студентов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина – «История (история России, всеобщая история)».

Дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины – «Актуальные проблемы ресторанного сервиса».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК - 9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Имеет представление о понятии инклюзивной компетентности, ее структуре; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	Знать: понятийно-методологический аппарат психологии
		Уметь: грамотно оперировать основными психологическими понятиями и категориями
		Владеть: навыком применения элементов психологического знания в жизни и профессиональной деятельности
	УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знать: основные индивидуально-психологические особенности личности
		Уметь: учитывать при планировании профессиональной деятельности личностные особенности различных категорий населения
		Владеть: способами построения взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
	УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в	Знать: психологические особенности организации межличностной коммуникации

	социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Уметь: выстраивать стратегию взаимодействия с партнером с учетом его индивидуально-психологических особенностей
		Владеть: навыками организации взаимодействия с партнером с учетом его индивидуально-психологических особенностей

Микробиология

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессионального понимания роли микроорганизмов в природе, создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по оценке роли микроорганизмов в круговороте веществ и процессах самоочищения окружающей среды, в процессах производства продуктов общественного питания, а также роли микроорганизмов в возникновении инфекционных заболеваний.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Экспертная оценка продовольственных товаров».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин.
		Уметь: применять полученные знания для решения производственных проблем, используя современные методы и нормативно-правовые документы.
		Владеть: основными методами и способами исследования окружающего мира и применения полученной информации в сфере профессиональной деятельности.
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость микробиологического исследования.		
	Владеть: методами и навыками самостоятельной работы с компьютерными средствами, обобщения полученной информации, самоорганизации, планирования.	

Биохимия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование системы знаний, умений и навыков по вопросам общей биохимии, фундаментальных знаний о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, основных сведений о применении биотехнологических процессов в разнообразных биотехнологиях, используемых в охране окружающей среды (очистке сточных вод, воздуха, почв от загрязнений; биосинтез промышленных химикатов и др.); подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии физико-химического и биологического анализов и использования их результатов в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технохимический контроль и учет производства», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология производства молочных продуктов», «Производство мучных и кондитерских изделий».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.
		Владеть:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
(аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.

Механика

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – создание основ достаточно широкой теоретической подготовки в области механики, позволяющей будущим бакалаврам ориентироваться в потоке научной и технической информации и обеспечивающей им возможность использования общих законов механического движения в тех областях техники, в которых они будут специализироваться.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: высшая математика, физика.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Процессы и аппараты пищевых производств».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания (ПК-4)	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	Знать: основные понятия и законы механики, пространственно-временные закономерности видов движений, уравнения равновесия и уравнения движения тел для использования в пакетах прикладных программ при решении профессиональных задач на предприятиях питания.
		Уметь: применять законы механики в пакетах прикладных программ при анализе и расчетах пространственно-временных закономерностей движений механизмов в различных машинах разных классов предприятий питания.
		Владеть: основными понятиями и законами механики для использования в пакетах прикладных программ при решении профессиональных задач на предприятиях питания.

Инженерная графика

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – овладение студентом теории изображения изделий. Приобретение знаний и умений по составлению и оформлению чертежей различных изделий, в том числе с использованием средств компьютерной графики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, на освоении которых базируется данная дисциплина: Высшая математика 1, Высшая математика 2.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Механика, Проектирование предприятий общественного питания.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-4. Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	Знать: <ul style="list-style-type: none">- принципы графического изображения деталей, узлов, механизмов, материалов и простейших конструкций;- правила оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД;- методы разработки чертежей деталей средствами компьютерной графики;- основы компьютерной графики, технологию работы в среде Компас-3D.
		Уметь: <ul style="list-style-type: none">- оформлять техническую документацию по стандартам ЕСКД;- разрабатывать эскизы и чертежи деталей по натурным образцам;- формировать чертежи отдельных деталей по сборочным чертежам;- разрабатывать чертежи деталей с применением средств машинной графики.

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: - навыками работы с технической литературой и справочниками; - навыками работы в среде Компас-3D; - навыками пространственно-образного мышления, умением распознавать, создавать образы геометрических фигур, оперировать ими.

Процессы и аппараты пищевых производств

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – получение студентами знаний в области теории различных процессов пищевых производств, принципов устройства и методов расчёта аппаратов и машин, используемых для реализации этих процессов в условиях реального производства с максимальной эффективностью.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина:

«Высшая математика», «Физика», «Инженерная графика», «Механика», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика», «Производственная практика (технологическая практика) 1».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-3. Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов	ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	Знать: - процессы пищевых производств (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные) - принципы работы и устройство отдельных машин и аппаратов и основы их расчета
		Уметь: - находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств, - - выбирать технические средства и технологии пищевых производств
		Владеть: - современными информационными технологиями; - методами расчета аппаратов пищевых производств

Актуальные проблемы ресторанного сервиса

1. Цель освоения дисциплины

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях общественного питания, основ и классов организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа и написание выпускной квалификационной работы).

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании Гостов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: Разрабатывать организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
		Владеть: Техническими средствами контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование знаний в области технологии производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения, современных технологических схем производства пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Физика», «Инженерная графика», «Механика», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технохимический контроль и учет производства», «Технологические добавки и улучшители», «Процессы и аппараты пищевых производств» «Учебная практика», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов (ПК-3)	ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	Знать: современные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции питания, структуру и область применения нормативно-технологической документации.
		Уметь: - использовать отечественный и зарубежный опыт производства продуктов питания в пищевой практике; - рассчитывать основные параметры технологических линий производства пищевых продуктов.
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель – 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.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Микробиология».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов общественного питания», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Технохимический контроль и учет производства».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин.
		Уметь: применять полученные знания для решения производственных проблем, используя современные методы и нормативно-правовые документы.
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности. Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость микробиологического

документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		исследования.
		Владеть: методами и навыками самостоятельной работы с компьютерными средствами, обобщения полученной информации, самоорганизации, планирования.
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
	Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; осуществлять контроль организации безопасности жизнедеятельности в сфере профессиональной деятельности	
	Владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; методами и средствами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; методами расчетов уровней антропогенных и техногенных факторов и расчетов категории пожаро – взрывоопасности.	

Оборудование предприятий общественного питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – получение студентами знаний в области связанной с эксплуатацией оборудования, размещения оборудования в цехах предприятий общественного питания, расчета основных параметров, соблюдением техники безопасности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Инженерная графика», «Механика», «Учебная практика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания», «Производственная практика (технологическая практика)1,2,3», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов (ПК-3)	ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования; -принципы расчёта и конструирования оборудования -прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования.
		Уметь: -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технические показатели работы оборудования
		Владеть: - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания

Проектирование предприятий общественного питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации проектирования предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения	
ПК-3 Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-	ПК-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания	Знать: основные расчеты по производству и реконструкции предприятий ОП Уметь: проводить технологические расчеты по проектированию предприятий питания. Владеть: навыками разработки проектной документации	
	ПК-3.2. Выполняет объемно-планировочное решение предприятия с применением систем автоматизированного программного обеспечения		Знать: принципы выполнения компоновочных решений предприятий общественного питания с учетом автоматизированного программного обеспечения
			Уметь: выполнять компоновочные решения участков, цехов и предприятий питания с учетом автоматизированного программного обеспечения
			Владеть: навыками использования автоматизированного программного обеспечения для

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-5 Способен применять знание основ организации деятельности предприятий общественного питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: основы организации и управления предприятиями общественного питания, - типы и классы предприятий общественного питания - формы и методы обслуживания потребителей - основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия - организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы - уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания
		Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия - навыками оперативного планирования производства - навыками организации обслуживания потребителей

Физическая и коллоидная химия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов профессиональных знаний для объяснения основных закономерностей, определяющих направленность химических процессов, скорость их протекания, влияние на них среды, примесей и внешних физических воздействий, условия получения максимального выхода необходимых продуктов, а также по наиболее распространенному в природе состоянию тел – дисперсному и о процессах, происходящих в дисперсных системах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: Высшая математика; Физика; Общая и неорганическая химия; Органическая химия; Аналитическая химия.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Процессы и аппараты пищевых производств; Физико-химические методы анализа; Технология продуктов быстрого приготовления; Технология производства молочных продуктов.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления пробирочного, химического и физико-химического анализа пищевых веществ по заданной методике.
		Уметь: применять основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления пробирочного, химического и физико-химического анализа пищевых веществ по заданной методике.
		Владеть: основными методиками применения закономерностей физической и коллоидной химии для осуществления пробирочного, химического и физико-химического анализа

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)</p>		пищевых веществ по заданной методике.
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов	Знать: основные закономерности физической и коллоидной химии для анализа результатов экспериментов
		Уметь: применять основные закономерности физической и коллоидной химии для анализа результатов экспериментов
		Владеть: основными методиками применения закономерностей физической и коллоидной химии для анализа результатов экспериментов

Пищевая химия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование системы знаний, умений и навыков по вопросам пищевой химии, фундаментальных знаний о закономерностях химических процессов, протекающих в сырье при переработке и получении готовых продуктов; подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии физико-химического и биологического анализов и использования их результатов в профессиональной деятельности; обучение самостоятельному поиску информации для научной, учебной и профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: основы физиологии и гигиены питания, общая и неорганическая химия, органическая химия.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, технология продуктов общественного питания, технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности, товароведение продовольственных товаров, генетически модифицированные продукты питания, функциональные продукты питания, экспертная оценка продовольственных товаров, теххимический контроль и учет производства.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными)	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике. ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.

Санитария и гигиена

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 2», «Технология продуктов общественного питания 3», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технохимический контроль и учет производства».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способность применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует	Знать: основные санитарные

	<p>Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентация деятельности предприятий</p>	<p>тарно-эпидемиологические требования к качеству продукции.</p> <p>Уметь: оценивать качество производства продукции и использование соответствующего законодательства.</p> <p>Владеть: основными методами и способами</p>
--	--	--

		и оцен ки качес тва произ вод имой прод укци и.
	ПК- 5.2. Выя вляе т конт роль ные точк и для анал иза сани тарн ого сост ояни я стру ктур ных подр азде лени й	Знат ь: осно вные гигие ниче ские треб ован ия к благо устр ойст ву и соде ржан ию пред прия тий обще ствен ного пита ния.
	пред при ятий с цель ю обес пече ния безо пасн ости прод укц ии и	Умет ь: осущ ествл ять конт роль за собл юден ием сани тарн ого закон одате

	услуг	льства. Владельцы: основными и методами и способами и содержания предприятия общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.
--	-------	---

Управление качеством продукции в общественном питании

1. Цель освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Управление качеством продукции в общественном питании» – приобретение студентами теоретических знаний в области управления качеством продукции в общественном питании.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Основы физиологии и гигиены питания», «Пищевая химия», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания 1», «Учебная практика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Знать: - основные понятия, термины и определения в области контроля и управления качеством продукции в общественном питании; - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания
	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Знать: - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг; - методы управления качеством продукции в общественном питании

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.

Товароведение продовольственных товаров

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование у студентов всесторонних знаний, практических навыков решения конкретных задач, связанных с вопросами повышения конкурентоспособности продовольственных товаров, включая вопросы повышения качества товаров и расширения их торгового ассортимента.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Экономика», «Правоведение», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 1,2».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология и организация питания кухонь мира», «Продукты питания специального назначения», «Функциональные продукты питания», «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	ИДК	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: основные категории товароведения продовольственных товаров; методы классификации и кодирования продовольственных товаров;
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Уметь: использовать нормативную и техническую документацию при товароведной оценке качества сырья и продовольственных товаров, выявлении некачественных и фальсифицированных продуктов
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Владеть: знаниями в области стандартизации и сертификации товаров;

требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		навыками идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации.
--	--	---

Ресторанное дело

1. Цель освоения дисциплины

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях питания основ и классов организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Учебная практика (ознакомительная практика)»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Актуальные проблемы ресторанного сервиса».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании Гостов и стандартов, регламентирующих деятельность	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
		Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	предприятий общественного питания	

Методы и организация научного исследования пищевой продукции

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся системы знаний, умений и навыков ведения самостоятельной научной работы в области оценки и лабораторного контроля качества пищевого сырья и продукции общественного питания; научно-практического исследования и экспериментирования; сбор и обобщение информации для написания научных работ различного уровня.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: введение в профессию, общая и неорганическая химия.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: пищевая химия, основы физиологии и гигиены питания, микробиология, биохимия, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, технология продуктов общественного питания, технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности, товароведение продовольственных товаров, генетически модифицированные продукты питания, функциональные продукты питания, экспертная оценка продовольственных товаров, теххимический контроль и учет производства.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.
		Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.

Технологические добавки и улучшители

1. Цель освоения дисциплины

Цель – изучение основных групп технологических добавок, улучшителей и биологически активных веществ, используемых при производстве продуктов питания: классификации, состава, физико-химических и функциональных свойств, технологических аспектов их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья, направлений их применения с целью совершенствования технологии, предупреждения дефектов готовых изделий и расширения ассортимента, принципы разработки технологических схем производства и корректировки технологических процессов при использовании добавок и улучшителей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Биохимия», «Микробиология», «Физическая и коллоидная химия», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технохимический контроль и учет производства», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Производство мучных кондитерских изделий», «Продукты питания специального назначения», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами,	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: установленные нормы по использованию технологических добавок и улучшителей, основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования, организовать и осуществлять

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		<p>технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.</p> <p>Владеть: методами и средствами осуществления технологического контроля, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.</p>

Генетически модифицированные продукты питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в области генетически модифицированных продуктов питания и безопасности пищевого сырья на основе систематической идентификации, оценки опасных факторов, оказывающих влияние на безопасность продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия», «Микробиология», «Органическая химия».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Продукты питания специального назначения», «Функциональные продукты питания»

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК – 1. Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: -методы получения ГМО, их классификацию
		Уметь: -выявлять и идентифицировать факторы, включая опасные факторы, влияющие на качество, в том числе безопасность товаров; -анализировать научно-техническую информацию
	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Владеть: -навыками разработки нормативно-технологической документации
		Знать: - технологию производства генномодифицированных продуктов питания, их классификацию
		Уметь: - выявлять и идентифицировать факторы, включая опасные факторы, влияющие на качество, в том числе безопасность продуктов питания

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
анализировать результаты экспериментов		<p>-ориентироваться в природных компонентах пищевых продуктов и определять их действие на организм человека</p> <p>Владеть:</p> <p>-вопросами, касающимися систем современного питания и роли питания в жизнедеятельности человека</p>

Экспертная оценка продовольственных товаров

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – получение комплекса знаний о формировании потребительских свойств, способах обеспечения и методах оценки продовольственных товаров, освоение методов экспертизы по оценке качества продовольственных товаров, приобретение знаний по условиям хранения, реализации сырья и продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Основы физиологии и гигиены питания», «Технология продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль и учет производства», «Технологические добавки и улучшители».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: способы и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам
		Уметь: осуществлять экспертную оценку с использованием современных методов теоретического и экспериментального исследования;
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования и обработки полученной информации.
		Знать: -нормативную технологическую документацию по контролю качества продуктов питания Уметь: –организовывать документооборот по

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		производству и контролю на предприятии питания Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией

Физико-химические методы анализа

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов представления о теоретических основах и возможностях практического применения инструментальных методов анализа, освоение навыков работы и методик физико-химических измерений в аналитической практике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Физика», «Высшая математика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике	Знать: - возможности физико-химических методов анализа - основные элементы приборов, используемых в физико-химических методах - правила безопасной работы в инструментальной химии Уметь: - выбирать оптимальные методы исследования в зависимости от технологического процесса Владеть: - техникой экспериментальных работ - навыками выбора средств для решения поставленной задачи, в том числе и с учетом отдаленных экологических последствий
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов	Знать: - теоретические основы интерпретации

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК – 1)</p>		<p>результатов аналитической химии;</p> <p>– статистические методы обработки результатов научных исследований;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сравнивать и анализировать возможности инструментальных методов <ul style="list-style-type: none"> - анализировать литературные данные и данные собственных экспериментов; - систематизировать результаты аналитического эксперимента <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа полученной информации - навыками расчета результатов анализа - навыками интерпретации результатов анализа - навыками формулировки выводов по анализу литературных и экспериментальных данных анализа

Технохимический контроль и учет производства

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Физика», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Производство мучных кондитерских изделий».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: показатели качества продукции; требования стандартов к качеству сырья и продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к параметрам технологического процесса; принципы организации технохимического контроля на предприятия.
		Уметь: использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера, касающиеся организации и контроля; обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения пищевых продуктов; проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы; уметь квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		ведения технологического контроля и анализа качества.
		Владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности; базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технохимического контроля; методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий; методами нормативно-технической документации для определения уровня качества контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сырья, производства полуфабрикатов и продуктов питания.
	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов	Знать: санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические нормативы и требования к содержанию предприятий общественного питания, к производству и реализации кулинарной продукции, к организации питания в различных учреждениях; технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания.
		Уметь: пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией; составлять график уборки помещений; производить расчёт моющих, дезинфицирующих средств для нужд предприятий общественного питания; составлять заявки для проведения измерения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>параметров производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест.</p> <p>Владеть: нормативной базой в области производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>

Экологический производственный контроль

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний природоохранной нормативно-правовой базы, практических навыков по организации и проведению экологического производственного контроля на предприятии для снижения вреда от хозяйственной или иной деятельности, способной оказывать негативное воздействие на окружающую среду.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия», «Аналитическая химия», «Органическая химия», «Биохимия», «Микробиология», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Физико-химические методы анализа», «Проектирование предприятий общественного питания»

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения	
ПК-1 – способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: методы микробиологического и химико-бактериологического анализа Уметь: проводить статистическую обработку результатов и оценку основных метрологических характеристик Владеть: оценкой и документированием результатов	
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: нормативно-правовую базу в области охраны окружающей среды. Уметь: применять навыки по составлению и ведению экологической документации, связанной с представлением данных в органы статистики, экологическую инспекцию. Владеть: навыками практического использования полученных знаний о процедуре производственного экологического контроля.	
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов	Знать: правила ведения рабочей документации. Уметь: проводить статистическую обработку	

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов		результатов и оценку основных метрологических характеристик Владеть: проведением регистрации, расчетов, оценке и документировании результатов

Технология продуктов быстрого приготовления

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологии продуктов быстрого приготовления. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продуктов быстрого приготовления.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Физическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; технологическую документацию на производство кулинарной продукции
	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Уметь: разрабатывать технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования
		Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий

Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование у студентов представления о современных технологиях производства охлажденной и замороженной кулинарной продукции, перспективах ее развития и использования в ресторанном бизнесе, кейтеринге и питании организованных групп населения. Дать необходимые теоретические и практические знания о применении искусственного холода в производстве кулинарной продукции и его влиянии на качество выпускаемой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; технологическую документацию на производство кулинарной продукции
		Уметь: разрабатывать технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования
		Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий.

Производство мучных кондитерских изделий

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – вооружение технологов систематизированными знаниями научных основ производства мучных и кондитерских изделий, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества полуфабриката, а, следовательно, и продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: основные виды нормативно - технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции. пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

Технология производства молочных продуктов

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование знаний в области технологии производства молочных продуктов, теоретических и практических знаний физических, химических и технологических свойств сырья, научные основы технологии его переработки. Особенностью курса является одновременное изучение технологии молока и молочных продуктов с основами общих технологических процессов их производства, оборудования предприятий молочной промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Оборудование предприятий общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способность рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: принципы построения технологических схем производства молочных продуктов; вопросы безотходной технологии; требования, предъявляемые к качеству продукции; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
		Уметь: пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов; пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.
		Владеть: методикой определения основных показателей качества и свойства молочных продуктов; методикой разработки нормативно-технологической

производства продукции общественного питания (ПК-2)		документации на продукцию с учетом новейших технологий производства.
--	--	---

Технология и организация питания кухонь мира

1. Цель освоения дисциплины

Цель – знакомство студентов с основами приготовления пищи разных кухонь мира. Знакомство с историей зарождения и формирования национальной кухни, в основе которой лежат: гастрономические привычки, пристрастия к тому или иному продукту и способу его обработки, а также традиции и обычаи народа. Знакомство студентов с современным стилем и направлением европейской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь при приготовлении, оформлении и подаче блюд, в том числе в банкетном исполнении, с учетом критериев качества и безопасности. Прививание необходимых умений, знаний и навыков для изучения специальных дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «История», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: основные виды нормативно - технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции, пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

Продукты питания специального назначения

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель – приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Аналитическая химия», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания 1, 2, 3».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: основные виды нормативно - технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции, пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

Функциональные продукты питания

1. Цель освоения дисциплины

Цель – приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и функциональных продуктов питания на основе сырья растительного и животного происхождения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Микробиология», «Товароведение продовольственных товаров», «Технологические добавки и улучшители».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Производство мучных кондитерских изделий».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- способность рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: особенности производственных линий и технологического оборудования, зарубежных марок, для изготовления продуктов функционального назначения; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов функционального назначения; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
		Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продуктов функционального назначения; разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды продукции.
		Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; методикой разработки нормативно-технологической документации на

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		продукцию с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основании внедрения системы качества НАССР; методикой расчёта основных технико-экономических показателей.

Современные технологии ресторанного сервиса

1. Цель освоения дисциплины

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях питания основ и классов организационно-правовых форм.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Учебная практика (ознакомительная практика)»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Актуальные проблемы ресторанного сервиса», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
	ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания

Медицинская помощь в экстренных ситуациях

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – формирование навыков по оказанию первой помощи пострадавшим в экстренных ситуациях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)	УК-8.1. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	Знать: основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления технологического процесса производства продукции питания
	УК-8.2. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	Уметь: применять основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления технологического процесса производства продукции питания
	УК-8.3. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему.	Владеть: основными методиками применения закономерностей физической и коллоидной химии для осуществления технологического процесса производства продукции питания