МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность (профиль) программы
«Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов»

Уровень образования - *Бакалавриат*

Квалификация (степень) - «*Бакалавр*»

Форма обучения - ***очная, очно-заочная, заочная***

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Срок получения образования - ***4 и 4,6 года***

Ростов-на-Дону, 2023

Б1.О.01 - ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ МОДУЛЬ

Б1.О.01.01 - ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в формирование у обучающихся, опираясь на знания и умения социально-исторического характера, восприятия межкультурного разнообразия общества

Задачи учебной дисциплины -

- приобретение студентами знаний содержания различных культур, мировоззрения, поведения, моральных и религиозных принципов различных народов и социальных групп;
- приобретение студентами знаний основных закономерностей процессов формирования и эволюции государств, обществ, культур и конфессий, взаимоотношения власти и общества на различных этапах исторического развития;
- формирование у студентов умения давать объективную характеристику конкретным историческим периодам, фактам, явлениям, государствам, цивилизациям, культурам для понимания межкультурного разнообразия общества;
- получение студентами практического опыта анализа исторических фактов, оценки исторических событий и явлений, выявления исторических закономерностей с целью восприятия межкультурного разнообразия общества и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей, навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

*Знать:*основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;

Уметь: вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;

Владеть - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. От Древней Руси к формированию единого российского государства (VI – XVI вв.)

Тема 2. Россия в эпоху Нового времени.

Тема 3. Отечество в период Советской власти. Тема 4. Россия в конце XX – XXI вв.

Б1.О.01.02 - ФИЛОСОФИЯ. 1. Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися системных знаний об истории возникновения, развитии и современном состоянии философской проблематики с последующим их применением в профессиональной сфере.

Задачи изучения дисциплины -

- предоставление знаний о предмете философии и структуре философского знания;
- повышение своего общекультурного уровня;
- развитие культуры мышления;
- развитие способности к изучению и анализу информации в общественной жизни и профессиональной сфере;
- становление собственной позиции в мировоззренческой проблематике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-1 *- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;*

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

– принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;

– основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; Уметь:

– анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;

– вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; Владеть -

– навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;

– практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Особенности философского знания. Место философии в системе духовной культуры.
Тема 2. Философия Древнего мира. Философия Средневековья и эпохи Возрождения. Философия Нового времени.
Тема 3. Немецкая классическая философия. Западноевропейская философия XIX-XX вв.
Тема 4. Русская философия - история и современность.
Тема 5. Основные понятия, проблемы и исторические варианты онтологии. Тема 6. Научное познание. Структура и динамика научного знания.

Б1.О.01.03 - РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целями курса «Русский язык и культура речи» являются -

– формирование у студентов речевой культуры специалиста;

– получении системных знаний по русскому языку и культуре речи во всех её основных аспектах с последующим их применением в профессиональной сфере. **Задачи** дисциплины «Русский язык и культура речи»» -

– повышение собственного общекультурного уровня;

– совершенствование навыков владения нормами русского литературного языка;

– создание устных и письменных текстов в соответствии с правилами организации текста, сферой употребления и коммуникативной задачей;

– овладение речевым мастерством для решения сложных профессиональных ситуаций общения (участие в переговорах и т. п.);

– формирование готовности корректно и грамотно вести дискуссию и отстаивать свою точку зрения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации;

Уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;

Владеть методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Язык и речь.

Тема 2. Русский язык в современном мире.

Тема 3. Нормативные аспекты культуры речи.

Тема 4. Диалог и культура публичного спора.

Б1.О.01.04 - ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины «Иностранный язык» является - повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные **задачи** -

– формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов, необходимых для успешной адаптации выпускников на рынке труда;

– развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления бытовой и профессиональной коммуникации на иностранном языке – повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию, к работе с мультимедийными программами, электронными словарями, иноязычными ресурсами сети Интернет;

– развитие когнитивных и исследовательских умений, расширение кругозора и повышение информационной культуры студентов;

– формирование представления об основах межкультурной коммуникации, воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;

– расширение словарного запаса и формирование терминологического аппарата на иностранном языке в пределах профессиональной сферы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации;

Уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;

Владеть методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 1 и 2 семестр, **экзамена** – 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц (252 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Мой рабочий день

Тема 2. Моя учеба в институте

Тема 3. Высшее образование в Великобритании.

Тема 4. Российская федерация - география, история, государственная система, культура, традиции, праздники, Российские города.

Тема 5. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии (географическое положение, население, политический строй и др.). Некоторые важные события из истории государства. Обычаи и традиции в Великобритании. Лондон, его достопримечательности.

Тема 6. США. Из истории США. Политическая система США. Американские традиции и праздники. Вашингтон – столица США. Нью-Йорк.

Тема 7. Страны изучаемого языка (культурные и экономические особенности).

Тема 8. Моя профессия и образование в стране изучаемого языка и России.

Тема 9. Экономика как наука (основоположники, основные понятия, виды экономики).

Б1.О.01.05 - ПРАВОВЕДЕНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель - формирование у студентов основ правовых знаний, обеспечивающих усвоение сущностных характеристик права, умение ориентироваться в системе законодательства и практике его применения, а также возможность дальнейшего углубленного изучения отдельных правовых дисциплин; дать обучающимся объем правовых знаний, необходимых для практического применения правовых норм, а также способствовать воспитанию у них уважения к праву, понимания необходимости строгого соблюдения и исполнения нормативных правовых актов.

Задачи дисциплины -

– овладение студентами комплексом знаний об основных понятиях, принципах, категориях и положениях права;

– освоение методик поиска необходимой информации, формирование источниковой и библиографической базы для обеспечения их юридически грамотного использования в изучаемой области общественных отношений;

– обучение студентов ориентированию в действующем законодательстве и его применению к правоотношениям;

– ознакомление студентов с действующей системой организации государственного регулирования правоотношений с учетом современных условий и развивающихся на их фоне тенденций;

– изучить основы конституционного (государственного) права, особенно в части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина;

– изучить общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы - административного, финансового, уголовного, экологического, гражданского, семейного, трудового права, а также правовых основ защиты государственной тайны;

– приобрести начальные практические навыки работы с законами и иными нормативными правовыми актами (т.е. поиск необходимых нормативных актов, соответствующих норм и т. д.).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-10 *- Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение;

Уметь:

-ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею;

Владеть:

- навыками применения мер по профилактике коррупции.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

РАЗДЕЛ I. ОБЩЕСТВО И ГОСУДАРСТВО

Тема 1. Происхождение права и государства

Тема 2. Понятие и сущность государства

Тема 3. Гражданское общество и правовое государство

РАЗДЕЛ II. ПОНЯТИЕ И СУЩНОСТЬ ПРАВА

Тема 4. Понятие права, правопонимание и социальное назначение права

Тема 5. Источники права

Тема 6. Правовые правоотношения

Тема 7. Правомерное поведение. Правонарушение и юридическая ответственность

Тема 8. Правотворчество и законодательный процесс

Тема 9. Законность и правопорядок

РАЗДЕЛ III. ОСНОВЫ ОТРАСЛЕЙ РОССИЙСКОГО ПРАВА

Тема 10. Конституционное право - ведущая отрасль российского права

Тема 11. Основы гражданского права Тема

12. Основы трудового права

Тема 13. Основы семейного права

Тема 14. Основы административного права
Тема 15. Основы правового регулирование экономической (профессиональной) деятельности и основы законодательства в области финансов
Тема 16. Основы уголовного права
Тема 17. Основы экологического права и земельного законодательства
Тема 18. Современное международное право и мировой порядок.

Б1.О.01.06 - РЕЛИГОВЕДЕНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель -

Обеспечение системного подхода к созданию условий для становления и развития высоконравственного, ответсвенного, творческого, компетентного гражданина России.

Задачи -

- формировать гражданскую позицию и общественную активность, студентов;
- сопровождать процессы становления профессиональных компетенций;
- формировать личностные качества, необходимые для противодействия негативным явлениям в молодежной среде;
- повышать культурный уровень студенчества, культуры поведения, речи, общения;
- пропагандировать ценности здорового образа жизни, воспитание нетерпимости к употреблению запрещенных наркотических веществ, пьянству, асоциальному поведению;
- воспитывать высоконравственные качества личности;
- формировать представление о ненасильственном разрешении конфликтов в молодежной среде.

Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

2. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-3 - *Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;*

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

– типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;

– основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;

Уметь:

– действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;

– вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;

Владеть -

– навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения;

– практическими навыками анализа философских и исторических аспектов религии, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Р1. Основы религиоведения.

Р2. Методы и средства духовно-нравственного воспитания молодежи.

Б1.О.01.07 - ТЕХНОЛОГИИ САМООРГАНИЗАЦИИ И САМОРАЗВИТИЯ ЛИЧНОСТИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся знаний, умений и навыков владения современными технологиями и методическими приемами для саморазвития и самообразования своей личности, формирование личности, способной к саморазвитию, самореализации, актуализации своих возможностей в условиях динамично меняющейся реальности.

Задачи -

– ознакомить обучающихся с новейшими достижениями в технологиях самоорганизации и самообразования;

– обеспечить современный методологический и теоретический фундамент знаний о человеке как личности для практической деятельности будущих управленцев по персоналу;

– научить планировать учебный материал по учебной дисциплине;

– формировать системные знания;

– определять и контролировать уровень знаний и умений, обучающихся;

– изготавливать наглядные пособия, дидактический материал;

– разрабатывать конспекты и развернутые планы учебных занятий;

– проводить и анализировать учебные занятия и самостоятельную работу студентов по дисциплине;

– развить навыки принятия эффективных технологий обучения в образовательном процессе.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-6 *- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;

Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;

Владеть - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Личность и ее характеристики.
Тема 2. Факторы развития личности и самоактуализация.
Тема 3. Самоменеджмент - наука о самоорганизации
Тема 4. Технологии самообразования.

Б1.О.01.08 - КОМАНДООБРАЗОВАНИЕ И ЛИДЕРСТВО

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью является изучение и усвоение студентами теоретических основ и практических навыков управления проектными группами, командами коллективами, знакомство студентов с основными понятиями, теориями и проблемами психологии личности, лидерства. Знания теории и методов управления командами необходимы для успешного выполнения инновационных проектов, эффективного управления коллективами малых предприятий, отделами крупных компаний.

Задачи дисциплины -

- рассмотреть основные теоретические подходы к изучению проблемы управления командой;
- изучить основные принципы управления персоналом при формировании команды;
- ознакомиться с организацией работы команды;
- изучить принципы командообразования;
- овладеть диагностикой личности и его лидерских способностей, диагностикой, коррекцией, прогнозированием и формированием команды.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-3 *- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;

Уметь: действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;

Владеть - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1 Командообразование.
1.1.Основные понятия командообразования.
1.2.Организационно-управленческие аспекты формирование команды.
1.3. Участники и члены команды.
1.4.Формирование и функционирование команды.
1.5.Характеристики коммуникаций в командообразовании.
Раздел 2. Лидерство.
2.1. История зарождения и развития лидерства.

2.2. Типы лидерства.

Б1.О.01.09 - ПСИХОЛОГИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Психология» являются овладение студентами приемами анализа и прогнозирования проявлений человека как субъекта профессиональной деятельности. **Задачи -**

– изучить теоретические основы психологии как теоретической базы для изучения последующих дисциплин;

– сформировать у студентов представления о месте и роли общей психологии в структуре наук о психическом, о непрекращающемся генезисе психологических знаний;

– приобрести навыки реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических работ с применением интерактивных методов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-3 - *Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования;

Уметь: действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста;

Владеть - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Предмет, задачи и основные разделы современной психологии. Методы психологии.

Тема 2. Структура психики, модели психики. Психика и организм, происхождение и развитие психики. Психические процессы.

Тема 3. Психология личности.

Тема 4. Эмоционально-волевая сфера личности.

Б1.О.01.10 - ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины является формирование личной физической культуры студента как системного качества личности, неотъемлемого компонента общей культуры будущего специалиста, способного реализовать ее в социально-профессиональной деятельности и в семье, а также способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины -

– содействие разностороннему развитию, физическому совершенствованию личности;

– включение в реальную физкультурно-оздоровительную и спортивную практику;

– содействие обеспечению успешной подготовки к будущей профессиональной деятельности через формирование профессионально важных физических и психофизиологических качеств личности;

– формирование потребности студентов в систематических занятиях физической культурой и спортом, физическом самосовершенствовании;

– содействие сохранению и укреплению здоровья через использование доступных средств физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;

– формирование потребности в здоровом образе жизни;

– формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих успешность самонаблюдений и самооценки функционального состояния организма;

– формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-7 - *Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни;

Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

Владеть - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Особенности физкультурного образования. Место физической культуры и спорта в системе общей культуры.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.

Тема 3. Основы здорового образа жизни.

Тема 4. Физическая тренировка в обеспечении здоровья.

Тема 5. Средства и методы физической культуры в регулировании работоспособности.

Тема 6. Общая физическая и специально физическая подготовка.

Тема 7. Современные оздоровительные технологии.

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Б1.О.01.11 - БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целями дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются формирование профессиональной культуры безопасности, 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.

Задачи освоения дисциплины -

– овладение понятийным аппаратом и терминологией в области безопасного и здорового образа жизни;

– формирование представлений об основах безопасности жизнедеятельности, сущности опасных и чрезвычайных ситуаций, поражающих факторах;

– формирование знаний о принципах, методах, средствах и системах обеспечения безопасности и формирования здоровья;

– воспитание мировоззрения и культуры безопасного и здоровье сберегающего мышления, поведения и деятельности в различных условиях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-8 *- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомофизиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте;

Уметь:

- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

Владеть:

- правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108.ч.).

5.Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Безопасность в техносфере.

Раздел 2. Основы электромагнитной безопасности.

Раздел 3. Безопасность в условиях ЧС.

Б1.О.01.12 - ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины состоит в развитии компетенций в сфере экономики и финансов на основе ознакомления с принципами функционирования финансовой системы,

финансовыми инструментами и основными финансовыми нормативно-правовыми документами, действующими на территории Российской Федерации.

Задачи учебной дисциплины -

– Понимание содержания, принципов и особенностей функционирования финансовой системы в Российской Федерации;

– Освоение основных понятий в области финансов;

– Приобретение практических навыков выбора оптимальных финансовых инструментов;

– Приобретение навыков принятия экономических решений с учетом действующей нормативно-правовой базы;

– Освоение методов организации деятельности с применением современных финансовых технологий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-9 - *Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику;

Уметь: анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики;

Владеть - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Личное финансовое планирование. Депозит. Кредит.

Тема 2. Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке.

Б1.О.01.13 - ЭКОНОМИКА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в -

1) Освоении обучающимися компетенций, необходимых для подготовки профессиональных кадров, владеющих экономическим мышлением;

2) Ориентации студентов на широкое использование полученных экономических знаний в будущей профессиональной деятельности;

3) Выработки у студентов способностей к анализу экономических проблем на макро- и микроуровне с учетом реальных процессов экономического развития России и мирохозяйственного развития.

Задачи учебной дисциплины -

– овладеть экономической терминологией, уметь применять ее в профессиональной деятельности;

– изучить методы экономического анализа для использования их в хозяйственной практике;

– приобрести навыки анализа поведения производителей и потребителей, собственников ресурсов и государства в условиях рыночной экономики;

– освоить (на основе выявленных тенденций социально-экономического развития) способы и методы принятия экономических решений на ближайшую перспективу.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-9 - *Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику;

Уметь: анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики;

Владеть - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108.ч.).

5.Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Предмет, метод и функции экономики.

Тема 2. Рынки и рыночная экономика - содержание, функции и принципы. Теория спроса и предложения.

Тема 3. Рыночная конкуренция и монополия.

Тема 4. Издержки и прибыль.

Тема 5. Предмет макроэкономики. Макроэкономические показатели.

Тема 6. Экономический рост и цикличность экономического развития.

Тема 7. Макроэкономическая нестабильность. Безработица, инфляция.

Тема 8. Роль государства в регулировании рыночной экономики. Финансовая система. Государственный бюджет. Налоги и налоговая политика.

Б1.О.01.14 - МЕНЕДЖМЕНТ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в получении обучающимися теоретических знаний о понятиях, категориях и инструментарии менеджмента с последующим применением в профессиональной деятельности правовых норм и методологических основ принятия управленческого решения.

Задачи учебной дисциплины -

– изучение основных теоретических вопросов;

– рассмотрение необходимых для осуществления профессиональной деятельности правовых норм и методологических основ принятия управленческого решения;

– формировании у студентов умений анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ;

– формирование у студентов навыков владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-2 - *Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;*

УК-3 - *Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

– необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения;

– типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования; Уметь:

– анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ;

– действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; Владеть:

– методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;

– навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):Тема

1. Введение в менеджмент.

Тема 2. Эволюция концепций менеджмента.

Тема 3. Организация как система управления.

Тема 4. Функции менеджмента.

Тема 5. Управленческие решения в системе менеджмента.

Тема 6. Коммуникации в системе менеджмента.

Тема 7. Социально-психологические аспекты менеджмента. Тема

8. Оценка эффективности менеджмента.

Б1.О.01.15 - КАЗАЧЕСТВО НА СЛУЖБЕ ОТЕЧЕСТВУ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается -

– удовлетворение потребностей в качественном образовании, духовно-нравственном и гражданском становлении физически здоровой, образованной, свободной, гуманной, творческой личности, уважающей традиции и культуру своего и других народов, проявляющей национальную и религиозную терпимость, обладающей качествами гражданина и патриота;

– осознание студентами своей социальной идентичности в широком спектре – как граждан своей страны, жителей своего края, города, представителей определенной этнонациональной и религиозной общности, хранителей традиций рода и семьи, личности будущего специалиста и гражданина.

Задачи изучения дисциплины -

– углубление знаний учащихся об историческом пути казачества с момента становления до нашего времени, его социальном, духовном и нравственном опыте на основе ознакомления с трудами историков, с историческими документами, истоками духовной культуры;

– развитие способностей учащихся осмысливать процессы возрождения казачества и проблемы казачьего движения на основе исторического анализа их уникальности и восприятие казачества как части общей истории Российской государственности;

– освоение теоретических, практических и организационных основ культуры российского казачества в контексте его роли в современном социуме и государственнополитической системе;

– формирование ценностных ориентаций и убеждений учащихся на основе личностного осмысления опыта истории, восприятия идей гуманизма, уважения прав человека и демократических ценностей, патриотизма через ознакомление роли казачества на службе Отечеству.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общекультурного модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-2 - *Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;*

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

– необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения;

– основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; Уметь:

– анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ;

– вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; Владеть:

– методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;

– практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета, экзамена – 1, 2 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Российская государственность и казачество - общие проблемы.

Тема 2. Древнерусская государственность и казачество IX-XIII веков.

Тема 3. Московская Русь и казачество. Россия XVII века и казачество.

Тема 4. Русская империя XVIII века и казачество.

Тема 5. Русская империя и казачество первой половины XIX века.
Тема 6. Пореформенная Россия и казачество (до 1917 г.).
Тема 7. Великая русская революция.
Тема 8. Гражданская война 1918-1921 гг. и казачество.
Тема 9. СССР и казачество (до 1991 г.).
Тема 10. Постсоветская Россия и казачество.

Б1.О.02 - МОДУЛЬ ЦИФРОВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Б1.О.02.01 - ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью учебной дисциплины является формирование у студентов знаний, представлений, умений и навыков эффективного использования методов информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи - студенты осваивают численные (количественные) методы постановки различных управленческих задач, а также их решения с использованием локальных информационных систем, функционирующих на базе операционной системы Windows - популярных офисных пакетов (электронной таблицы Microsoft Excel, из программного комплекса Microsoft Office.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть модуля цифровых компетенций Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-1 - *Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;*

ОПК-7 - *Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

– принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;

– процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программнотехнические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;

Уметь:

– анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;

– выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии;

Владеть:

– навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;

– навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных

технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 1, 2 семестры.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Основные понятия информационных технологий.

Тема 2. Офисные технологии работы с документами.

Тема 3. Технологии создания и преобразования графических информационных объектов.

Тема 4. Основы защиты компьютерной информации.

Б1.О.02.02 - СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПАКЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины «Специализированные пакеты профессиональной деятельности» является формирование систематизированных знаний о применении математического аппарата в профессиональной сфере, формирование практических навыков использования специализированных пакетов профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– приобретение понимания проблем обработки информации математическим путем;

– овладение приемами математического счета;

– формирование умений выбирать средства для обработки информации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть модуля цифровых компетенций Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ОПК-1 *- Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;*

ОПК-7 *- Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

– основы высшей математики и математической статистики, математического анализа и моделирования;

– процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программнотехнические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы;

Уметь:

– решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных и методов математического анализа и моделирования;

– выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности;

анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; Владеть -

– основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области водных биоресурсов и аквакультуры;

– навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Структура и основные компоненты ППП.

Тема 2. Структура и состав MS Office. Основные приложения.

Тема 3. Введение в офисное программирование.

Тема 4. Макросы. Использование макрорекордера.

Тема 5. Объектноориентированное программирование в VBA.

Тема 6. Разработка приложений для MS Office.

Б1.О.03 - ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Б1.О.03.01 - ВЫСШАЯ МАТЕМАТИКА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Высшая математика» является подготовка высокопрофессионального специалиста, владеющего математическими знаниями, умениями и навыками применять математику как инструмент логического анализа, численных расчетов и оценок, построения математических моделей биологического содержания, обработки экспериментальных данных в своей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины - изучение фундаментальных понятий, свойств, методов и принципов построения основных разделов высшей математики. Приобретение студентами знаний о методах построения математических моделей и использования математики для изучения естественнонаучных дисциплин. Формирование базовых навыков применения математики для решения профессиональных задач. Формирование навыков изучения научной литературы и использования справочной литературы при математической обработке данных.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ОПК-1 - *Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:основы высшей математики и математической статистики, математического анализа и моделирования;

Уметь: решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных и методов математического анализа и моделирования;

Владеть - основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области водных биоресурсов и аквакультуры.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии.

Раздел 2. Математический анализ.

Раздел 3. Ряды. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

Раздел 4. Теория вероятностей и математическая статистика.

Б1.О.03.02 - ФИЗИКА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цели дисциплин:

дать целостное представление о содержании, основных понятиях, концепциях и методах современной физической науки.

Задачи

- формирование представления о месте и роли физики в современном мире;
- формирование системы основных понятий, используемых для описания важнейших физических моделей и физических методов, и раскрытие взаимосвязи этих понятий;
- ознакомление обучающихся с элементами аппарата физики, необходимого для решения теоретических и практических задач;
- освоение основных приемов решения задач по разделам дисциплины;
- формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы;
- развитие логического мышления, навыков физического исследования явлений и процессов, связанных с профессиональной деятельностью;
- формирование навыков самостоятельной работы, организации исследовательской работы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

Владеть:

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

4. **По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена** – 1,2,3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 12 зачетных единиц. (432 ак.ч.).

5. **Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):**

Раздел 1 Механика.

Тема 1.1. Кинематика поступательного и вращательного движения.

Тема 1.2. Динамика поступательного и вращательного движения в классической механике.

Тема 1.3. Элементы релятивистской механики.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1. Основы молекулярно–кинетической теории.

Тема 2.2. Основы термодинамики**.**

Тема 2.3. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах. Реальные газы.

Раздел 3. Электричество и магнетизм.

Тема 3.1. Электрическое поле в вакууме и в веществе.

Тема 3.2. Магнитостатика.

Тема 3.3. Основы классической электродинамики.

Раздел 4. Оптика.

Тема 4.1. Волновая оптика.

Тема 4.2. Квантовая природа излучения.

Раздел 5. Основы физики атома и атомного ядра.

Тема 5.1. Элементы квантовой механики.

Тема 5.2. Основы квантовой природы атома.

Тема 5.3. Элементы физики атомного ядра и элементарных частиц.

Б1.О.03.03 - ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Целями являются -

сформировать практическое владение деловым иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности.

В процессе достижения этой задачи обучения языку реализуются образовательные и воспитательные задачи обучения языку, входящие составной частью в вузовскую программу гуманитаризации высшего образования.

Цель и задачи достигаются в течение полного вузовского курса обучения английскому языку, т.е. курса, и специализированного курса, завершающего вузовский профессионально ориентированный курс языка.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации;

Уметь:

- применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;

Владеть -

- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 4,5 семестр и зачета с оценкой – 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1.Structure of the company. Business skills.

Тема 2. Taking and giving messages. How To Take A Phone Conversation. Telephone Etiquette Tips.

Тема 3. Job interviews.Resume. Cover letter.

Тема 4. Motivation to work.

Communication to colleagues

Тема 5. Tips for giving. presentations. Exhibitions. Тема 6. Rules of negotiating.

Negotiating skills.

Тема 7. Predictions. Joint ventures.

Тема 8. Risk management.

Тема 9. Handling crises.Interviews.

Б1.О.03.04 – НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины «Неорганическая химия» является формирование уровня освоения компетенций обучающегося в области неорганической химии.

Задачи изучения дисциплины заключаются в:

- получении обучающимися представлений о сущности химических явлений;
- создании прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений;
- приобретении способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции;
- формировании научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров;
- формировании знаний основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Владеть -

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Строение вещества и общие закономерности химических процессов.

Раздел 2. Растворы.

Раздел 3. Металлы и их соединения.

Раздел 4. Неметаллы и их соединения.

Б1.О.03.05 - АНАЛИТИЧЕСКАЯ ХИМИЯ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целями - является формирование уровня освоения компетенций обучающегося в области аналитической химии и физико-химических методов анализа.

Задачи учебной дисциплины:

- Подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами элементного и вещественного лабораторного анализа при помощи основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических измерений и знающих методы отбора проб объектов окружающей среды;

- Приобретении обучающимися способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции;

- Формировании у обучающихся научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

ОПК-4 *Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания*

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;
- технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.

Уметь:
- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;
- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

Владеть:
- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания;
- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме: зачета с оценкой– во 2 семестре, **экзамена** – 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 6 зачетных единиц (216 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Метрологические основы аналитической химии.
Раздел 2. Основные типы реакций, используемых в аналитической химии.
Раздел 3. Отбор и подготовка пробы к анализу.
Раздел 4. Хроматографические методы анализа.
Раздел 5. Химические методы анализа.
Раздел 6. Электрохимические методы анализа.
Раздел 7. Оптические методы анализа.

Б1.О.03.06 – ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в изучении общих закономерностей химических взаимодействий органических соединений на основе их электронного строения и использовании полученных теоретических знаний для технологического регулирования производственных процессов пищевой промышленности с последующим применением в профессиональной сфере и практических навыков включает:

-организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;

-производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;

-управление качеством готовой продукции;

-разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;

-разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;

-обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

-участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий

Задачи учебной дисциплины:

- Развитие представлений о генетических связях между отдельными классами органических соединений.

- Освоение приёмов и методов работы с органическими веществами,

- Освоение современных методов разделения, определения констант и доказательство строения органических соединений

- Определение принадлежности вещества пищевого продукта к тому или иному классу органических соединений, его идентификация и предсказание химического поведения в различных внешних условиях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Владеть:

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 3 семестр**, экзамена** - 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Основные законы органической химии. Углеводороды и их галогенопроизводные.

Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения.

Раздел 3. Азотсодержащие органические соединения.

Раздел 4. Полифункциональные гетеросодержащие органические соединения.

Раздел 5. Гетероциклические органические соединения.

Раздел 6. Углеводы.

Раздел 7. Способы идентификации органических соединений.

Б1.О.03.07 – ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины «Инженерная графика» является развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления;

- развитие способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей

технических объектов, а также выработка знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, выполнения эскизов;

- составления конструкторской и технической документации производства с применением программных и технических средств компьютерной графики.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомления с теоретическими основами построения изображений (включая аксонометрические проекции) точек, прямых, плоскостей и отдельных видов линий, поверхностей);

- приобретение навыков решения задач на взаимную принадлежность и взаимное пересечение геометрических фигур, а также на определение натуральных величин геометрических фигур;

- получение опыта определения геометрических форм деталей по их изображениям;

- ознакомление с изображениями различных видов соединений деталей, наиболее распространенных в специальности;

- приобретение навыков чтения чертежей сборочных единиц, а также умение выполнять эти чертежи с учетом требований стандартов ЕСКД;

- приобретение навыков выполнения чертежей с использованием графической системы «Компас».

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля;

Уметь:

- пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения;

Владеть:

- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачет с оценкой – 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 6 зачетные единицы (216ак.ч.).

5.Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Правила выполнения чертежей.

Тема 2. Виды изделий и конструкторских документов.

Тема 3 Геометрические построения на чертеже.

Тема4 Изображения соединений деталей.

Тема 5 Выполнение сопряжений на чертеже.

Тема 6. Выполнение и деталирование чертежей сборочных единиц.

Тема 7. Ортогональные и аксонометрические проекции геометрических тел.
Тема8. Система компьютерной графики «Компас».

Б1.О.03.08 – ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в

- получении знаний теоретических основ механики, являющихся базой для успешного изучения других курсов общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- формировании у студентов умений и навыков в применении теоретических основ механики при исследовании, проектировании и эксплуатации механических устройств в объеме, необходимом для будущей профессиональной деятельности;
- формировании у студентов научного мировоззрения на основе знания объективных законов, действующих в материальном мире

Задачи учебной дисциплины:

- изучение общих законов и методов исследования движения и взаимодействия материальных тел и механических систем;
- изучение методов исследования напряженно-деформированного состояния элементов конструкций, с целью обеспечения их работоспособности;
- получение представления о методах исследования и проектирования механических устройств, основных стадиях выполнения конструкторской разработки;
- получение первичных навыков практического применения знаний механики при проектировании типовых устройств технологического оборудования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля;

Уметь:

- пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения;

Владеть

- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Статика.
Тема 2. Кинематика.
Тема 3. Динамика.
Тема 4. Основные понятия сопротивления материалов.
Тема 5. Растяжение и сжатие, механические свойства материалов.
Тема 6. Сдвиг и кручение, характеристики плоских сечений.
Тема 7. Изгиб, основные теории напряженного и деформированного состояния.
Тема 8. Основные требования к машинам. Разборные и неразборные соединения.
Тема 9. Механические передачи.
Тема 10. Валы и оси, подшипники, муфты.

Б1.О.03.09 – ФИЗИЧЕСКАЯ И КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в формировании способности понимать физико-химические основы процессов и использовать основные законы физической и коллоидной химии в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

- Понимать физико-химические основы процессов и использовать основные законы физической и коллоидной химии в профессиональной деятельности;
- Выполнять расчеты физико-химических параметров на основе методов физической и коллоидной химии;
- Сформировать творческое мышление, объединяющее знания основных фундаментальных законов и методов проведения физико-химических исследований, с последующей обработкой и анализом результатов исследований;
- Сформировать навыки самостоятельной постановки и проведения теоретических и экспериментальных физико-химических исследований.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

Владеть:

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел № 1. Основы химической термодинамики. Фазовое равновесие и свойства растворов. Электрохимия.

Раздел № 2. Химическая кинетика и катализ.

Раздел № 3. Поверхностные явления.

Раздел № 4. Лиофобные и лиофильные дисперсные системы.

Б1.О.03.10 - БИОХИМИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель дисциплины заключается в формировании системы знаний, умений и навыков по вопросам общей химии, фундаментальных знаний о строении и свойствах макромолекул, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии производства продуктов питания.

Курс биохимии служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, поскольку растительные и животные ткани являются продовольственным сырьем, химический состав которого в динамике хранения и производства продукции определяет качество конечного продукта питания.

Задачи дисциплины:

- Формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам биохимии;
- Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии производства продуктов питания;
- Освоение важности комплекса знаний о химической природе и превращении веществ в организме, сохранении качества и безопасности пищевых продуктов, необходимых для удовлетворения потребностей человека
- Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
- Овладение методами анализа качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Углубленное изучение и освоение знаний в области биохимии способствует успешному решению бакалавром технологических задач на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса производства пищевой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

Владеть:

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. «Статическая биохимия»

Раздел 2. «Динамическая биохимия»

Раздел 3. «Биохимия продуктов растительного происхождения»

Б1.О.03.11 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

1. Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для работы на предприятиях индустрии питания; ознакомление с технологией производства кулинарной продукции, из различных видов сырья, с её хранением и транспортированием.

Задачами дисциплины являются:

- Способность управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий
- Способность организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
- Способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций –

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания;
- принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов,

экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.

Владеть:

- Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач;

- основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр, **экзамена** – 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 6 зачетные единицы (216 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема 2. Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема 3. Технология производства, подготовка к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.

Тема 4. Технология производства и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Тема 5. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Б1.О.03.12 - МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целями освоения дисциплины являются - в формировании у студентов компетенций в области обеспечения норм точности при оценке качества продукции, документации в области стандартизации и технического регулирования, порядка подтверждения соответствия продукции и работ в специализируемой области.

Задачи дисциплины:

- изучение основ метрологии, как науки об измерении, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности;

- изучение современных методов контроля, измерений, испытаний и управления качеством, эксплуатации контрольно-измерительных средств;

- определение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров продукции и технологических процессов;

- установление оптимальных норм точности измерений и достоверности контроля;

- выбор средств измерений, испытаний и контроля;

- изучение основ стандартизации как деятельности, направленной на разработку и установления требований, норм, правил, характеристик, регламентов как обязательных, так и рекомендуемых для выполнения при соблюдении условий безопасности труда;

- проведение метрологической экспертизы конструкторской и технологической документации;

- участие в работах по сертификации продукции и систем качества предприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

ОПК - 4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.

Уметь:

- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг;

- разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.

Владеть:

- основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;

- навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1.Метрология.

Тема 1.1.Теоретическая метрология.

Тема 1.2.Прикладная законодательная метрология.

Раздел 2.Стандартизация.

Тема 2.1.Стандартизация и техническое регулирование.

Тема 2.2.Методы стандартизации.
Тема 2.3.Организация работ по стандартизации в РФ.
Раздел 3.Сертификация.
Тема 3.1.Подтверждение соответствия.
Тема 3.2.Системы и схемы сертификации и декларирования.

Б1.О.03.13 - ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) -

Целями освоения дисциплины являются - подготовка обучающихся к формированию знаний по составу, характеристике и стабильности основных компонентов сырья и пищевых продуктов, а также по пищевым добавкам, используемым при производстве продуктов питания.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомление с основными компонентами пищевых продуктов и их ролью в питании человека;
- ознакомление с основными химическими процессами, происходящими при хранении и технологической переработке сырья в готовый продукт.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -
ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

Владеть:

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания;

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека.
Тема 1. Пища человека – важнейшая проблема общества.
Тема 2. Белковые вещества.
Тема 3. Углеводы.
Тема 4. Липиды.
Тема 5 Минеральные вещества и витамины.
Раздел 2. Пищевые и биологически активные добавки.
Тема 6. Безопасность пищевых продуктов.
Тема 7. Основы рационального питания.

Б1.О.03.14 - ЭКОНОМИКА ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целями освоения дисциплины являются - овладение студентами совокупностью знаний о функционировании предприятий в условиях рыночной экономики.

Задачи учебной дисциплины:

- изучение основ функционирования предприятий различных организационно-правовых форм и их роли в экономике;
- изучение научных основ и путей повышения экономической эффективности использования ресурсов предприятия, капиталовложений и новой техники;
- изучение экономических основ научно-технического прогресса на предприятии, методов оценки и анализа решений, разрабатываемых на предприятии;
- изучение методов и стилей управления современным предприятием.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ОПК-5 - Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение;
- принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

- -ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею;
- составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.

Владеть:

- навыками применения мер по профилактике коррупции;
- основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой– 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Пищевая промышленность.

Тема 2. Роль и место аграрно-промышленного комплекса в экономике России.

Тема 3. Пищевая промышленность в условиях рынка.
Тема 4. Пищевая продукция и ее качество.
Тема 5. Формы общественной организации производства в пищевой промышленности.
Тема 6. Размещение пищевых предприятий.
Тема 7. Ценообразование в отраслях пищевой промышленности.
Тема 8. Научно-технический прогресс.

Б1.О.ДВ.01 - ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

Б1.О.ДВ.01.01 - УЧЕБНО-ТРЕНИРОВОЧНЫЙ МОДУЛЬ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

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

Задачами дисциплины являются:

– укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию;

– обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;

– развитие двигательных способностей;

– воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности и укрепления здоровья;

– содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1, элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

-виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни;

Уметь:

- применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

Владеть - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 328 ак.ч.

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Развитие физических способностей.
Раздел 2. Совершенствование физических способностей.
Раздел 3. Общая и специальная физическая подготовка.
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка (начальный уровень).

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (средний уровень).

Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (продвинутый уровень).

Б1.О.ДВ.01.02 - СПЕЦИАЛЬНО-ТРЕНИРОВОЧНЫЙ МОДУЛЬ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью Специально-тренировочного модуля является формирование способности обучающихся использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- овладение комплексом знаний о современных оздоровительных системах физического воспитания (аэробика, ритмика, атлетическая гимнастика и др.);
- укрепление здоровья, повышение функциональных и адаптивных возможностей основных жизнеобеспечивающих систем организма;
- обучение рациональному дыханию, ознакомление с различными дыхательными методиками (методики дыхания по Стрельниковой, Бутейко, Цигун и др.);
- воспитание бережного отношения к собственному здоровью, культуры общения и взаимодействия в коллективных формах занятий физическими упражнениями;
- развитие и закрепление компетентности в физкультурно-оздоровительной деятельности;
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1, элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни;

Уметь:

- применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

Владеть:

- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 328 ак.ч.

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Общая физическая подготовка в зависимости от заболеваний.

Раздел 2. Виды оздоровительной гимнастики.

Раздел 3. Подвижные игры.
Раздел 4. Оздоровительное плавание.
Раздел 5-6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Б1.О.ДВ.01.03 - СЕКЦИОННО-СПОРТИВНЫЙ МОДУЛЬ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель Секционно-спортивного модуля разработана - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины -

- укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию;
- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- развитие двигательных способностей;
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1, элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни;

Уметь:

- применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

Владеть:

- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 328 ак.ч.

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Общая физическая подготовка.
Раздел 2. Специальная физическая подготовка.
Раздел 3. Технико-тактическая подготовка.
Раздел 4-6. Совершенствование технико-тактической подготовки.

Б.В.01 - МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Б1.В.01.01 - ПРОЕКТИРОВАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целями освоения дисциплины являются - получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в организации проектной деятельности.

Задачи дисциплины:

Сформировать практические компетенции по

- международным стандартам по управлению проектами;
- государственное регулирование проектной деятельности;
- экономическая эффективность коммерческой деятельности проектов;
- базисные инновации и технологические уклады;
- виды инноваций и проектов, их инфраструктуры;
- методы решения инновационных задач;
- основные направления развития материально-технической базы предприятий питания;
- средства и методы оперативно-производственного планирования;
- источники финансирования инноваций и проектов;
- проектная деятельность;
- мероприятия по организации управления проектами;
- мероприятия по улучшению условий труда;
- рационализация трудового процесса, внедрение передовых приемов и методов труда;
- жизненный цикл проекта;
- управление рисками и возможностями проекта;
- методы управления проектами;
- современная национальная технологическая инициатива;
- креативные технологии управления проектами;
- оценка результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инноваций и проектной деятельности.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины -**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК -3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.

УК – 6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

ПКС-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

ПКС-2 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПКС – 3 – Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.
- необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения.
- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования.
- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.
- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.

Уметь:

- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.
- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
- действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.
- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.
- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
- ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность.

Владеть:
- навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.
- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.
- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.
- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.
- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления.
- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.
- навыками оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

4. **По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой** – 5, 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. **Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):**

Тема 1. Основы проектной деятельности.
Тема 2. Нормативные документы проектной деятельности.
Тема 3. Планирование проекта и командообразование.
Тема 4. Финансирование и управление проектами.
Тема 5. Управление проектной деятельностью.

Тема 6. Инновации в проектной деятельности.
Тема 7. Инструменты и методика проектной работы.
Тема 8. Инновации в сфере индустрии питания. Безопасность и качество реализации проекта.

Б1.В.01.02 – МЕНЕДЖМЕНТ ПРОИЗВОДСТВА И УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины состоит в формировании всесторонних знаний и навыков в области менеджмента производства и услуг предприятий индустрии питания для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности, развитии практических способностей и компетенций, обучающихся в сфере менеджмента предприятий индустрии питания.

Задачи учебной дисциплины:

– Способствовать развитию практических навыков в области менеджмента предприятий индустрии питания, обеспечивающих возможность значительно повысить результативность работы персонала на основе продуктивного сотрудничества, делового взаимодействия, формирования эффективных систем мотивации и стимулирования труда.

– Углубить навыки анализа и конструирования организационных отношений, организации работы коллектива, проявления лидерских качеств в управлении персоналом предприятия.

– Развить навыки продуктивного взаимодействия на основе процессов групповой динамики и организации командной работы, формирования благоприятного климата в коллективе.

– Сформировать у студентов знания, навыки и компетенции, необходимые для эффективного осуществления будущей профессиональной деятельности в избранной сфере.

– Совершенствовать способности к формированию благоприятных экономических и организационно-технологических условий, позволяющих повысить эффективность функционирования предприятия индустрии питания и гостеприимства.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины -**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий;

ПКС-2 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:
- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции;
- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами,

стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 5,6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 8 зачетные единицы (288 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1 Методы управления предприятиями питания.
Тема 2. Коммуникации в менеджменте предприятий питания.
Тема 3. Разработка управленческих решений на предприятиях питания.
Тема 4. Менеджмент персонала предприятий питания.
Тема 5. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания.
Тема 6. Эффективность менеджмента предприятий питания.

Б1.В.01.03 – ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является получение теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные **задачи**:

1. производственно-технологическая деятельность:

-организацию оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

-разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

-участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

-осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

-разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

2.организационно-управленческая деятельность:

-оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

-организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

-устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства;

-формировать ассортимент продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

-выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

-операционное планирование на предприятии;

-организация документооборота по производству;

-организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-2 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

Знать:

- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Владеть:

- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 6,7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 8 зачетные единицы (288 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1: Организация производства продукции питания

Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Тема 1.3. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб.

Тема 1.4. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Тема 1.5. Сущность и содержание организации производства.

Тема 1.6. Научная организация и нормирование труда.

Раздел 2: Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания.

Тема 2.1. Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг.

Тема 2.2. Состав помещений для потребителей, их назначение. Организационная подготовка предприятия питания к обслуживанию потребителей.

Тема 2.3. Правила подачи отдельных видов блюд и напитков.

Тема 2.4. Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях.

Тема 2.5. Специальные формы обслуживания.

Тема 2.6. Организация обслуживания иностранных туристов.

Б1.В.01.04 – КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Целью освоения дисциплины «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания» является формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья**, полуфабрикатов и готовой продукции.**

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины -**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции.

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 6 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Оформление результатов анализов

Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи

Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)

Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов

Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов

Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд

Тема 3.4. Контроль качества напитков

Тема 3.5. Контроль качества изделий из теста

Б1.В.01.05 – ПРОЕКТНОЕ УПРАВЛЕНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины является - решение студентами прикладной проблемы, предусматривающей интегрирование знаний, умений из различных областей науки, техники

и технологий; результатом проектной деятельности студентов является материальный или интеллектуальный продукт (предмет, товар, услуга, технология и пр.), созданный на базе теоретических практических знаний готовый к коммерциализации. В ходе освоения дисциплины особое внимание уделяется основным тенденциям развития производства продуктов питания, изучению современных принципов и методов проектирования и оптимизации рецептур пищевых продуктов в условиях рынка, а также практическое освоение компьютерных программ для создания рецептур продуктов питания с заданными свойствами и составом. Все выше сказанное дает студентам возможности участвовать в выполнении реальных практических проектах и научно-исследовательской работе по созданию новых технологий, методик, материалов, систем, устройств и программных продуктов, используемых в процессе обучения и для научных исследований. Полученные знания и навыки необходимы будущим специалистам в их профессиональной производственной и научной деятельности.

Задачи дисциплины:

- создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
- разработка алгоритма рецептуры продуктов с заданными свойствами и составом;
- изучение методов математического моделирования рецептур продуктов питания.

Углубленное изучение и освоение знаний дисциплины способствует успешному решению бакалавром технологических задач на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса производства кулинарной и пищевой продукции.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП** - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.
3. **Требования к результатам освоения дисциплины -**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

ПКС-2 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования.
- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.

Уметь:

- - действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.
- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно

корректировать обучение по выбранной траектории.

Владеть:

- - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения.
- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Источники и формы пищи. Продовольственное сырье. Химический состав и пищевая ценность продуктов.

Тема 2. Методологические принципы разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Тема 3. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом.

Тема 4. Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности.

Б1.В.01.06 – МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Цель дисциплины заключается в формировании системы знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, фундаментальных знаний о строении и свойствах микроорганизмов, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентом к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания

Задачи учебной дисциплины:

Формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии;

-Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания;

-Освоение важности комплекса знаний о микробиологической природе и роли микроорганизмов в жизни человека. Об основных биохимических процессах, вызываемых микроорганизмами, о влиянии различных факторов на микроорганизмы

-Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины -**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

Знать:

- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа;

Уметь:

- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов;

Владеть:

- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

4. **По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой** – 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. **Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):**

Раздел 1.

Тема 1. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 2. Морфология и систематика микроорганизмов

Тема 3. Физиология микроорганизмов. Конструктивный и энергетический обмен у микроорганизмов

Тема 4. Факторы внешней среды – физические, химические, биологические

Раздел 2.

Тема 5. Микробиология основных пищевых продуктов.

Тема 6. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.

Тема 7. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Б1.В.01.07 – РАЗРАБОТКА РАЦИОНОВ И ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель дисциплины - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания, умения и навыки, необходимые для работы на предприятиях индустрии питания, а именно ознакомление с технологией разработки рационов и специализированных пищевых продуктов, из различных видов сырья.

Задачами дисциплины являются:

Формирование навыков управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью разработки рационов и производства специализированных пищевых продуктов, технологической документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства специализированных пищевых продуктов с возможностью применения информационных и телекоммуникационных технологий.

Способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-3 Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Уметь:

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции
- ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- Имеет навыки оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1 Научные основы создания специализированных пищевых продуктов.

Раздел 2 Создание и производство специализированных пищевых продуктов.

Б1.В.01.08 – ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью изучения дисциплины является:

- в подготовке обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда;
- в подготовке обучающихся к организационно-управленческой деятельности направлена на повышение эффективности технологии и организации ресторанного бизнеса;
- в подготовке обучающихся к научно-исследовательской деятельности и решению конкретных задач, направленных на проведение эксперимента, наблюдений и измерений, составление научно-технической документации;
- в подготовке обучающихся к проектной деятельности и решению конкретных задач, направленных на участие в проектировании, реконструкции предприятия, подбору и размещению технологического оборудования;
- в подготовке обучающихся к способности участвовать в маркетинговых исследованиях по организации ресторанного бизнеса и разрабатывать предложения по выбору производителей оборудования для предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- дать необходимые знания об оборудовании, используемом в технологическом процессе и его работоспособность;
- изучить оборудование, предназначенное для предприятий общественного питания;
- научиться эффективно, использовать технологическое оборудование и делать правильный выбор.

Углубленное изучение и освоение знаний дисциплины способствует успешному решению бакалавром технологических задач на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса производства кулинарной и пищевой продукции.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП** - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- нормативную документацию по проектированию общественного питания;
- основные направления реинжиниринга предприятий питания;
- основные принципы расчета и размещения оборудования предприятий питания;
-современные методы технологических расчетов;
- классификацию оборудования предприятий индустрии питания;
- современное оснащение тепло и водоснабжения предприятий питания;
- современное электроснабжения предприятий питания;
- современное оборудование для освещения предприятий питания;
- инженерное оборудование для водоснабжения и водоотведения;
- способы обработки воды для использования на предприятиях индустрии питания;
- инженерное климатическое оборудование для предприятий индустрии питания.

Уметь:
- выполнять технологические расчеты;
- разрабатывать планировку предприятий;
- размещать оборудование в цехах с учетом монтажной привязки;
- рассчитывать мощность технологического обрудования;
- использовать нормативную, справочную и патентную литературу;
- применять в расчетах компьютерную технику.

Владеть:
- методикой расчета числа посадочных мест на предприятиях питания;
- методикой расчета сырья для предприятий индустрии питания;
- разработкой производственной программы предприятия и цеха;
- расчетом численности работников предприятий питания;
- расчет площадей помещений и цехов предприятий общественного питания;
- правилами эксплуатации технологического оборудования;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Р1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.
Р2. Основные расчеты и планировочные решения предприятий индустрии питания.
Р3. Техническое оснащение предприятий питания.

Б1.В.01.09 – СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Целью изучения дисциплины является - формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение качества продукции.

Задачи дисциплины:
- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;
- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий.

ПКС-2 – Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением систем мотивации персонала, контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- методы определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции; виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Уметь:

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции;
- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов; применять методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- навыками координации и контроля, проведения оценки эффективности работы предприятия питания; внедрения технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 7 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Стратегия качества и безопасности пищевой продукции в России.

Тема 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

Тема 3. Управление качеством пищевых продуктов. Принципы ХАССП.

Тема 4. Требование санитарной безопасности на предприятиях индустрии питания.

Тема 5. Правила безопасности пищевой продукции на предприятиях индустрии питания.

Б1.В.ДВ.01 – ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.01.01 – НУТРИЦИОЛОГИЯ

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля):**

- получение студентами знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального питания.

Задачи:

- ознакомить студентов с системой пищеварения, физиологической ролью белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ;

– дать студентам сведения об организации питания различных групп населения;

– познакомить студентов с основными принципами рационального питания;

– научить студентов определять виды энергозатрат, составлять и рассчитывать суточные рационы для больных и здоровых людей, разных групп населения в зависимости от пола, возраста, условий труда и других факторов;

- принципы безопасности применения пищевых веществ.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП** - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-3 - Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Уметь:

- ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность.

Владеть:

- навыками оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Основы нутрициологии

Тема 1.1.Рациональное и адекватное питание.

Тема 1.2. Энергетический обмен и потребность организма человека в энергии.

Тема 1.3. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.

Раздел 2. Особенности питания человека временном мире.

Тема 2.1. Особенности питания человека в современных условиях.

Тема 2.2. Безопасность продуктов питания.

Б1.В.ДВ.01.02 – ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ И ДИЕТОЛОГИИ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью изучения дисциплины является - получение студентами знаний об основах физиологии человека, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального питания.

Задачи:

- ознакомить студентов с системой пищеварения, физиологической ролью белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ;

– дать студентам сведения об организации питания различных групп населения;

– познакомить студентов с основными принципами рационального питания;

– научить студентов определять виды энергозатрат, составлять и рассчитывать суточные рационы для больных и здоровых людей, разных групп населения в зависимости от пола, возраста, условий труда и других факторов;

- принципы диетологии.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-3 - Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы организации научно-исследовательской работы, технологию выбора методов экспериментальной работы, методы анализа и интерпретации научных данных; алгоритмы решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

Уметь:

- ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, систематизировать и анализировать полученную информацию, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, оформлять заявки на интеллектуальную собственность.

Владеть:

- навыками оценки и интерпретации полученных результатов, обоснования способов решения задач исследований и предложений, апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях; навыки работы с большим объемом информации

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме экзамена – 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Основы физиологии

Тема 1.1.Рациональное и адекватное питание.

Тема 1.2. Энергетический обмен и потребность организма человека в энергии.

Тема 1.3. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.

Раздел 2. Особенности питания человека временном мире.

Тема 2.1. Особенности питания человека в современных условиях.

Тема 2.2. Диетология.

Б1.В.ДВ.02 – ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.02.02 – ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

1. **Цели и задачи дисциплины (модуля):**

Основной целью учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является:

- обучение студентов теоретическим основам процессов пищевой технологии;

- подготовка студентов к решению вопросов связанных с созданием, модернизацией и

внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

Задачи:

- изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;
- изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
- изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;
- разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

2. **Место дисциплины в структуре ОПОП -** обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. **Требования к результатам освоения дисциплины -**

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применение информационных и телекоммуникационных технологий

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Уметь:

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции;

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления

изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (180 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

1.Моделирование процессов и аппаратов пищевой технологии.

2.Основы гидростатики и гидродинамики.

3.Лопастные и объемные насосы. Эксплуатационные расчеты и подбор насосов.

4.Гидромеханические процессы.

5.Тепловыепроцессы.

6.Процессымассообмена.

7.Механические процессы.

Б1.В.ДВ.02.02 – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в

- формировании уровня освоения компетенций обучающегося в области технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

- получение обучающимися представлений о современных предприятиях общественного питания;
- изучение основных видов применяемого технологического оборудования;
- ознакомление студентов с направлениями совершенствования технологического оборудования;
- формировании представлений об основных направлениях развития индустрии питания и гостеприимства;
- сформировать компетенции в области эксплуатации технологического оборудования и особенности планировочных решений по его установке, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

ПКС-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применение информационных и телекоммуникационных технологий

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

Уметь:

- контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции;

Владеть:

- навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

4.По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачет с оценкой – 5 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (108 ак.ч.).

5.Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Механическое оборудование

Тема 2. Тепловое оборудование

Тема 3. Холодильное оборудование.

Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование.

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

ФТД.01 – ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью изучения дисциплина является - формирование компетенций необходимых в профессиональной деятельности бакалавра, направленных на изучение современных требований к индустрии питания, привитие будущим технологам знаний и научных основ технологии продукции общественного питания, понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном питании и использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; организация общественного питания.

Задачи дисциплины:

- определить социальную значимость специалистов направления подготовки;
- изучить историю развития отрасли, классификацию предприятий, функциональных групп и назначение помещений, основные требования к организации технологического процесса, способы кулинарной обработки;
- ознакомить с физиологическими основами рационального питания, санитарными требованиями и безопасностью производства продукции общественного питания, организацией обслуживания потребителей;
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - обязательная часть общепрофессионального модуля Блока 1.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

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

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;
- технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания;

Уметь:

- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;
- разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования;

Владеть:

- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности;
- навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачет с оценкой – 1 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 1 зачетные единицы 2 – (36 ак.ч.).

5.Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания

Тема 2. Классификация продукции общественного питания

Тема 3. Санитарный режим предприятий общественного питания и правила безопасности

Тема 4. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов

Тема 5. Понятие рационального питания

Тема 6. Организация общественного питания

ФТД.02 - МОДУЛЬ КАЗАЧЬЕЙ ПОДГОТОВКИ

ФТД.02.01 - СТРОЕВАЯ ПОДГОТОВКА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью курса является оказание влияния на все стороны жизни и деятельности учащихся. Она закаляет их волю, способствует соблюдению дисциплины, совершенствует умение владеть своим телом, развивает наблюдательность, чувство коллективизма и исполнительность.

Задачи изучения дисциплины -

- приобретение строевой выучки;
- дисциплинированность учащихся;
- выработка у студентов быстроты и четкости действий;
- приобретение навыков, которые необходимы на занятиях физической культуре и по другим предметам.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - относится к ФТД. Факультативные дисциплины. Модуль казачьей подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

-виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни;

Уметь:

- применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни;

Владеть:

- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 1, 2, 3, 4 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы (144 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Тема 1. Общие положения строевого устава Вооружённых сил РФ.

Тема 2. Выполнение воинского приветствия с оружием на месте и в движении. Строевые приёмы с оружием. Тема 3. Выход из строя

и возвращение в строй.

ФТД.02.02 - ОСНОВЫ ПРАВОСЛАВИЯ

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью курса является -

– формирование представления об основах христианской психологии, ее теории, практики, связи с православным мировоззрением и роли в решении задач социального служения церкви;

– формирование у слушателей представлений о гуманитарной психологии, выстроенной в рамках христианской парадигмы, ее общих проблемах и методах, направлениях, подходах и теориях. **Задачи дисциплины:**

– освоение мировоззренческих основ христианской психологии и антропологии;

– знакомство с основными разделами психологической науки и практики, ее связь с христианскими воззрениями;

– изучение психологии личности, христианской психологии;

– знакомство с основами консультативной христианской психологии;

– определение места христианской психологии в системе социального служения церкви.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - относится к ФТД. Факультативные дисциплины. Модуль казачьей подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах. В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;

Уметь:

- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;

Владеть:

- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 2 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 1 зачетная единица (36 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел 1. Понятие о человеческой сущности в гуманитарной психологии (христианская парадигма).

Тема 1. Психология как наука и область практической деятельности человека.

Тема 2. Структурная организация субъектности человека.

Тема 3. Уровни развития личности и социального индивида.

Тема 4. Интеллект человека - содержание и структура.

Раздел 2. Вера и религиозные переживания человека в психологических категориях - страх, познание, любовь.

Тема 5. Покаяние как условие и способ трансцендентной рефлексии.

Тема 6. Личностно-развивающее воспитание (в свете христианской нравственности).

Тема 7. Понятие персонифицированного обучения.

Тема 8. Организация персонифицированного обучения как способа духовнонравственного развития человека.

ФТД.02.03 - КУЛЬТУРА КАЗАЧЕСТВА

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель изучения дисциплины -

– практическое и историко-теоретическое ознакомление с народным музыкальным творчеством;

– формирование интереса к песенному и инструментальному фольклору;

– ознакомление с методами претворения музыкального фольклора в композиторском творчестве.

Задачи изучения дисциплины -

– формирование представления о народной музыке как неотъемлемой части народного художественного творчества, существующего, как правило, в устной форме и передаваемого лишь исполнительскими традициями;

– формирование понимания необходимости изучения народной музыки в ракурсе местных стилей;

– изучение важнейших жанров в первую очередь русской народной музыки, истории её возникновения, особенностей бытования, стилистических характеристик.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - относится к ФТД. Факультативные дисциплины. Модуль казачьей подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах. В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;

Уметь:

- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;

Владеть:

- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 2, 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):

Раздел I. Музыкальный фольклор и фольклористика.

Тема 1.1. Этапы развития народной музыки. Специфика музыкального языка.
Формирования жанров музыкального фольклора. Система жанров. Музыкальный язык.

Тема 1.2. Этапы истории изучения фольклора в России. Собиратели. Исследователи.
Их труды.

Тема 1.3. Сборники народных песен. Описание сборников.

Раздел II. Трудовой фольклор.

Тема 2.1. Трудовые артельные песни. Авторы и сборники трудовых песен.

Тема 2.2. Стилистика, анализ, расшифровка, исполнение.

Раздел III. Обрядовый фольклор.

Тема 3.1. Календарные обряды древних славян-земледельцев. Собиратели и исследователи. Труды и сборники.

Тема 3.2. Песни календарных обрядов. Календарные песни.
Жанры, стилистика, анализ песенных образцов, расшифровка, исполнение.

Тема 3.3. Цитирование трудовых и календарных песен в произведениях русских композиторов.

Тема 3.4. Семейные обряды. Исследователи. Сборники.

ФТД.02.04 - СТАРОСЛАВЯНСКИЙ ЯЗЫК

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью курса является формирование практических навыков чтения, перевода и комплексного филологического анализа, и историко-культурного комментирования старославянских текстов.

Задачи изучения дисциплины -

– знакомство обучающихся с историей славянской письменности в контексте языкового и культурного развития славян;

– усвоение основных особенностей фонетики, грамматики и лексики старославянского языка;

– овладение методикой работы с оригинальными и транслитерированными текстами, а также вспомогательными источниками (палеографическими, лексикографическими и др.).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП - относится к ФТД. Факультативные дисциплины. Модуль казачьей подготовки.

3. Требования к результатам освоения дисциплины -

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций -

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах. В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен -

Знать:

- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;

Уметь:

- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм;

Владеть:

- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.

4. По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета – 3 семестр.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 1 зачетная единица (36 ак.ч.).

5. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля):Тема

1. Введение в изучение старославянского языка.

Тема 2. Фонетико- грамматическая система старославянского языка. Тема

3. Лексико-фразеологический состав старославянского языка.