

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

## Иностранный язык 1, Иностранный язык 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 составлена дисциплина: базируется на школьном курсе иностранного языка.

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		<p>информации на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные грамматические структуры, необходимые для построения формулировок при осуществлении деловой коммуникации.</li> </ul> <p>Уметь: - в области чтения: читать, переводить и обсуждать тексты деловой направленности с пониманием основного и фактического содержания, пользуясь словарями и справочниками, обращаясь к различным видам чтения (ознакомительного, изучающего, поискового, просмотрового);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в области говорения: выстраивать диалог в соответствии с темой и ситуацией общения; связно высказываться на иностранном языке по вопросам, касающимся делового аспекта коммуникации;</li> <li>- в области аудирования: понимать монологическое и диалогическое высказывание, участвовать в нём сообразно поставленным коммуникативным целям;</li> <li>- в области письма: составлять сообщение по изученному языковому и речевому материалу; составлять письменные тексты в форме личного и делового письма.</li> </ul> <p>Владеть: - способностью выражать своих мысли и мнение, вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различными навыками и умениями речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование), помогающими выстраивать деловое общение;</li> <li>- способностью извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке.</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	<p>Знать: - грамматические конструкции и лексические единицы, позволяющие связно представлять результаты своей деятельности посредством информационно-коммуникативных средств;</p> <p>- концептуальные различия между особенностями формирования коммуникативных стратегий, актуальных для применения современных информационно-коммуникативных средств для коммуникации;</p> <p>Уметь: - использовать лексико-грамматические конструкции, отвечающие условиям формата общения на иностранном языке;</p> <p>- выстраивать диалогическую и монологическую речь, согласно выбранным коммуникативным стратегиям;</p> <p>- в области аудирования: ориентироваться в высказываниях собеседника, воспринимать наиболее существенные высказывание и составлять полное представление о смысле сказанного;</p> <p>- в области письма: составлять сообщение по изученному языковому и речевому материалу;</p> <p>Владеть: навыками реализации коммуникативных намерений, нацеленных на результаты с использованием современных информационно-коммуникативных средства для коммуникации;</p> <p>- различными навыками и умениями речевой деятельности, помогающими ориентироваться в диалоге и отвечать на поставленные вопросы</p>

## Иностранный язык 3, Иностранный язык 4

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель – 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
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: 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 по деловой и общебытовой тематике.
		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 по деловой и общебытовой тематике 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 содержание прочитанного текста,

		<p>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 в общебытовой и деловой сферах деятельности; английским языком в объеме, необходимом для получения и оценивания информации из зарубежных источников.</p>
	<p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства коммуникации.</p>	<p>для</p> <p>Знать: принципы и способы использования современных информационно-коммуникативных средств для обеспечения успешной и эффективной коммуникации.</p> <p>Уметь: адекватно применять современные информационно-коммуникативные средства для решения прагматических коммуникативных задач и достижения поставленных целей.</p> <p>Владеть: навыками грамотного использования современных информационно-коммуникативных средств для обеспечения успешной и эффективной коммуникации.</p>

## История (история России, всеобщая история)

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		Владеть способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.



## Экономика

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-10- Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Демонстрирует осведомленность в вопросах экономики	Знать: - как применять основные знания законов и закономерностей экономического функционирования
		Уметь: - применять инструменты управления личными финансами, права и обязанности необходимые в области потребления финансовых и экономических услуг
		Владеть: - навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-10.2 Принимает обоснованные экономические решения применительно к решению профессиональных задач	Знать: - как применять различные методы экономической оценки
		Уметь: - определять приемы планирования, организации, мотивации и координации собственной финансово-экономической деятельности
		Владеть: - различными методами экономической оценки, планирования, организации, мотивации и координации собственной финансово-экономической деятельности

## 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

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

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

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

## Введение в профессию

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

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

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

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



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

## Высшая математика 3

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – овладение современным аппаратом математики для дальнейшего использования в других областях естественнонаучного знания и дисциплинах естественного содержания, приобретение теоретических знаний по основным разделам дисциплины, подготовить к изучению и применению математических методов в профессиональной деятельности, к самостоятельному изучению тех разделов математики, которые могут потребоваться дополнительно в практической и исследовательской работе; формирование математического, логического и алгоритмического мышления 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-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Понимает основы математики, физики, химии, биологии	Знать: - основные термины и понятия курса «Высшая математика 3»
		Уметь: - отбирать среди известных формул необходимые для решения конкретной типовой задачи курса «Высшая математика 3»
	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Владеть: - практическими навыками применения математического инструментария для решения типовых задач курса «Высшая математика 3»
		Знать: - методологию и приемы адаптации математических знаний по дифференциальным уравнениям, кратным интегралам, рядам, теории вероятностей и математической статистике к возможности их использования при постановке и решении профессиональных задач

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

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

## Общая и неорганическая химия

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – 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: «Органическая химия», «Аналитическая химия», «Микробиология», «Биохимия», «Физическая и коллоидная химия», «Пищевая химия», «Физико-химические методы анализа».

### 3. Планируемые результаты обучения

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

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

## Органическая химия

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Аналитическая химия

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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



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

## Безопасность жизнедеятельности

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Государственная итоговая аттестация», «Производственная практика (преддипломная практика)».

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-8 способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знает: критерии оценки основных техносферных опасностей, их свойства и характеристики; факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		Умеет: оценивать основные техносферные опасности, их свойства и характеристики;
		Владеет: методами защиты от опасных и вредных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности
	УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду,
		Умеет: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности
		Владеет: методами защиты от опасных и вредных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
	<p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Знает: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>Умеет: контролировать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда на предприятиях; организовать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеет: основными требованиями, нормативами, правилами техники безопасности для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности</p>
	<p>УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>Знает: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; методы защиты от основных природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Умеет: реализовывать приемы и способы по оказанию первой помощи; применять методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях; применять профессиональные знания для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;</p> <p>Владеет: приемами и способами по оказанию первой помощи; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях и восстановительных мероприятиях</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
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: лексико-грамматические основы перевода специального текста с английского на русский язык; приёмы перевода терминов с английского языка на русский язык; правила образования и нормы использования изученных грамматических конструкций английского языка, обеспечивающих успешную устную и письменную коммуникацию.
		Уметь: преодолевать лексико-грамматические сложности при переводе специального текста с английского языка на русский язык; передавать термины; адекватно использовать грамматические конструкции английского языка, соответствующие уровню владения; 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); адекватно письменно переводить специальный текст с английского языка на русский язык; строить

		<p>диалогическую и монологическую речь в простых коммуникативных ситуациях делового общения; понимать диалогическую и монологическую информацию на слух.</p> <p>Владеть:  навыками грамотной передачи лексических и грамматических явлений при переводе специального текста с английского языка на русский язык; навыками перевода терминов; навыками правильного использования грамматических конструкций и тематической лексики для построения высказывания на английском языке;  английским языком в объеме, необходимом для получения и оценивания информации из зарубежных источников; навыками говорения с использованием лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях делового общения; навыками аудирования с целью понимания диалогической и монологической речи в сфере деловой коммуникации.</p>
	<p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.</p>	<p>Знать:  информационные ресурсы (научные и образовательные порталы, интернет-словари, энциклопедии, профессиональные сайты, видео-каналы и т.д.); принципы построения диалогической и монологической речи с использованием стандартных и вариативных формул.</p> <p>Уметь:  находить, извлекать, анализировать и использовать необходимую для межкультурной профессиональной коммуникации информацию на английском языке при работе с информационными ресурсами и платформами (научные и образовательные порталы, интернет-словари, энциклопедии, профессиональные сайты, видео-каналы и т.д.)</p> <p>Владеть:  навыком поиска, извлечения, анализа и использования информации на английском языке в ситуациях межкультурной профессиональной коммуникации.</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
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	Знать: 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); структурные и стилистические характеристики текста научной статьи на английском языке; принципы аннотирования и реферирования англоязычного специализированного текста.
		Уметь: узнавать в тексте и адекватно использовать грамматические конструкции английского языка, соответствующие уровню владения; понимать значение в контексте и использовать в речи тематические лексические единицы английского языка, устойчивые словосочетания

		<p>(сложные 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; строить диалогическую и монологическую речь в простых коммуникативных ситуациях делового общения; понимать диалогическую и монологическую ин-формацию 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; подавать информацию из специализированного текста в сжатом виде на английском языке (реферирование или аннотирование).</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 ин-формации 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 перевода специализированного текста; навыками языкового сжатия английского текста.</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства коммуникации.</p> <p>для</p>	<p>Знать: информационные ресурсы (научные и образовательные порталы, интернет-словари, энциклопедии, профессиональные сайты, видеоканалы и т.д.), содержащие материалы по технологии продукции и организации общественного питания</p>
		<p>Уметь: находить, извлекать, анализировать, использовать и трансформировать необходимую для межкультурной профессиональной коммуникации информацию на английском языке при работе с информационными ресурсами и платформами (научные и образовательные порталы, интернет-словари, энциклопедии, профессиональные сайты, видеоканалы и т.д.), содержащими материалы по технологии продукции и организации общественного питания</p>
		<p>Владеть: навыком поиска, извлечения, анализа, использования и трансформации информации на английском языке.), содержащей материалы по технологии продукции и организации общественного питания, в ситуациях межкультурной профессиональной коммуникации.</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
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	Знать: – особенности официально-делового и других функциональных стилей; – основные типы документных и научных текстов и текстовые категории.
		Уметь: строить официально-деловые и научные тексты.
		Владеть: – базовой терминологией изучаемого модуля; – этическими нормами культуры речи.
	УК-4.3 Использует современные информационно-коммуникативные средства для коммуникации.	Знать: – основные термины, связанные с русским языком и культурой речи
	Уметь: участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения.	
	Владеть: – навыками публичной речи; – навыками работы со справочной лингвистической литературой; – навыками работы в библиотеках и поисковых порталах Интернета.	

## Основы физиологии и гигиены питания

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, 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
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.	Знать: 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.

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

## Основы информационной культуры

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 УК-1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.  ИД-2 УК-1 Использует системный подход для решения поставленных задач.	Знать: - основы системного подхода в поиске и анализе информации;
		Уметь: - выполнять поиск с использованием Интернет;
		Владеть: - навыками обработки и анализа информации;
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1 ОПК-1 Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности  ИД-2 ОПК-1 Решает стандартные задачи	Знать: - основы алгоритмизации и универсальные программные средства; - принципы поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации;
		Уметь: - решать алгоритмические задачи с помощью программных средств ; - применять средства информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации;
		Владеть:

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
	<p>профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы на персональном компьютере;</li> <li>- навыками работы в локальных и глобальных компьютерных сетях;</li> <li>- навыками решения задач с применением программных средств;</li> </ul>

## 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
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	Знать: <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		Уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных морфофункциональных показателей организма.</li></ul>
		Владеть:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	<p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul>
	<p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	ситуациях и в профессиональной деятельности	<p>- методы профилактики вредных привычек.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы организации социального взаимодействия, в т.ч. с учетом возрастных, гендерных особенностей</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>организовывать, управлять ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, участников социального взаимодействия</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>методами организации конструктивного социального взаимодействия</li> </ul>
	УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологии взаимодействия, с учетом основных закономерностей возрастного и индивидуального развития, социальных, этноконфессиональных и культурных различий, особенностей социализации личности</li> </ul> <p>Уметь: создавать безопасную и психологически комфортную среду, защищая достоинство</p>



<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		<p>и интересы участников социального взаимодействия</p> <p>Владеть: способностью организовывать, управлять ситуациями общения, сотрудничества, с учетом возрастного и индивидуального развития, социальных, и культурных различий его участников</p>

## Технология продуктов общественного питания

### 1. Цель освоения дисциплины:

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

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
процессы производства продукции питания	продуктов общественного питания	Уметь: Способен описывать технологические процессы при производстве кулинарной продукции
		Владеть: умением выбрать технологические приемы производства кулинарной продукции, учетом рационального использования сырья
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса	Знать: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства кулинарной продукции из различных видов сырья
		Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства кулинарной продукции .-производить расчет основных технологических процессов производства
		Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания на основе принципов безопасности и снижение потерь при кулинарной обработке
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. Уметь: выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. Владеть навыками применения современных информационных

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности

## Защита интеллектуальной собственности

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Правоведение», «Физика», «Химия» и др.

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Психология

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

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

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

# Микробиология

## 1. Цель освоения дисциплины

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

## Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «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
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике. ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость микробиологического исследования.
		Владеть: основными методами и способами исследования окружающего мира и применения полученной информации в сфере профессиональной деятельности.

# 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
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике. ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.
		Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения



<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
результаты экспериментов (ПК-1)		экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.

## Механика

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование у студентов основы инженерных знаний и навыков технического мышления, дать студентам знания по основам теоретической механики, сопротивлению материалов и деталям механизмов и машин.

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули).

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-4. Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания	ПК-4.1. Применяет базовое системное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- виды нормативной и конструкторско-технологической документации;</li><li>- основные виды механизмов и машин, методы их формирования и применения;</li><li>- структуру современных и перспективных механизмов и машин, используемых в них подсистем и функциональных узлов;</li><li>- принципы работы, технические, конструктивные особенности используемых технических средств; технологию проектирования, производства и эксплуатации изделий и средств технологического оснащения;</li><li>- методы исследования, правила и условия выполнения работ.</li></ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться технической, справочной и научной литературой;</li></ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>- грамотно оформлять конструкторско-технологическую документацию.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценивания качества (соответствия критериям работоспособности) деталей машин</li> </ul>
	<p>ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии работоспособности деталей машин и механизмов,</li> <li>- пути повышения прочности, надежности и долговечности деталей общего назначения,</li> <li>- способы снижения материалоемкости конструкций,</li> <li>- порядок расчета и конструирования деталей машин общего назначения.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать методы анализа и синтеза рациональной структурно-кинематической схемы проектирования устройства по заданным критериям;</li> <li>- использовать вычислительные средства при проектировании технических систем;</li> <li>- использовать методы расчета типовых кинематических схем.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выбора аналога и прототипа конструкции при проектировании;</li> <li>- навыками выполнения проектных и проверочных расчетов отдельных деталей и узлов общемашиностроительного назначения,</li> <li>- навыками выполнения расчетов и конструирования с помощью вычислительной техники.</li> </ul>

## 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: Процессы и аппараты в химической технологии и биотехнологии, Электротехника и электроника.

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-4. способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания	ПК-4.1. Применяет базовое системное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы	Знать: основы компьютерной графики, технологию работы в среде Компас-3D.
		Уметь: оформлять техническую документацию по стандартам ЕСКД
	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	Владеть: - навыками работы с технической литературой и справочниками; - навыками работы в среде Компас-3D.
		Знать: правила оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД
	Уметь: оформлять техническую документацию по стандартам ЕСКД; - разрабатывать эскизы и чертежи деталей по натурным образцам	
	Владеть: навыками пространственно-образного мышления, умением распознавать, создавать образы геометрических фигур, оперировать ими.	

## Процессы и аппараты пищевых производств

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Высшая математика», «Физика», «Инженерная графика», «Механика», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика», «Производственная практика (технологическая практика) 1».

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Актуальные проблемы ресторанного сервиса

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «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
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: Разрабатывать организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
		Владеть: методами и средствами техническими средствами контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

## Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

### 1. Цель освоения дисциплины

Цель – формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.

### Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: применять полученные знания для решения производственных проблем, используя современные методы и нормативно-правовые документы.
		Владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности



## Оборудование предприятий общественного питания

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Проектирование предприятий общественного питания

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## 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

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

## Физическая и коллоидная химия

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: Процессы и аппараты пищевых производств; 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
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления пробирочного, химического и физико-химического анализа пищевых веществ по заданной методике.
		Уметь: применять основные закономерности физической и коллоидной химии для осуществления пробирочного, химического и физико-химического анализа пищевых веществ по заданной методике.
		Владеть: основными методиками применения закономерностей физической и коллоидной химии для осуществления пробирочного, химического и физико-химического анализа

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

## Пищевая химия

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: основы физиологии и гигиены питания, биохимия, микробиология, неорганическая химия, органическая химия, аналитическая 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, товароведение продовольственных товаров, генетически модифицированные продукты питания, функциональные продукты питания, экспертная оценка продовольственных товаров, технохимический контроль и учет производства.

### 3. Планируемые результаты обучения

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

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

## Санитария и гигиена

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «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
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг	Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции.
		Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства и осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства
		Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции.



## Управление качеством продукции в общественном питании

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

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

## 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	ИДК	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: основные категории товароведения продовольственных товаров; методы классификации и кодирования продовольственных товаров;
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Уметь: использовать нормативную и техническую документацию при товароведной оценке качества сырья и продовольственных товаров, выявлении некачественных и фальсифицированных продуктов
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Владеть: знаниями в области стандартизации и сертификации товаров; навыками идентификации товаров для выявления и

		предупреждения фальсификации.	их
--	--	----------------------------------	----

## Ресторанное дело

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Методы и организация научного исследования пищевой продукции

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)		проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.

## Технологические добавки и улучшители

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технохимический контроль и учет производства», «Технология 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
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования по заданной методике в соответствии с	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Знать: установленные нормы по использованию технологических добавок и улучшителей, основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования,



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

## Генетически модифицированные продукты питания

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	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

## Экспертная оценка продовольственных товаров

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: способы и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Уметь: осуществлять экспертную оценку с использованием современных методов теоретического и экспериментального исследования;
	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования и обработки полученной информации.
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов	

## Физико-химические методы анализа

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

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

## 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
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: показатели качества продукции; требования стандартов к качеству сырья и продукции; сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции;
	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике.	Уметь: уметь квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества.
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов-	Владеть: базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технохимического контроля; методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий

## Экологический производственный контроль

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

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



## Технология продуктов быстрого приготовления

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## Производство мучных кондитерских изделий

### 1. Цель и задачи изучения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Физическая 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 (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: Основные виды нормативно- технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции. пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

## Технология производства молочных продуктов

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «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
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой организации технологии производства	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Знать: наиболее общие принципы переработки молока и происходящие при этом процессы; рациональные методы эксплуатации технологического оборудования;
		Уметь: находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования при производстве молочных продуктов; анализировать научно-техническую информацию; сознательно выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов.
	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Владеть: методикой проведения материальных расчетов.
		Знать: принципы построения технологических схем производства молочных продуктов
		Уметь: пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

продукции  
общественного  
питания (ПК-2)

Владеть:  
методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства.

## Технология и организация питания кухонь мира

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

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

## 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

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

## Продукты питания специального назначения

### 1. Цель и задачи изучения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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



## Функциональные продукты питания

### 1. Цель освоения дисциплины

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

### 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

### 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Знать: особенности производственных линий и технологического оборудования, зарубежных марок, для изготовления продуктов функционального назначения;
	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продуктов функционального назначения;
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства;

## Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Волейбол.

### 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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных</li></ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		<p>морфофункциональных показателей организма.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	<p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>

## Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Мини-футбол

### 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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных</li></ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>морфофункциональных показателей организма.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>

## Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Баскетбол

### 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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных</li></ul>



Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>морфофункциональных показателей организма.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	<p>рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>

## Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Силовой шейпинг.

### 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
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	Знать: <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		Уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных морфофункциональных показателей организма.</li></ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	<p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
	<p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>

**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.  
Атлетическая гимнастика**

**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**

<b>Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li></ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>– проводить оценку наиболее простых и информативных морфофункциональных показателей организма.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	<p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>



## Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Настольный теннис.

### 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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных</li></ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		<p>морфофункциональных показателей организма.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	<p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение</li> </ul>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>

## Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Бадминтон

### 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

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– основы здорового образа жизни студента;</li><li>– роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов;</li><li>– социально-биологические основы физической культуры.</li></ul>
	УК-7.2 Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</li><li>– работать в коллективе и толерантно воспринимать социальные и культурные различия.</li><li>– проводить самооценку работоспособности и утомления</li><li>– составлять простейшие программы физического самовоспитания и занятий с оздоровительной, рекреационной и</li></ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		<p>восстановительной направленностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять методами самоконтроля состояние здоровья и физического развития.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления, повышения эффективности труда;</li> <li>– нормами здорового образа жизни, проявлять когнитивные, эмоциональные и волевые особенности психологии личности;</li> <li>– 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;</li> <li>– экономичными способами передвижения в беге, ходьбе на лыжах, в плавании; навыками применения педагогических методов в своей деятельности для повышения уровня здоровья;</li> <li>– методикой работы с литературой для поиска информации об отдельных определениях, понятиях и терминах, объяснения их применения в практических ситуациях, связанных с профессиональной деятельностью.</li> </ul>

**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.  
Физическая культура и спорт для лиц с отклонениями в состоянии здоровья**

**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**

<b>Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)</b>	<b>Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности	Знать: <ul style="list-style-type: none"><li>– физические качества;</li><li>– уровни физической подготовленности;</li><li>– методы оценки уровня физической подготовленности;</li><li>– морфологические и функциональные показатели организма при физических нагрузках.</li></ul>
		Уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать уровень физической подготовленности;</li><li>– разрабатывать комплексы упражнений для поддержания должного уровня физической подготовленности;</li><li>– применять на практике методики развития физической подготовленности у занимающихся;</li><li>– проводить оценку наиболее простых и информативных морфофункциональных показателей организма.</li></ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки уровня физической подготовленности;</li> <li>– 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;</li> <li>– навыками оценки морфологических и функциональных показателей организма в покое и при физических нагрузках.</li> </ul>
	<p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы физической нагрузки в течение рабочего и учебного дня;</li> <li>- правила чередования умственной и физической нагрузки в течение рабочего дня и в свободное время.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать рабочий и учебный день с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- разрабатывать комплексы упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования рабочего и учебного дня с учетом норм физической и умственной нагрузки;</li> <li>- навыками разработки комплексов упражнений для умственной разгрузки в течение рабочего дня и для самостоятельных занятий в свободное время.</li> </ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
	<p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни;</li> <li>- здоровьесберегающие технологии;</li> <li>- методы профилактики вредных привычек.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания о здоровом образе жизни;</li> <li>- осуществлять пропаганду ЗОЖ в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения на практике знаний о здоровом образе жизни;</li> <li>- навыками мотивировать окружающих к ведению здорового образа жизни;</li> <li>- навыками осуществления профилактики вредных привычек.</li> </ul>



