

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 «Правоведение», «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 |
|---|---|--|
| ОК-1: способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы | - | Знать: мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы |
| | | Уметь:- анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы |
| | | Владеть:- способностью понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы |

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 |
|---|--|--|
| ОК-5 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | --- | <p>Знать: - иностранный язык в объеме, необходимом для получения профессиональной информации из зарубежных источников и общения на темы повседневной коммуникации;</p> <p>- лексику повседневного общения на иностранном языке в объеме, необходимом для устного общения, чтения и перевода (со словарем) иноязычных текстов в рамках изучаемых тем;</p> <p>- основные грамматические структуры, необходимые для повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>Уметь: - в области чтения: читать, переводить и обсуждать тексты социально-культурной, бытовой и деловой направленности с пониманием основного и фактического содержания, пользуясь словарями и справочниками, владеть умениями разных видов чтения (ознакомительного, изучающего, поискового, просмотрового);</p> <p>- в области говорения: принимать участие в диалоге по ситуации, беседе, дискуссии, адекватно употребляя лексические единицы и</p> |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| | | <p>грамматические конструкции в соответствии с темой и ситуацией общения; связно высказываться на английском языке по вопросам бытового, социально-культурного, общественно-политического, делового содержания;</p> <p>- в области аудирования: понимать речь преподавателя и других студентов, понимать монологическое и диалогическое высказывание в рамках сферы межкультурной коммуникации (общее понимание);</p> <p>- в области письма: составлять сообщение по изученному языковому и речевому материалу; делать письменный перевод текстов в рамках изученных лексических и грамматических тем; уметь составлять письменные тексты в форме личного и делового письма, сочинения в рамках изученных тем.</p> <p>Владеть: способностью выражения своих мыслей и мнения в межличностном и социокультурном общении на иностранном языке;</p> <p>- различными навыками и умениями речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование) на иностранном языке;</p> <p>- способностью извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.</p> |

Иностранный язык 3, Иностранный язык 4

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессиональной иноязычной компетентности студентов посредством приобретения навыков профессионального общения на иностранном языке в ситуациях бытового, общенаучного и профессионального характера.

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 английский язык 2», написание аннотации к выпускной квалификационной работе.

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| ОК-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | | Знать: общие требования к владению английским языком в формате международного тестирования TOEIC, лексический минимум в объеме около 600 единиц по изученным темам; правила образования и нормы использования изученных грамматических конструкций английского языка, обеспечивающих успешную устную и письменную коммуникацию. |
| | | Уметь: узнавать в тексте и адекватно использовать грамматические конструкции английского языка, соответствующие уровню владения; понимать значение в контексте и использовать в речи тематические лексические единицы английского языка, устойчивые словосочетаний (сложных наименования, идиомы, клише, фразовые глаголы); извлекать необходимую для профессиональной деятельности информацию на английском языке при работе с информационными интернет- |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>ресурсами, ресурсами СМИ; 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.</p> |
|--|--|---|

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», «Правоведение», «Экономика».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России, ее место и роль в современном мире в целях формирования гражданской позиции и развития патриотизма | - | Знать: основные события, этапы и закономерности развития российского общества и государства с древности до наших дней, выдающихся деятелей отечественной истории, а также различные подходы и оценки ключевых событий отечественной истории |
| | | Уметь: выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий; извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения |
| | | Владеть: навыками исторической аналитики: осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма |

Экономика

1. Цель освоения дисциплины

Цель – 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, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Философия», «Высшая математика», «История».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Современные технологии ресторанного сервиса», «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 |
|---|---|---|
| - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3) | - | Знать: закономерности развития экономических явлений и процессов, их взаимосвязи и взаимообусловленности в обществе. |
| | - | Уметь: сопоставлять различные подходы и точки зрения по конкретным экономическим проблемам, формулировать самостоятельные выводы; оценивать собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина. |
| | - | Владеть: умением анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем |

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: «Философия», «Экономика».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4) | | Знать: положения Конституции Российской Федерации по части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина, организации и осуществления государственной власти |
| | | Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты грамотно разрабатывать документы правового характера, составлять правовые документы для реализации и защиты своих субъективных и профессиональных прав |
| | | Владеть: терминологией и основными понятиями в правоведении |

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 |
|--|--|---|
| - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7) | - | Знать: основные профессиональные требования к профессии технолога; основные направления развития общественного питания. |
| | - | Уметь: использовать знания в области развития и становления ресторанного сервиса, работать с нормативно технологической документацией. |
| | - | Владеть: новейшими знаниями по организации и созданию ресторанного бизнеса. |

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", "Экономика".

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| (ОПК-1) способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | | Знать: - общие сведения о информационно-коммуникационных системах и источниках, основные виды баз данных и типизации различных свойств объектов и материалов |
| | | Уметь: - стандартные приемы форматирования и переработки информации |
| | | Владеть: - методами представления и первичного анализа информации и массивов данных о свойствах объектов и материалов |
| (ДПК-1) способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования | | Знать: - базовые законы и правила естественнонаучных дисциплин и способы их описания |
| | | Уметь: - использовать типовые методы и способы естественнонаучных дисциплин для описания состояния природных процессов |
| | | Владеть: |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| | | - навыками анализа природных процессов на основе применения типовых методов, способов и законов естественнонаучных дисциплин. |
| (ДПК-2) способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций | | Знать: - основные концепции и аналитический инструментарий соответствующей проблемы, а также принципы представления результатов научного исследования. Уметь: - самостоятельно разрабатывать программу исследования, включающего сбор, систематизацию и анализ теоретического и эмпирического материала. Владеть: - способностью представлять результаты проведенного исследования в виде научного отчета, статьи или доклада. |

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 и 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", "Физико-химические методы анализа".

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| (ОПК-1) способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | | Знать: - общие сведения о информационно-коммуникационных системах и источниках, основные виды баз данных и типизации различных свойств объектов и материалов |
| | | Уметь: - стандартные приемы форматирования и переработки информации |
| | | Владеть: - методами представления и первичного анализа информации и массивов данных о свойствах объектов и материалов |
| (ДПК-1) способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, | | Знать: - базовые законы и правила естественнонаучных дисциплин и способы их описания |
| | | Уметь: - использовать типовые методы и способы естественнонаучных дисциплин для описания состояния |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| теоретического и экспериментального исследования | | природных процессов Владеть: - навыками анализа природных процессов на основе применения типовых методов, способов и законов естественнонаучных дисциплин. |
| (ДПК-2) способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций | | Знать: - основные концепции и аналитический инструментарий соответствующей проблемы, а также принципы представления результатов научного исследования. Уметь: - самостоятельно разрабатывать программу исследования, включающего сбор, систематизацию и анализ теоретического и эмпирического материала. Владеть: - способностью представлять результаты проведенного исследования в виде научного отчета, статьи или доклада. |

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 и 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", "Механика".

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| (ОПК-1) способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | | Знать: - общие сведения о информационно-коммуникационных системах и источниках, основные виды баз данных и типизации различных свойств объектов и материалов |
| | | Уметь: - стандартные приемы форматирования и переработки информации |
| | | Владеть: - методами представления и первичного анализа информации и массивов данных о свойствах объектов и материалов |
| (ДПК-1) способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, | | Знать: - базовые законы и правила естественнонаучных дисциплин и способы их описания |
| | | Уметь: - использовать типовые методы и способы естественнонаучных дисциплин для описания состояния |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| теоретического и экспериментального исследования | | природных процессов Владеть: - навыками анализа природных процессов на основе применения типовых методов, способов и законов естественнонаучных дисциплин. |
| (ДПК-2) способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций | | Знать: - основные концепции и аналитический инструментарий соответствующей проблемы, а также принципы представления результатов научного исследования. Уметь: - самостоятельно разрабатывать программу исследования, включающего сбор, систематизацию и анализ теоретического и эмпирического материала. Владеть: - способностью представлять результаты проведенного исследования в виде научного отчета, статьи или доклада. |

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.

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 |
|--|---|--|
| - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1) | _____ | Знать: как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий |
| | | Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий |
| | | Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий |
| - способность использовать основные законы | _____ | Знать: фундаментальные законы природы и основные физические |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1) | | законы в области механики, термодинамики, электричества и магнетизма, оптики и атомной физики; методы теоретических и экспериментальных исследований |
| | | Уметь: применять физические методы и законы для решения физических задач; подходы и методы физического исследования в профессиональной деятельности. |
| | | Владеть: основными методами решения конкретных физических задач из разных областей физики, навыками проведения экспериментальных исследований различных физических процессов. |
| - способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2) | <hr style="width: 10%; margin: auto;"/> | Знать: методы теоретических и экспериментальных исследований. |
| | | Уметь: использовать подходы и методы физического исследования в профессиональной деятельности; проводить все этапы экспериментального исследования, регистрацию измеряемых данных, их обработку и анализ. |
| | | Владеть: навыками использования современных подходов и методов физики к описанию, анализу, теоретическому и экспериментальному исследованию в профессиональной деятельности; навыками проведения экспериментальных исследований различных физических явлений и оценки погрешности измерений. |

Общая и неорганическая химия

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у обучающихся базовых знаний, умений и навыков по общей и неорганической химии, знакомство с внутренней логикой химической науки, а также приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки при изучении последующих химических и специальных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности.

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: «Аналитическая химия», «Микробиология», «Биохимия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Физико-химические методы анализа» и другие химические дисциплины вариативной части.

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|--|
| способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1) | - | Знать: основные способы и методы накопления, передачи и обработки информации в современных цифровых и микропроцессорных системах; глобальные и локальные компьютерные сети; технологию работы на персональном компьютере в современных операционных средах |
| | | Уметь: использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения; работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями |
| | | Владеть: методами практического использования современных компьютеров для обработки информации; методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| | | приемами создания, хранения, воспроизведения, обработки и передачи данных средствами вычислительной техники; навыками применения стандартных программных средств в сфере профессиональной деятельности |
| способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1) | - | Знать: методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции общественного питания и условий, непосредственно влияющих на их возникновение Уметь: осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания Владеть: физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1) | - | Знать: основные законы химии, строение и свойства химических соединений, природу химической связи в различных классах веществ; методы математического анализа и моделирования химического эксперимента, теоретического и экспериментального исследования Уметь: применять теоретические аспекты общей химии и методы математического анализа и моделирования химического эксперимента для анализа свойств веществ и механизмов химических процессов, протекающих в окружающей природе и в профессиональной деятельности Владеть: методами определения свойств веществ и механизма их участия в процессах химического |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| | | характера окружающего мира и явлений природы; методами математического анализа и моделирования химического эксперимента, теоретического и экспериментального исследования |
| способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2) | - | <p>Знать: правила поведения и технику безопасности в химической лаборатории, химическую посуду и классификацию реактивов; современные методы исследования технологических процессов и природных средств, способы применения компьютерных средств в научных исследованиях; формы систематизации данных для составления обзоров, отчетов и презентаций</p> <p>Уметь: самостоятельно работать с методическими рекомендациями, проводить химический эксперимент, анализировать полученные экспериментальные данные; планировать экспериментальные исследования, получать, обрабатывать и анализировать полученные результаты; систематизировать данные для составления обзоров, отчетов и презентаций</p> <p>Владеть: методами организации самостоятельной работы при проведении эксперимента и научных исследований; способностью самостоятельно проводить анализ полученной информации и делать выводы; базовыми приёмами организации и проведения научных исследований, углублёнными знаниями в области технологии питания; методикой систематизации данных для составления обзоров, отчетов и презентаций</p> |

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 |
|---|---|--|
| Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК - 3) | - | Знать: <ul style="list-style-type: none">- основные методы аналитической химии и аппаратуру для осуществления контроля качества продукции;- практические приемы химического анализа;- методы математической статистики для оценки метрологических характеристик результатов химического анализа |
| | | Уметь: <ul style="list-style-type: none">- выбирать оптимальный вариант методики для выполнения конкретной аналитической задачи;- разрабатывать стратегию проведения химического эксперимента- обрабатывать результаты анализа с применением компьютерных программ; |
| | | Владеть: <ul style="list-style-type: none">- навыками приготовления растворов заданной концентрации различными способами;- техникой экспериментальных работ;- навыками измерения аналитического сигнала; |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК – 1) | - | <p>навыками расчета результатов анализа</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 – 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 (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Основы информационной культуры», «Правоведение», «Основы ресурсосбережения».

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», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов 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 |
|--|---|--|
| - способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9) | - | Знать: основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий |
| | - | Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности |
| | - | Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий |
| - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного | - | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| <p>микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</p> | - | <p>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</p> |
| | - | <p>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</p> |

Профессиональный английский 1

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессиональной иноязычной компетентности студентов посредством приобретения навыков профессионального общения на иностранном языке в ситуациях бытового, общенаучного и профессионального характера.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Профессиональный английский 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 |
|---|--|--|
| ОК-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. | | Знать: общие требования к владению английским языком в формате международного тестирования TOEIC, лексический минимум в объеме около 500 единиц по изученным темам; правила образования и нормы использования изученных грамматических конструкций английского языка, обеспечивающих успешную устную и письменную коммуникацию. |
| | | Уметь: узнавать в тексте и адекватно использовать грамматические конструкции английского языка, соответствующие уровню владения; понимать значение в контексте и использовать в речи тематические лексические единицы английского языка, устойчивые словосочетания (сложных наименования, идиомы, клише, фразовые глаголы); извлекать необходимую для профессиональной деятельности информацию на английском языке при работе с информационными Интернет-ресурсами, ресурсами СМИ; понимать |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>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); строить диалогическую и монологическую речь в простых коммуникативных ситуациях делового общения; понимать диалогическую и монологическую информацию на слух; составлять деловое письмо в соответствии с нормами официально-делового стиля английского языка.</p> |
| <p>ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</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; навыками написания делового письма.</p> <p>Знать: основные принципы работы в коллективе, этикетные нормы межкультурного общения.</p> <p>Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, соблюдая нормы этикета.</p> <p>Владеть: этикетными нормами межкультурного общения.</p> |

Профессиональный английский язык 2

1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование профессиональной иноязычной компетентности студентов посредством приобретения навыков профессионального общения на иностранном языке в ситуациях бытового, общенаучного и профессионального характера.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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 |
|---|--|---|
| ОК-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач меж-личностного и меж-культурного взаимодействия. | | Знать: общие требования к владению английским языком в формате международного тестирования TOEIC, лексический минимум в объеме около 500 единиц по изученным темам; правила образования и нормы использования изученных грамматических конструкций английского языка, обеспечивающих успешную устную и письменную коммуникацию; доступные словари (включая специальные), справочную литературу и ресурсы Интернет для совершенствования навыков самостоятельной работы и саморазвития и извлечения информации профессиональной направленности; 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 |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>реферирования англоязычного специализированного текста.</p> <p>Уметь:</p> <p>узнавать в тексте и адекватно использовать грамматические конструкции английского языка, соответствующие уровню владения; понимать значение в контексте и использовать в речи тематические лексические единицы английского языка, устойчивые словосочетаний (сложных наименования, идиомы, клише, фразовые глаголы); извлекать необходимую для профессиональной деятельности информацию на английском языке при работе с информационными Интернет-ресурсами, ресурсами СМИ; 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); строить диалогическую и монологическую речь в простых коммуникативных ситуациях делового общения; понимать диалогическую и монологическую информацию на слух; 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 специализированному тексту; подавать информацию из специализированного текста в сжатом виде на английском языке (реферирование или аннотирование).</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками правильного использования грамматических конструкций и тематической лексики для построения высказывания на английском языке;</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>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; навыками поиска необходимой информации профессиональной направленности в Интернет – источниках; узкоспециальной терминологией по направлению подготовки; навыками перевода специализированного текста; навыками языкового сжатия английского текста.</p> |
| <p>ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> | | <p>Знать: основные принципы работы в коллективе; формулы этикета для межкультурного общения.</p> <p>Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Владеть: этикетными нормами межкультурного общения; клишированными оборотами речи и приемами подачи материала на иностранном языке.</p> |

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: «Философия», «Правоведение», «Иностранный язык 2».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|--|
| способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5) | - | Знать: <ul style="list-style-type: none">– основные термины, связанные с русским языком и культурой речи;– основные правила, относящиеся ко всем языковым уровням (фонетическому, лексическому, грамматическому);– особенности официально-делового и других функциональных стилей;– основные типы документных и научных текстов и текстовые категории. |
| | | Уметь: <ul style="list-style-type: none">– участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения;– строить официально-деловые и научные тексты;– продуцировать связные, правильно построенные монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения; |
| | | Владеть: <ul style="list-style-type: none">– нормами современного русского литературного языка;– приемами стилистического |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| | | анализа текста; – навыками публичной речи; – базовой терминологией изучаемого модуля; – этическими нормами культуры речи. |

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, пищевые и биологически активные добавки, 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 |
|---|---|---|
| ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения | - | <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-профилактического и диетического питания. |
| | | <i>Уметь:</i> применять принципы и подходы (здорового) рационального питания, |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| | | <p>используемые для организации совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>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;</p> <p>базовыми знаниями о физиологии питания;</p> <p>базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области физиологии питания;</p> <p>методами контроля основных параметров качественного и количественного состава пищевых продуктов во время кулинарной обработки.</p> |
| ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию | - | <p><i>Знать:</i> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i> планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности.</p> <p><i>Владеть:</i> приемами функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности</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: подготовка ВКР.

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|--|
| Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1) | - | Знать: <ul style="list-style-type: none">- сущность и значимость информации в современном обществе;- основные опасности и угрозы, возникающие при работе с информацией;- основные способы обеспечения информационной безопасности при работе в сети Интернет;- требования к информационной безопасности;- основы работы в локальных и глобальных компьютерных сетях |
| | | Уметь: <ul style="list-style-type: none">- соблюдать требования информационной безопасности;- пользоваться поисковыми системами для оперативного получения информации по заданной теме |
| | | Владеть: <ul style="list-style-type: none">- навыками работы с информационными источниками;- навыками обеспечения информационной безопасности |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2) | - | Знать: - основные методы, способы и средства получения, хранения, обработки информации |
| | | Уметь: - пользоваться основными приёмами работы на персональном компьютере; - применять текстовые и табличные процессоры для подготовки документов различного назначения |
| | | Владеть: - навыками работы на персональном компьютере; - навыками работы с офисными программами; - навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях |

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 |
|---|---|---|
| способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8) | - | Знать: - основы здорового образа жизни студента; роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов; социально-биологические основы физической культуры. |
| | | Уметь: - 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 -составлять простейшие программы физического самовоспитания и занятий с оздоровительной, рекреационной и восстановительной направленностью; -определять методами |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| | | <p>самоконтроля состояние здоровья и физического развития.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления, повышения эффективности труда; - нормами здорового образа жизни, проявлять когнитивные, эмоциональные и волевые особенности психологии личности; - 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; - методикой работы с литературой для поиска информации об отдельных 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», «Ресторанное дело», «Технология и организация питания кухонь мира», «История русской кухни», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | Знать: прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания. |
| | - | Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства. |
| | - | Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания. |
| способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам(ОПК-3) | - | Знать: структуру и область применения нормативно-технологической документации; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |
| | - | Уметь: разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции. |
| | - | Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию |

| | | |
|---|---|--|
| | | общественного питания с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |
| готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4) | - | Знать: основные виды технологического оборудования; способы эксплуатации оборудования; технику безопасности при работе на оборудовании. |
| | - | Уметь: производить расчет и подбор технологического оборудования с учетом производительности; организовать процесс обслуживания оборудования. |
| | - | Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования. |
| - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5) | - | Знать: основы организации предприятий 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. |
| способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6) | - | Знать: структуру и область применения нормативно-технологической документации; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |
| | - | Уметь: разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции. |
| | - | Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания с учетом новейших технологий производства; навыками проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

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: «Физическая культура и спорт».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8) | | Знать: <ul style="list-style-type: none">– основы здорового образа жизни студента;– 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– составлять простейшие программы физического самовоспитания и занятий с оздоровительной, |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| | | <p>рекреационной и восстановительной направленностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – нормами здорового образа жизни, проявлять когнитивные, эмоциональные и волевые особенности психологии личности; – 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; – методикой работы с литературой для поиска информации об отдельных определениях, понятиях и терминах, объяснения их применения в практических ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью. |

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.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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», «Санитария и гигиена».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | 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. |
| - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и | - | Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности. |
| | - | Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость микробиологического исследования. |
| | - | Владеть: методами и навыками |

| | | |
|--|--|--|
| загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3) | | 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: «Медицинская химия», «Биомедицинская химия», «Химия природных соединений», «Химия природных биологически активных соединений», «Общая химическая технология», «Методология современного органического синтеза».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| ДПК-1 способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования | - | Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин. |
| | | Уметь: определять возможные пути решения современных проблем в области биохимии, используя методы теоретического и экспериментального исследования. |
| | | Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающего мира и обработки полученной информации. |
| ДПК-2 способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде | | Знать: основные этапы экспериментальных исследований. |
| | | Уметь: планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций. |
| | | Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| отчетов и презентаций | | обработки результатов эксперимента. |
| ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. | - | Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции. Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента. |

Органическая химия 1

1. Цель освоения дисциплины

Цель – заключается в изучении общих законов, связывающих строение и свойства органических соединений, путей синтеза различных классов органических веществ, механизмов химических процессов, а также возможностей использования органических соединений в различных отраслях народного хозяйства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия 1», «Общая и неорганическая химия 2» «Высшая математика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология продуктов общественного питания», «Биохимия», «Экспертная оценка продовольственных товаров».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1) | - | Знать: – теоретические закономерности строения вещества и протекания реакций, механизмы химических реакций как основу для целенаправленного синтеза материалов |
| | | Уметь: – теоретические закономерности строения вещества и протекания реакций, механизмы химических реакций как основу для целенаправленного синтеза материалов |
| | | Владеть: – методологией анализа взаимосвязи химических и физических свойств органических соединений с их строением |
| способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать | - | Знать: – современные проблемы целенаправленного синтеза различных органических соединений |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2) | | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений органических веществ <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методологией создания теоретических моделей химических процессов, позволяющих прогнозировать получение новых соединений с заданными структурой и свойствами |

Органическая химия 2

1. Цель освоения дисциплины

Цель – заключается в изучении общих законов, связывающих строение и свойства органических соединений, путей синтеза различных классов органических веществ, механизмов химических процессов, а также возможностей использования органических соединений в различных отраслях народного хозяйства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Общая и неорганическая химия 1», «Общая и неорганическая химия 2» «Высшая математика», «Аналитическая химия».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология продуктов общественного питания», «Биохимия», «Экспертная оценка продовольственных товаров».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1) | - | Знать: – теоретические закономерности строения вещества и протекания реакций, механизмы химических реакций как основу для целенаправленного синтеза материалов |
| | | Уметь: – теоретические закономерности строения вещества и протекания реакций, механизмы химических реакций как основу для целенаправленного синтеза материалов |
| | | Владеть: – методологией анализа взаимосвязи химических и физических свойств органических соединений с их строением |
| способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать | - | Знать: – современные проблемы целенаправленного синтеза различных органических соединений |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| <p>результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)</p> | | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений органических веществ <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методологией создания теоретических моделей химических процессов, позволяющих прогнозировать получение новых соединений с заданными структурой и свойствами |

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: Оборудование предприятий общественного питания, Процессы и аппараты пищевых производств, 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 - Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | - | Знать: - методы разработки чертежей деталей средствами компьютерной графики; - основы компьютерной графики, технологию работы в среде Компас-3D. |
| | | Уметь: - разрабатывать чертежи деталей с применением средств машинной графики. |
| | | Владеть: - навыками работы в среде Компас-3D; - навыками работы с технической документацией, в том числе, с применением средств САПР. |
| ПК-28 - Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на | - | Знать: - принципы графического изображения деталей, узлов, механизмов, материалов и простейших конструкций; - правила оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД. |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| <p>проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p> | | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформлять замыслы технических решений в виде чертежей; - разрабатывать эскизы и чертежи деталей по натурным образцам; формировать чертежи отдельных деталей по сборочным чертежам; - оформлять техническую документацию по стандартам ЕСКД. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками пространственно-образного мышления, умением распознавать, создавать образы геометрических фигур, оперировать ими; - навыками работы с технической литературой и справочниками. |

Процессы и аппараты пищевых производств

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – получение студентами знаний в области теории различных процессов пищевой технологии, принципов устройства и методов проектирования 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 1,2».

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 4».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4) | - | Знать: - состояние и перспективы развития современных аппаратов и машин в изучаемой отрасли пищевой промышленности; - эксплуатационную документацию и документацию по технике безопасности. |
| | | Уметь: - выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов; - пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты; - эксплуатировать различные виды аппаратов и оборудования |
| | | Владеть: - навыками эксплуатации различных видов машин и аппаратов пищевых производств |
| Готовность устанавливать и | - | Знать: - технологические процессы |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | | производства продукции (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, выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса - проводить сравнительный анализ конструктивных решений; - выбирать технические средства и технологии пищевых производств |
| | | Владеть: -современными информационными технологиями; - методами расчета оборудования |

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», «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: «Проектирование предприятий общественного питания», «Технохимический контроль и учет производства», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|--|
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: принципы, условия, технологии производства продукции питания. |
| | | Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. |
| | | Владеть: техническими средствами и технологиями производства продукции питания с учетом экологических последствий их применения. |
| -способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в | - | Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. |
| | | Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания. |
| | | Владеть: системой документооборота по производству |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| условиях производства продукции питания (ПК-6) | | на предприятии питания. |
| - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27) | - | <p>Знать: особенности организации производства; требования, нормы, методы проектирования, реконструкции и оснащения предприятий питания.</p> <p>Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.</p> <p>Владеть: способами планировки и оснащения предприятий питания.</p> |

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».

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 |
|---|---|--|
| Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3) | - | Знать: - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования |
| | | Уметь: -использовать и разрабатывать нормативные документы -анализировать научно-техническую информацию |
| | | Владеть: -навыками разработки нормативно-технологической документации |
| Способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3) | - | Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции, структуру и область применения нормативно-технологической документации. |
| | | Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| | | <p>пищевой практике; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.</p> <p>Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.</p> |

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.

2. 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», «Биохимия», «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».

4. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | 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. |
| - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | 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. |
| - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3) | - | 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», «Производственная практика 1».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания», «Производственная практика 3, 4», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5) | - | Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования; -принципы расчёта и конструирования 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 |
| Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать | - | Знать: -прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования. |
| | | Уметь: -пользоваться соответствующими |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29) | | стандартами, технической документацией и справочной литературой; -находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли. Владеть: -современными информационными технологиями |

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 | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27) | - | Знать: основы проектирования и реконструкции предприятий общественного питания; принципы выполнения компоновочных решений. |
| | - | Уметь: разрабатывать проектную документацию с учетом типа предприятия; произвести оценку проектной документации в соответствии СНиП. |
| | - | Владеть: навыками оценки выполненных проектов; навыками выполнения компоновочных решений предприятия, правилами расстановки технологического оборудования и его привязки к коммуникациям. |
| - готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Составлять техническое задание на проектирование предприятия питания | - | Знать: расчетные нормативы проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания; номенклатуру основных типов предприятий питания; общие принципы и последовательность объемно-планировочных решений при проектировании различных типов предприятий питания. |
| | - | Уметь: |

| | | |
|--|---|--|
| <p>малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)</p> | - | <p>дать технико-экономическое обоснование целесообразности и эффективности строительства предприятий питания; производить расчеты и определять потребность в торгово-технологическом и вспомогательном оборудовании; осуществлять привязку проектов к конкретной площадке.</p> <p>Владеть: методами проведения расчетов полезной и общей площадей помещений; навыками объемного изображения производственных цехов расстановкой и привязкой технологического оборудования; навыками проведения проектных работ предприятия; навыками оценки проектной документации в соответствии с требованиями СНиП.</p> |
| <p>- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)</p> | - | <p>Знать: ведущих поставщиков технологического оборудования; основные критерии подборки технологического оборудования для различных типов предприятий питания.</p> <p>Уметь: производить оценку проектной документации; произвести оценку сметной документации</p> <p>Владеть: навыками работы с проектными организациями по выполнению работ в соответствии с заявленным заданием.</p> |

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) – «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5) | - | Знать: основы организации предприятий 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. |
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании. |
| | - | Уметь: разрабатывать аппаратно-технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований. |
| | - | Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий. |

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; Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; 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 |
|--|---|---|
| способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1) | | Знать: основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления технологического процесса производства продукции питания |
| | | Уметь: применять основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления технологического процесса производства продукции питания |
| | | Владеть: основными методиками применения закономерностей физической и коллоидной химии для осуществления технологического процесса производства продукции питания |

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.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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 осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции. |
| | - | Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства. |
| | - | Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции. |
| - владение правилами техники безопасности, | - | Знать: основные правила техники |

| | | |
|---|---|---|
| <p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивание производственного климата, уровня запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</p> | | <p>безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> |
| | - | <p>Уметь: измерять и оценивать производственный климат, уровень запыленности и загазованности, шума, вибрации, освещенность рабочих мест.</p> |
| | - | <p>Владеть: основными методами и способами оценки производственного климата и применения полученной информации в сфере профессиональной деятельности.</p> |
| <p>- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)</p> | - | <p>Знать: основные гигиенические требования к благоустройству и содержанию предприятий общественного питания.</p> |
| | - | <p>Уметь: осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства.</p> |
| | - | <p>Владеть: основными методами и способами содержания предприятий общественного питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами.</p> |

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», «Процессы и аппараты пищевых производств», «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», «Ресторанное дело», «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 | Планируемые результаты обучения |
|---|---|
| - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | Знать: основные термины и определения учебного курса, основные категории товароведения продовольственных товаров; методы классификации и кодирования продовольственных товаров, основные правила формирования товарного ассортимента; методы работы с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной); пути улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров, методы идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации. |
| | Уметь: пользоваться нормативной документацией, применять методы оценки и диагностирования уровня качества товаров; управлять торгово-технологическими процессами на торговом предприятии. |
| | Владеть: навыками проведения и оформления результатов экспертизы товаров, практическими навыками разработки ассортиментной политики предприятия; знаниями в области стандартизации и сертификации товаров; навыками анализа возможностей улучшения условий хранения и реализации продовольственных товаров; навыками идентификации товаров для выявления и предупреждения их фальсификации. |

| | |
|---|--|
| <p>- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</p> | <p>Знать: правила проверки правильности оформления технической документации; методы оценки конкурентоспособности продовольственных товаров, особенности технологии их производства; основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> |
| | <p>Уметь: работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); формировать и оптимизировать ассортимент различных групп продовольственных товаров с учетом спроса потребителей, оценивать современное состояние рынка продовольственных товаров; осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p> |
| | <p>Владеть: навыками подбора рациональных режимов и способов хранения, упаковки и перевозки продовольственных товаров; навыками работы с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов.</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 |
|---|---|---|
| Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | Знать: способы и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам |
| | | Уметь: осуществлять экспертную оценку с использованием современных методов теоретического и экспериментального исследования; |
| | | Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования и обработки полученной информации. |
| Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6) | - | Знать: -нормативную технологическую документацию по контролю качества продуктов питания |
| | | Уметь: –организовывать документооборот по 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 |
|--|---|---|
| Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК – 1) | - | Знать: - возможности физико-химических методов анализа - основные элементы приборов, используемых в физико-химических методах - правила безопасной работы в инструментальной химии |
| | | Уметь: - сравнивать и анализировать возможности инструментальных методов - выбирать оптимальные методы исследования в зависимости от технологического процесса |
| | | Владеть: - техникой экспериментальных работ - навыками анализа полученной информации - навыками выбора средств для решения поставленной задачи, в том числе и с учетом отдаленных экологических последствий |

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 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 общественного питания 3», «Технология продуктов быстрого приготовления», «Ресторанное дело», «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 осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | 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 ведения технологического контроля и анализа качества. |
| | | Владеть: законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| | | 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. |
| - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3) | | 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 параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест. |
| | | Владеть: нормативной базой в области производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. |

Экологический производственный контроль

1. Цель освоения дисциплины

Цель — 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 (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности».

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

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | 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. |
| готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; | - | Знать: основы ресурсосберегающего природопользования, правовые и экономические аспекты управления |
| | - | Уметь: формулировать проблемы, связанные с вопросами природопользования, на отдельно взятом хозяйствующем субъекте и предложить мероприятия по их решению |

| | | |
|--|---|--|
| выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий (ПК-4) | - | Владеть: методиками планирования, управления и контроля в совершенствовании технологических процессов с позиций энерго- и ресурсосбережения. |
|--|---|--|

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 |
|---|--|---|
| - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | Знать: прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания. |
| | - | Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства. |
| | - | Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания. |
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании. |
| | - | Уметь: разрабатывать аппаратно-технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований. |
| | - | 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 |
|---|---|---|
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании. |
| | | Уметь: разрабатывать аппаратно-технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований. |
| | | 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 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) – «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | Знать: прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания. |
| | - | Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов производства. |
| | - | Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания. |
| готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать | - | Знать: особенности производственных линий и технологического оборудования, зарубежных марок, для изготовления мучных и кондитерских изделий; оперативно-производственное планирование производства мучных и кондитерских изделий; рациональные методы эксплуатации технологического оборудования; методы оценки контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. |
| | - | Уметь: находить наиболее экономически обоснованные |

| | | |
|--|---|--|
| <p>технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</p> | | <p>технологические схемы производства продуктов функционального назначения; разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды продукции; пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования.</p> |
| | - | <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического оборудования; методикой разработки нормативно-технологической документации на 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; современными информационными технологиями.</p> |

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) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Экспертная оценка продовольственных товаров».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | Знать: наиболее общие принципы переработки молока и происходящие при этом процессы; рациональные методы эксплуатации технологического оборудования; особенности производственных линий и технологического оборудования, зарубежных марок, для переработки молока и производства молочных продуктов. |
| | - | Уметь: находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования при производстве молочных продуктов; анализировать научно-техническую информацию; сознательно выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов. |
| | - | Владеть: методикой проведения материальных расчетов. |
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать | - | 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. |

| | | |
|--|----------|--|
| <p>принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства</p> | <p>-</p> | <p>Уметь: пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов; пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.</p> |
| <p>продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</p> | <p>-</p> | <p>Владеть: методикой определения основных показателей качества и свойства молочных продуктов; методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства.</p> |

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) – «Ресторанное дело», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | 1. Цель освоения дисциплины |
|--|--|---|
| - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6) | | Знать: традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов, оказывающие влияние на формирование национальной кухни; историю возникновения кухни, ее развитие и современное состояние. |
| | | Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде; грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания независимо от их этнических и культурных различий; преломлять национальные традиции в приготовлении национальных блюд к современным условиям. |
| | | Владеть: навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания; навыками приготовления блюд различных национальных кухонь. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</p> | | <p>Знать: прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в русской и зарубежной кухнях.</p> |
| | | <p>Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике для приготовления блюд русской кухни; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.</p> |
| | | <p>Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания при производстве блюд русской и зарубежной кухонь.</p> |
| <p>- способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)</p> | | <p>Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции за рубежом, структуру и область применения нормативно-технологической документации.</p> |
| | | <p>Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.</p> |
| | | <p>Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.</p> |

История русской кухни

1. Цель изучения дисциплины

Цель – знакомство студентов с историей зарождения, формирования и развития русской национальной кухни. 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) – «Ресторанное дело», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| - способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2) | - | Знать: историю зарождения и основные исторические этапы развития русской национальной кухни; основные черты русской национальной кухни; традиции и обычаи народа, повлиявшие на формирование русской национальной кухни; ассортимент блюд русской национальной кухни. |
| | - | Уметь: адаптировать национальные блюда русской кухни к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и способам тепловой обработки; разрабатывать нормативно-технологическую документацию. |
| | - | Владеть: навыками разработки ассортимента кулинарной продукции русской кухни учетом национальных традиций. |
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых | - | Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в русской кухне. |
| | - | Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике для приготовления блюд русской кухни; получать и обрабатывать |

| | | |
|---|----------|---|
| <p>технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</p> | <p>-</p> | <p>данные с использованием программного обеспечения.</p> <p>Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания при производстве блюд русской кухни.</p> |
|---|----------|---|

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».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов общественного питания 3», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов быстрого приготовления».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | Знать: прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания. |
| | - | Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов. |
| | - | Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания. |
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства | - | Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического |

| | | |
|---|---|--|
| продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | | прогресса в общественном питании. |
| | - | Уметь: разрабатывать аппаратно- технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований. |
| | - | Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий. |

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 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2) | - | 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 продукцию с учетом новейших технологий производства; навыками |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|---|
| | | 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. |
| готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: методы получения ГМО, их классификацию; роль балластных компонентов пищи и влияние на организм токсичных компонентов и генетически модифицированных продуктов. |
| | | Уметь: выявлять и идентифицировать факторы, включая опасные факторы, влияющие на качество, в том числе безопасность товаров; ориентироваться в природных компонентах пищевых продуктов и определять их действие на организм человека. |
| | | Владеть: вопросами, касающимися систем современного питания и роли питания в жизнедеятельности человека. |

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Технохимический контроль и учет производства», «Технология продуктов общественного питания», «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 |
|---|--|--|
| - способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | Знать: установленные нормы по использованию технологических добавок и улучшителей. |
| | | Уметь: осуществлять технологический контроль качества продукции. |
| | | Владеть: методами и средствами осуществления технологического контроля соответствия качества продукции установленным нормам. |
| - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства | - | Знать: приоритеты в сфере использования пищевых добавок и улучшителей при производстве продукта питания. |
| | | Уметь: обосновать принятие технологического решения по внедрению в рецептуру и технологический процесс добавок и улучшителей. |
| | | Владеть: |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | | навыками разработки технологических процессов производства пищевых продуктов с использованием добавок и улучшителей. |

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 |
|--|---|--|
| Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3) | - | Знать: -перечень Федеральных законов РФ на основе которых разработаны нормативные документы -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 |
| | | Владеть: -навыками разработки нормативно-технологической документации |
| Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических | - | Знать: - технологию производства генномодифицированных продуктов питания, их классификацию - роль балластных компонентов пищи и влияние на организм токсичных компонентов и генетически модифицированных продуктов |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и идентифицировать факторы, включая опасные факторы, влияющие на качество, в том числе безопасность продуктов питания - ориентироваться в природных компонентах пищевых продуктов и определять их действие на организм человека <hr/> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вопросами, касающимися систем современного питания и роли питания в жизнедеятельности человека |

Современные технологии 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: «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|---|---|
| -готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: принципы, условия, технологии производства продукции питания. |
| | | Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. |
| | | Владеть: техническими средствами и технологиями производства продукции питания с учетом экологических последствий их применения. |
| - способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6) | | Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. |
| | | Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания. |
| | | Владеть: системой документооборота по производству на предприятии питания. |
| - способность контролировать | | Знать: |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27) | | <p>особенности организации производства; требования, нормы, методы проектирования, реконструкции и оснащения предприятий питания.</p> <p>Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p> <p>Владеть: способами планировки и оснащения предприятий питания.</p> |

Адаптивный курс математики

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – повторение и систематизация теоретических и практических знаний по основным разделам школьного курса математики; закрепление вычислительных навыков, приобретенных при изучении математики в школе; формирование математического, логического и алгоритмического мышления; развитие математической культуры.

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 1", "Высшая математика 2", "Высшая математика 3", "Физика", "Экономика".

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|--|
| (ПК-2) владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования | | Знать: - основные математические модели принятия решений; математические методы и приемы обработки количественной информации |
| | | Уметь: - решать типовые математические задачи; обрабатывать и анализировать данные для подготовки аналитических решений, экспертных заключений и рекомендаций |
| | | Владеть: - математическими и количественными методами решения типовых организационно-управленческих задач; математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам |

Адаптивный курс физики

. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – обеспечить преемственность обучения при переходе от школьного этапа к вузовскому через освоение математического аппарата физики. Сформировать у студентов представления о базовых принципах физики, о способах и языке описания физических процессов и явлений при дальнейшем изучении дисциплины.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: математика и физика в рамках школьной программы.

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Физика», «Высшая математика».

3. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1) | _____ | Знать: как осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий |
| | | Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий |
| | | Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий |