

**Аннотация**  
рабочей программы  
дисциплины «Иностранный язык (английский, немецкий, французский)  
(уровень бакалавриата)

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного  
питания

Общая трудоемкость дисциплины 8 з.ед., 288 часов

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация (зачет, экзамен)

**Целью** изучения дисциплины «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и достижение студентами необходимого и достаточного уровня владения языком для осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке, а также способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.

**Задачами** дисциплины являются:

- формирование системы знаний, умений и навыков по основным разделам изучения иностранного языка;
- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- расширение кругозора и обогащение собственной картины мира на основе реалий иноязычной культуры;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов;
- повышение общей культуры студентов.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата должен обладать следующей универсальной компетенцией (УК), **закрепленной за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-4.2.** Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенции**

**Знать:**

3.1. Основные фонетические, лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого языка и его отличие от родного языка.

3.2. Важнейшие параметры языка конкретной специальности.

3.3. Основные факты, реалии и сложившуюся картину мира носителей языка.

**Уметь:**

У.1. Адекватно понимать и интерпретировать смысл и намерение автора при восприятии аутентичных текстов зарубежных источников.

У.2. Использовать иностранный язык с целью получения деловой и профессиональной информации в условиях официальной и неофициальной ситуации общения.

У.3. Использовать иностранный язык для общения (устного и письменного) с целью получения деловой и профессиональной информации из зарубежных источников.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций:** проведение практических занятий в формате групповой / индивидуальной контактной работы и внеаудиторной самостоятельной работы.

## Аннотация

Направление подготовки бакалавриата – *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

Направленность (профиль) – *Технология и организация предприятий общественного питания*

### Дисциплина «Философия»

Общий объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Основной целью изучения дисциплины «Философия»** является формирование культуры мышления, развитие познавательных способностей и интереса к мировоззренческим, социальным, антропологическим проблемам, расширение и углубление мировоззренческих установок, самостоятельности мышления, способности соотносить специально-научные и технические задачи с масштабом гуманитарных ценностей

#### **Задачами дисциплины являются:**

- приобретение способности самостоятельного, свободного, критического и творческого мышления; развитие представлений о специфике философского знания, его структуре и функциях; знания фундаментальных принципов и понятий, составляющих основу философских концепций бытия, познания, социальной философии, сущности человека, роли культуры в жизни общества, ее базисных ценностей; - овладение конкретным знанием основных положений и принципов философии, наиболее общих законов развития природы, общества и человеческого мышления; основными формами и методами научного познания, приемами критики и аргументации; методами и приемами логического и философского анализов;

- формирование способности выявлять, систематизировать и критически осмысливать мировоззренческие компоненты, включенные в различные области социогуманитарного знания и культуры в целом; - формирование умения обосновывать свою мировоззренческую и социальную позицию, применять полученные знания при решении профессиональных задач конструирования технических и иных систем, при разработке экологических и социальных проектов, организации межлических отношений в сфере управленческой деятельности и бизнесе; - формирование умения работать с философскими, научными текстами и системно интерпретировать содержащиеся в них смысловые конструкции; - формирование умения творчески применять положения и выводы современной философии в своей профессиональной деятельности; - формирование умения использовать базовые философские знания в процессе принятия управленческих решений.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.1.** *Демонстрирует владение методологическим аппаратом гносеологии.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

##### **Знать:**

З1. Место философии в системе гуманитарного знания, специальную философскую терминологию.

##### **Уметь:**

У1. Анализировать основные категории, понятия и методы философии.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

***ИУК-1.3.*** *Использует системный подход для решения поставленных задач.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

31. Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

**Уметь:**

У1. Проводить философский анализ и систематизацию знаний о человеке, обществе в философском контексте.

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

***ИУК-5.2.*** *Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

31. Проблемы глобализации современного общества с позиции этики и философских знаний.

**Уметь:**

У1. Интерпретировать философскую проблему места человека в меняющемся мире с позиций этики и философских знаний.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных и практических занятий, самостоятельная работа.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1. Основные методы, категории и подходы в философии. Роль философии в культуре.

Модуль 2. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.

## **Аннотация**

Специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «История России»**

Общий объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа  
Форма промежуточной аттестации – зачет

**Основной целью изучения дисциплины «История России»** является теоретическое обоснование и упорядочение исторических знаний студентов, формирование на этой основе навыков интерпретации и оценки актуальной социально-политической проблематики в ее историческом контексте, а также освоение исторической эмпирической информации как необходимой предпосылки изучения всего комплекса гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

#### **Задачами дисциплины являются:**

приобретение понимания роли исторического познания в системе научного знания и в контексте актуальной социально-практической проблематики;

формирование представления об основных этапах всеобщей истории и истории России; знаний о ключевых дискуссионных проблемах современной отечественной и мировой исторической науки;

формирование способности к работе с разноплановыми источниками, навыка исторической аналитики, творческого и логического мышления, самостоятельности суждений, интереса к мировому и отечественному культурному, научному наследию; умения показать на примерах различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.4.** При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения, в том числе с применением философского понятийного аппарата.

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**З1.** Место истории в системе гуманитарного знания, терминологию и категориальный аппарат исторической науки с применением философского понятийного аппарата при обработке информации, отличая факты от мнений, интерпретаций, оценок, формируя собственные мнения и суждения, аргументируя свои выводы и точку зрения.

**Уметь:**

**У1.** Использовать исторические факты для поиска и осуществления критического анализа и синтеза информации, применяя системный подход для решения поставленных задач.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-5.1.** Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

**З1.** Основные этапы и ключевые события мировой и российской истории, выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории с целью восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

**Уметь:**

**У1.** Воспринимать и обобщать историческую информацию, используя ее для анализа процессов и событий в мировом сообществе и в России в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма как межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленного различием этических, религиозных и ценностных систем.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-5.3.** Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

**З1.** Особенности исторического развития российского общества воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

**Уметь:**

**У1.** Осмысливать и соотносить общие исторические процессы и отдельные факты и явления для определения условий интеграции участников

межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий, практических занятий.

### **Содержание дисциплины**

1 курс 1 семестр

МОДУЛЬ 1. «История и историческая наука»:

МОДУЛЬ 2. «Русь в VI – первой трети XIII вв.

МОДУЛЬ 3. «Русь в XIII–XV вв.

МОДУЛЬ 4. РОССИЯ В XVI–XVII ВВ.

МОДУЛЬ 5. «РОССИЯ В XVIII В.»:

1 курс 2 семестр

МОДУЛЬ 1. «РОССИЙСКАЯ ИМПЕРИЯ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВВ.»

МОДУЛЬ 2. «РОССИЯ И СССР В СОВЕТСКУЮ ЭПОХУ (1917–1991)»:

МОДУЛЬ 3. «Великая Отечественная война: без срока давности»:

МОДУЛЬ 4. «СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ (1991–1999 гг.)»

МОДУЛЬ 5. «Россия в XXI в.»

## **Аннотация**

Специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Социология»**

Общий объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Основной целью образования по дисциплине** является формирование у студентов целостного представления об окружающих их социальных явлениях и процессах, происходящих в современных обществах, о закономерностях социального взаимодействия, социальных отношений, социальной динамики; подготовка специалистов, способных к анализу и прогнозированию сложных социальных проблем и владеющих методикой проведения социологических исследований.

#### **Задачами дисциплины являются:**

- анализ теоретических направлений, школ и парадигм объяснения социальной реальности;
- усвоение знаний об основных этапах развития социологической управленческой мысли и современных направлениях социологического исследования управленческих систем и процессов;
- рассмотрение общества как целостной саморегулирующейся системы;
- характеристика основных этапов культурно-исторического развития обществ, механизмов и форм социальных изменений;
- изучение социальных институтов, социальных взаимодействий и отношений;
- понимание проблем и механизмов социализации и социального контроля;
- изучение межличностных отношений в группах, особенностей формальных и неформальных отношений, природы лидерства и функциональной ответственности;
- выявление научного содержания управленческих решений, анализ механизмов возникновения и разрешения социальных конфликтов;
- рассмотрение культурно-исторических типов социального неравенства и стратификации;
- формирование представления о социальной мобильности;
- изучение процедур и методов социологического исследования отношений в коллективе организации и в ее внешней среде;
- овладение методологией и методикой познания и преобразования управленческой сферы как важнейшей области социальных отношений.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**УК-9.** *Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах*

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК 3.3.** Способен анализировать социально значимые процессы и явления, роль человека в системе общественных отношений.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

31.1. понятийный аппарат социологии;

31.2. содержание основных теорий, направлений, школ и парадигм, объясняющих социальные явления и процессы;

31.3. характеристики основных этапов культурно-исторического развития общества, механизмов и форм социальных изменений;

31.4. сущность общества и основные этапы, направления и формы его развития;

31.5. основные подходы к анализу структуры обществ, природу возникновения социальных общностей и социальных групп, их виды;

31.6. сущность социологического подхода к анализу личности и факторов ее формирования в процессе социализации;

31.7. основные закономерности и формы регуляции социального поведения;

**Уметь:**

У1.1. анализировать социальные явления и процессы;

У1.2. осуществлять статусно-ролевое взаимодействие с коллегами и подчиненными, основываясь на закономерностях социальных отношений;

У1.3. анализировать основные проблемы стратификации общества, взаимоотношений социальных групп, общностей, этносов, представителей различных конфессиональных и культурных общностей;

**ИУК-9.2.** Демонстрирует понимание социальных особенностей маломобильных групп населения и лиц с особыми образовательными потребностями

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

**32.1** социальные характеристики маломобильных групп населения и лиц с особыми образовательными потребностями, особенности их образа жизни.

**Уметь:**

**У2.1** учитывать социальные характеристики маломобильных групп населения и лиц с особыми образовательными потребностями в различных социальных ситуациях.

**ИУК-9.3.** Демонстрирует понимание инклюзивного подхода к организации социального взаимодействия с представителями маломобильных групп населения и лиц с особыми образовательными потребностями

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

**З3.1** особенности социальной адаптации, социализации и принципы организации социального взаимодействия с представителями маломобильных групп населения и лицами с особыми образовательными потребностями.

**Уметь:**

**У3.1** выстраивать социальное взаимодействие с представителями маломобильных групп населения и лицами с особыми образовательными потребностями.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**  
Проведение лекционных занятий, практических занятий.

### **Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1 «Объект, предмет и функции социологии»

МОДУЛЬ 2 «Методология и методы социологического исследования»

МОДУЛЬ 3 «Общество как социокультурная система»

МОДУЛЬ 4 «Социальные общности и группы»

МОДУЛЬ 5 «Социальные институты»

МОДУЛЬ 6 «Социальная структура и стратификация»

МОДУЛЬ 7 «Социализация личности»

МОДУЛЬ 8 «Культура как система ценностей и норм»

МОДУЛЬ 9 «Девиантное поведение и социальный контроль»

МОДУЛЬ 10 «Социальные конфликты»

## **Аннотация**

Специальность 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий  
общественного питания

### **Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»**

Общий объем и трудоемкости дисциплины – 3 з.е., 108 час

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

**Целью изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»** является формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета, а также получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации (РФ).

#### **Задачами дисциплины являются:**

приобретение понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;

овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;

овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих;

освоение базовых знаний в области военного дела;

ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

изучение и принятие правил воинской вежливости;

формирование:

культуры безопасности, экологического сознания и рискориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

культуры профессиональной безопасности, способностей для идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;

способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности;

понимания главных положений военной доктрины РФ, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных сил (ВС) РФ;

высокого общественного сознания и воинского долга;

ключевых навыков военного дела.

### **Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-8.1.** Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).

**ИУК-8.2.** Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в соответствии с нормативно-правовыми актами, выбирает методы защиты от угроз, в том числе при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта.

**ИУК-8.3.** Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.

**ИУК-8.4.** Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК 8.1.** Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений).

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

3.1. Характерные системы «человек – среда обитания».

3.2. Понятие «опасность», «безопасность». Виды опасностей: природные, антропогенные, техногенные, глобальные. Системы безопасности.

3.3. Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей.

**Уметь:**

У.1. Классифицировать негативные факторы: естественные и антропогенные; физические, химические, биологические и психофизиологические; опасные и вредные.

У.2. Идентифицировать причины проявления опасностей.

**ИУК 8.2.** Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в соответствии с нормативно-правовыми актами, выбирает методы защиты от угроз, в том числе при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

3.1. Виды, источники и уровни негативных факторов производственной среды.

3.2. Нормативно-правовые акты, устанавливающие предельно допустимые уровни и предельно допустимые концентрации опасных и вредных производственных факторов.

3.3. Классификацию условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса.

3.4. Классификацию условий труда по факторам производственной среды.

3.5. Положения общевоинских уставов ВС РФ, правовое положение и порядок прохождения военной службы.

3.6. Положения Курса стрельб из стрелкового оружия, устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат.

3.7. Основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя.

3.8. Общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения, правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами.

3.9. Назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт, тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке.

3.10. Основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах.

3.11. Основные положения Военной доктрины РФ, тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и

роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.

**Уметь:**

У.1. Оценивать тяжесть и напряженность труда в профессиональной области.

У.2. Выбирать и обосновывать способы и меры защиты от опасных и вредных факторов производственной среды.

У.3. Определять методы защиты от угроз при возникновении чрезвычайных ситуаций и военного конфликта.

У.4. Правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ.

У.5. Осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат, вести стрельбу из стрелкового оружия.

У.6. Выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты, применять индивидуальные средства защиты.

У.7. Читать топографические карты различной номенклатуры, ориентироваться на местности по карте и без карты.

У.8. Давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества.

У.9. Выполнять строевые приемы на месте и в движении, управлять строями взвода.

У.10. Применять индивидуальные средств медицинской защиты и подручные средства для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах.

**ИУК 8.3.**Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

3.1. Вредные вещества, классификацию, пути поступления в организм человека, их действие. Нормирование содержания вредных веществ.

3.2. Электромагнитные поля (ЭМП) и излучения. Воздействие на человека ЭМП промышленной частоты и радиочастот. Нормирование ЭМП.

3.3. Вредное воздействие на человека механических и акустических колебаний, их нормирование.

3.4. Особенности организации рабочих мест в сфере профессиональной деятельности.

**Уметь:**

У.1. Определять зоны действия опасных и вредных факторов и уровней их экспозиции.

У.2. Применять средства защиты от поражения электрическим током, ЭМП, воздействия ионизирующих излучений.

У.3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от воздействия вибрации и акустических колебаний.

**ИУК 8.4.** Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

3.1. Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности.

3.2. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера.

3.3. Порядок использования средств индивидуальной и коллективной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.

##### **Уметь:**

У.1. Классифицировать ЧС, стихийные бедствия и природные катастрофы.

У.2. Оказывать первую помощь при возникновении чрезвычайных ситуаций, стихийных бедствий и катастроф.

У.3. Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты.

#### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных, практических занятий, выполнение контрольной работы.

##### **Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1. «Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения».

МОДУЛЬ 2. «Человек-среда обитания».

МОДУЛЬ 5 «Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения».

МОДУЛЬ 6 «Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека».

МОДУЛЬ 7 «Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации».

МОДУЛЬ 8 «Управление безопасностью жизнедеятельности».

МОДУЛЬ 9 «Основы военной подготовки».

## **Аннотация**

Специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Математика»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 12 з.е., 432 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Математика» является формирование профессиональной математической культуры, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для использования математических методов в сфере профессиональной деятельности. Формирования характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы использования математических методов для совершенствования технологий и инженерии, управления технологическими процессами, рассматриваются в качестве приоритета.

**Задачами дисциплины** являются:

формирование системы знаний, умений и навыков по основным разделам высшей математики и математической обработки информации;  
привитие навыков современных видов математического мышления;

использование математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности;

стимулирование самостоятельной работы по освоению содержания дисциплины и формированию необходимых компетенций.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-2.1. *Использует базовые знания в области математики и физики при планировании работ в профессиональной деятельности***

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31. Основные методы математического описания и разделов математики, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

32. Основные теоремы, формулы и математические соотношения, основные термины, правила, принципы и критерии в предметной области дисциплины; способы формулирования и определения связей абстрактных объектов.

**Уметь:**

У1. Решать матричными методами системы линейных уравнений, уметь решать основные задачи математического анализа, дифференциальные уравнения, задачи статистической обработки наблюдений.

У2. Использовать теоретические знания в предметной области; логические связи при формулировании прикладных задач; разделять описание проблемы на части для выявления структуры и взаимосвязи между частями; комбинировать части в структуру с новыми свойствами; конструировать качественные и количественные суждения, основанные на точных критериях, теоретических предпосылках, обобщениях; выявлять ошибки в суждениях.

У3. Использовать теоретические знания в предметной области; логические связи при формулировании поиска по содержанию изучаемых разделов математики; выявлять возможные ошибки толкования вопросов.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий, практических занятий.

**Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1 «Элементы линейной алгебры»

МОДУЛЬ 2 «Элементы векторной алгебры»

МОДУЛЬ 3 «Элементы аналитической геометрии»

МОДУЛЬ 4 «Комплексные числа»

МОДУЛЬ 5 «Предел и непрерывность функции одной переменной»

МОДУЛЬ 6 «Дифференциальное исчисление функций одной переменной»

МОДУЛЬ 7 «Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных»

МОДУЛЬ 8 «Интегральное исчисление функций одной переменной»

МОДУЛЬ 9 «Кратные и криволинейные интегралы»

МОДУЛЬ 10 «Обыкновенные дифференциальные уравнения»

МОДУЛЬ 11 «Числовые и функциональные ряды»

МОДУЛЬ 12 «Теория вероятностей»

МОДУЛЬ 13 «Элементы математической статистики»

## **Аннотация**

Специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Информатика»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Информатика» является формирование совокупности знаний, умений и навыков представления, накопления, обработки и передачи информации для обеспечения готовности и способности использовать их студентом в изучении дисциплин, предусмотренных программой по выбранной специальности, и в будущей профессиональной деятельности выпускника.

**Задачами дисциплины** являются:

приобретение понимания роли информации и информационного обмена в современном обществе, в будущей профессиональной деятельности студента;

освоение теоретических основ информационного обмена и построения информационных систем;

овладение практическими навыками:

сбора, передачи, обработки и накопления информации;

решения функциональных и вычислительных задач на основе алгоритмизации и программирования;

создания и управления базами данных;

работы в локальных и глобальных сетях;

защиты информации.

формирование культуры и мотивации решения практических задач по учебным дисциплинам и в будущей профессиональной деятельности с применением современных информационных технологий.

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

***ИУК 1.2.*** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З1.1. Основные характеристики информации и требования, предъявляемые к ней.

**Уметь:**

У1.1. Выделять базовые составляющие поставленных задач.

У1.2. Критически работать с информацией.

**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.*

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** *Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1 Источники информации, требуемой для решения поставленной задачи.

32.2. Механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации, методики постановки цели и способы ее достижения, научное представление о результатах обработки информации.

**Уметь:**

У2.1. Анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи.

У2.2. Находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи

У2.3. Использовать различные типы поисковых запросов.

**ИУК-2.2.** *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Виды информационных угроз и методы обеспечения информационной безопасности.

33.2. Типовые программно-аппаратные средства и системы защиты информации от несанкционированного доступа в компьютерную среду.

**Уметь:**

У3.1. Выбирать современные информационные технологии и программные средства для решения различных классов задач профессиональной деятельности.

У3.2. Выявлять угрозы информационной безопасности, проводить организационно-технические мероприятия по защите информации.

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

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-4.3.** *Использует современные информационно-коммуникативные технологии*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

34.1 Современные информационные технологии и программные средства, предназначенные для решения различных классов задач профессиональной деятельности.

**Уметь:**

У4.1. Работать в операционной среде Windows и с пакетом программ MSOffice (MSWord, MSAccess, WSExcel, MSPowerPoint).

У4.2. Применять языки программирования, современные программные среды разработки информационных систем и технологий для автоматизации решения прикладных задач профессиональной деятельности.

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-1.Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

***ИОПК-1.1.*Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.**

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

35.1. Основы методов статистической обработки результатов химических экспериментов.

35.2. Основы работы в глобальных и локальных компьютерных сетях.

**Уметь:**

У5.1. Использовать средства защиты информационных ресурсов организации/

У5.2. Осуществлять поиск информации в сети Интернет.

У5.3. Работать в локальных компьютерных сетях.

У5.4. Использовать средства защиты информационных ресурсов организации.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий, лабораторных занятий, выполнение курсовой работы.

**Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1 «Теоретические основы информатики. Знакомство с базовыми возможностями персонального компьютера»

МОДУЛЬ 2 «Работа в текстовом редакторе Word»

МОДУЛЬ 3 «Основные алгоритмы численного решения математических задач»

МОДУЛЬ 4 «Разработка основных алгоритмических конструкций средствами VBA»

МОДУЛЬ 5 «Компьютерные сети. Основы работы в сети Интернет»

МОДУЛЬ 6 «Основы защиты информации»

МОДУЛЬ 7 «Работа с СУБД MSAccess»

## Аннотация

Направление подготовки бакалавров – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания.

### Дисциплина «Физическая культура и спорт»

Общий объем и трудоемкости дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации - зачет

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

**Задачами дисциплины** являются:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно—ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование
- психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессиональной прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей;
- совершенствование спортивного мастерства.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в блок Б.1. Обязательная часть.

Процесс изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» направлен на формирование у студентов универсальной компетенции, установленной Федеральным государственным образовательным стандартом.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» является предшествующей для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закрепленных за дисциплиной в ОХОП:**

ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенции**

**Знать:**

**З1.** Научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

**З2.** Роль физической культуры в развитии и формировании человека.

**З3.** Методы физического воспитания и укрепления здоровья.

**З4.** Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**Уметь:**

**У1.** Организовывать свою жизнь в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе.

**У2.** Достигать должного уровня физической подготовленности для обеспечения социально профессиональной деятельности.

**У3.** Выполнять установленные нормативы по общей физической и спортивно-технической подготовке.

**У4.** Использовать средства и методы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей.

**У5.** Составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма.

**У6.** Выполнять комплексы упражнений на развитие основных физических качеств с учетом состояния здоровья и физической подготовленности.

**У7.** Осуществлять наблюдения за своим физическим развитием и индивидуальной физической подготовленностью.

**У8.** Контролировать величину физических нагрузок и соблюдать правила безопасности при выполнении физических упражнений.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенции**

Проведение лекционных занятий, написание и защита реферата.

## Содержание дисциплины

Модуль 1. «Основы здорового образа жизни студента»

Модуль 2. «Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями»

Модуль 3. «Физическая подготовка. Её виды. Характеристика каждого вида подготовки»

Модуль 4. «Разминка. Виды разминки. Цели и задачи разминки»

Модуль 5. «Развитие силы. Характеристика средств и методов воспитания силы»

Модуль 6. «Легкая атлетика. Подготовка к сдаче контрольных тестов по легкой атлетике»

Модуль 7. «Оздоровительный бег. Основы здорового образа жизни студента»

Модуль 8. «Валеология – наука о здоровом образе жизни человека»

Модуль 9. «Волейбол – один из разделов физической подготовки студентов»

Модуль 10. «Психологическая подготовка волейболиста»

Модуль 11. «Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студента»

Модуль 12. «Гигиенические требования и меры по технике безопасности на занятиях по физической культуре и спорту»

Модуль 13. «Физическая подготовка студентов с ослабленным здоровьем»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

**Дисциплина «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту»**

*Занятия в секциях по видам спорта*  
**НАСТОЛЬНЫЙ ТЕННИС**

*Общие объем и трудоемкость дисциплины – 360 часов*

*Форма промежуточной аттестации - шкала оценивания промежуточной аттестации – «зачтено», «не зачтено».*

**Целью** изучения « Элективной дисциплины по физической культуре и спорту» является формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья, для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины являются:**

- Развитие физических качеств средствами настольного тенниса с целью сохранения и укрепления здоровья, психического благополучия, развития и совершенствования психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте.

- Приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей организма с помощью настольного тенниса, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту.

- Создание основы для творческого и методически обоснованного использования настольного тенниса в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закрепленных за дисциплиной в ОХОП**

ИУК-7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

### **Знать:**

**З1.1** Научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

**З1.2** Особенности формирования двигательных навыков и развития физических качеств при занятиях физической культурой, основы физической культуры и здорового образа жизни, способы определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений.

**З1.3** Основные двигательные тесты для определения уровня физической и функциональной подготовленности.

**З1.4** Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**З1.5** Методы и средства физической культуры и спорта, необходимые для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**З1.6** Историю, современное состояние и место настольного тенниса в отечественной системе физического воспитания.

**З1.7** Правила соревнований, методику организаций и проведения соревнований.

### **Уметь:**

**У1.1.** Использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

**У1.2.** Учитывать индивидуальные особенности физического, возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями.

**У1.3.** Проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью.

**У1.4.** Составлять комплексы упражнений, направленных на укрепление здоровья и развития физических качеств.

**У1.5.** Оказывать первую медицинскую помощь при травмах или нарушениях физического состояния во время занятий физическими упражнениями.

**У1.6** Пользоваться основными приемами техники и тактическими действиями игры в настольный теннис, терминологией в процессе игры.

**У1.7** Корректно выражать и аргументировано обосновывать выдвинутые предложения тактики игры, основами техники безопасности и предупреждения травматизма при занятиях.

**У1.8** Правильное использование спортивного инвентаря.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**  
Проведение практических занятий.

## **Содержание дисциплины**

Модуль 1. «Специальная физическая подготовка »

Модуль 2. «Общefизическая подготовка»

Модуль 3. «Техническая подготовка »

Модуль 4. «Тактика игры »

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

## **БАСКЕТБОЛ**

Общие объем и трудоемкость – 360 часов

Форма промежуточной аттестации - «зачтено», «не зачтено».

**Целью** изучения « Элективной дисциплины по физической культуре и спорту» является формирование мотиваций и стимулов к занятиям физической культурой и спортом, а также общекультурных компетенций по использованию средств и методов физической культуры в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом.

**Задачами дисциплины** являются:

- укреплять здоровье студентов, повышать и поддерживать на оптимальном уровне физическую работоспособность и психомоторные навыки
- развивать и совершенствовать основные двигательные качества (выносливость, силу, ловкость, быстроту, гибкость)
- совершенствовать специальные двигательные навыки, необходимые для освоения игры в баскетбол
- формировать устойчивую мотивацию к физическому самосовершенствованию
- вырабатывать у студентов ценностные установки на двигательную активность, как важнейшего компонента здорового образа жизни, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закрепленные за дисциплиной в ОХОП:**

ИУК- 7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

**31.1** Научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

**31.2** Особенности формирования двигательных навыков и развития физических качеств при занятиях физической культурой, основы физической культуры и здорового образа жизни, способы определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений.

**31.3** Основные двигательные тесты для определения уровня физической и функциональной подготовленности.

**31.4** Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**31.5** Методы и средства физической культуры и спорта, необходимые для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**31.6** Историю, современное состояние и место настольного тенниса в отечественной системе физического воспитания.

**31.7** Правила соревнований, методику организаций и проведения соревнований.

#### **Уметь:**

**У1.1.** Использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

**У1.2** Учитывать индивидуальные особенности физического, возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями.

**У1.3.** Проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью.

**У1.4.** Составлять комплексы упражнений, направленных на укрепление здоровья и развития физических качеств.

**У1.5.** Оказывать первую медицинскую помощь при травмах или нарушениях физического состояния во время занятий физическими упражнениями.

**У1.6** Пользоваться основными приемами техники и тактическими действиями игры в настольный теннис, терминологией в процессе игры.

**У1.7** Корректно выражать и аргументировано обосновывать выдвинутые предложения тактики игры, основами техники безопасности и предупреждения травматизма при занятиях.

**У1.8** Правильное использование спортивного инвентаря.

#### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение практических занятий.

#### **Содержание дисциплины**

Модуль 1. «Общая физическая подготовка»

Модуль 2. «Специальная физическая подготовка»

Модуль 3. «Техническая подготовка»

Модуль 4. «Тактическая подготовка»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

## **ВОЛЕЙБОЛ**

Общие объем и трудоемкость – 360 часов

Форма промежуточной аттестации - «зачтено», «не зачтено».

**Целью** изучения «Элективной дисциплины по физической культуре и спорту» является формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья, для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- понимание социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно—ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование;
- психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессиональной прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей;
- совершенствование спортивного мастерства.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

## **Индикаторы компетенции, закрепленных за дисциплиной в ОХОП**

**ИУК-7.1.** Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

**ИУК-7.2.** Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

**31** Научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

**32** Особенности формирования двигательных навыков и развития физических качеств при занятиях физической культурой, основы физической культуры и здорового образа жизни, способы определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений.

**33** Основные двигательные тесты для определения уровня физической и функциональной подготовленности.

**34** Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**35** Методы и средства физической культуры и спорта, необходимые для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**36** Историю, современное состояние и место волейбола в отечественной системе физического воспитания.

**37** Правила соревнований, методику организаций и проведения соревнований.

#### **Уметь:**

**У1.** Использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.

**У2.** Учитывать индивидуальные особенности физического, возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями.

**У3.** Проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корригирующей направленностью.

**У4.** Составлять комплексы упражнений, направленных на укрепление здоровья и развития физических качеств.

**У5.** Оказывать первую медицинскую помощь при травмах или нарушениях физического состояния во время занятий физическими упражнениями.

**У6.** Пользоваться основными приемами техники и тактическими действиями игры в волейбол, терминологией в процессе игры.

**У7.** Корректно выражать и аргументировано обосновывать выдвинутые предложения тактики игры, основами техники безопасности и предупреждения травматизма при занятиях.

**У8.** Правильное использование спортивного инвентаря.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение практических занятий.

#### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Специальная физическая подготовка»

Модуль 2. «Общefизическая подготовка» - (развитие двигательных качеств)

Модуль 3. ОФП

Модуль 4. Волейбол

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **ОБЩАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

Общие объем и трудоемкость – 360 часов

Форма промежуточной аттестации - «зачтено», «не зачтено».

**Целью** изучения « Элективной дисциплины по физической культуре и спорту» является формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья, для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- развитие и совершенствование базовых силовых, скоростных и координационных качеств, общей и специальной выносливости, гибкости;
- формирование основных и прикладных двигательных навыков;
- укрепление здоровья, закаливание организма, повышение его устойчивости к неблагоприятным факторам внешней среды, профессиональной и образовательной деятельности;
- обеспечение оптимального уровня двигательной активности в образовательной и повседневной деятельности;
- формирование здорового образа жизни

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закрепленных за дисциплиной в ОХОП**

ИУК- 7.1. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

ИУК-7.2. Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

**З1.1.** Особенности формирования двигательных навыков и развития физических качеств при занятиях физической культурой.

**З1.2.** Основы физической культуры и здорового образа жизни.

**31.3.** Способы определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений.

**31.4.** Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек.

**31.5.** Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.

**31.6.** Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**Уметь:**

**У1.1.** Учитывать индивидуальные особенности физического, возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями.

**У1.2.** Проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью.

**У1.3.** Составлять комплексы упражнений, направленных на укрепление здоровья и развития физических качеств.

**У1.4.** Оказывать первую медицинскую помощь при травмах или нарушениях физического состояния во время занятий физическими упражнениями.

**У1.5.** Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.

**У1.6.** Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

**У1.7.** Организовать режим дня в соответствии с критериями здорового образа жизни.

**У1.8.** Объяснить значение волевых качеств, эмоций в формировании психофизических качеств.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение практических занятий.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Легкая атлетика»

Модуль 2 «Баскетбол»

Модуль 3 «Атлетическая гимнастика»

Модуль 4 «Оздоровительная гимнастика»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Общие объем и трудоемкость – 360 часов

Форма промежуточной аттестации - «зачтено», «не зачтено».

**Целью** изучения « Элективной дисциплины по физической культуре и спорту» является формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, способностью успешной социализации в обществе, способностью использовать разнообразные формы физической культуры в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья, для качественной жизни и эффективной профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- развитие и совершенствование базовых силовых, скоростных и координационных качеств, общей и специальной выносливости, гибкости;
- формирование основных и прикладных двигательных навыков;
- укрепление здоровья, закаливание организма, повышение его устойчивости к неблагоприятным факторам внешней среды, профессиональной и образовательной деятельности;
- обеспечение оптимального уровня двигательной активности в образовательной и повседневной деятельности;
- формирование здорового образа жизни.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**УК-7.** Способен учитывать свойства конструкционных материалов в теплотехнических расчетах с учетом динамических и тепловых нагрузок.

**Индикаторы компетенции, закрепленные за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-7.1.** Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.

**ИУК-7.2.** Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Особенности формирования двигательных навыков и развития физических качеств при занятиях физической культурой,

31.2. Основы физической культуры и здорового образа жизни,

31.3. Способы определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений.

31.4. Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек.

31.5. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.

31.6. Правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.

**Уметь:**

У1.1. Учитывать индивидуальные особенности физического, возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями.

У1.2 Проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью.

У1.3. Составлять комплексы упражнений, направленных на укрепление здоровья и развития физических качеств.

У1.4. Оказывать первую медицинскую помощь при травмах или нарушениях физического состояния во время занятий физическими упражнениями.

У1.5. Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения.

У1.6. Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой.

У1.7. Организовать режим дня в соответствии с критериями здорового образа жизни.

У1.8. Объяснить значение волевых качеств, эмоций в формировании психофизических качеств.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение практических занятий.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1. «Оздоровительная йога»

Модуль 2. «Оздоровительная ходьба»

Модуль 3. «Бадминтон»

Модуль 4. «Шашки»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Электротехника и электроника»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью изучения дисциплины** получение знаний, необходимых для эффективного и безопасного применения электротехнических и электронных устройств в процессе их работы по специальности.

**Задачами дисциплины** является:

- приобретение теоретических знаний по электрическим и магнитным цепям, по устройству и принципу действия электротехнических и электронных устройств, по измерительным приборам и измерениям электрических величин;
- овладение приемами анализа электрических и магнитных цепей и электрических измерений;
- формирование: способностей безопасной работы с электрическими устройствами, электроизмерительной аппаратурой и электрическими цепями; готовности применения полученных знаний при изучении специальных дисциплин и в сфере профессиональной деятельности; мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня электротехнических знаний.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

ИОПК-2.2. Применяет физические, физико-химические, химические биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

ИОПК-2.2

**Знать:**

З1. Основные законы электротехники для электрических и магнитных цепей; основные типы электрических машин и трансформаторов и области их применения на производстве.

**Уметь:**

У1. Устанавливать основные типы и области применения электронных приборов и устройств.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

***ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания***

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

ИОПК-5.1. Выбирает технические средства, методы испытаний для контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З1. Основные законы электротехники для электрических и магнитных цепей; основные типы электрических машин и трансформаторов и области их применения на производстве.

**Уметь:**

У1. Устанавливать основные типы и области применения электронных приборов и устройств.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа.

### **Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1 «Методы преобразования и анализа электрических цепей постоянного и переменного тока»

МОДУЛЬ 2 «Динамические процессы в электрических цепях во временной области. Анализ нелинейных электрических и магнитных цепей»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Правоведение»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Правоведение» является формирование у студентов способности использовать базовые знания из предметной области правоведения при решении социальных и профессиональных задач.

#### **Задачами дисциплины являются:**

- усвоение студентами знаний о государстве и праве как взаимосвязанных явлениях, основных понятиях юриспруденции, системе права РФ;

- знание своих прав и обязанностей как гражданина своей страны;

- умение использовать действующее законодательство Российской Федерации в своей деятельности в различных сферах общественной жизни, в т.ч. в сфере осуществления труда инвалидов;

- воспитание уважения к правовым ценностям и законодательству, убежденности в необходимости строгого соблюдения правовых предписаний и требований, значимости нетерпимого отношения к коррупционному поведению.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.4.** *Применяет общеправовые знания в различных сферах деятельности*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

##### **Знать:**

З1.1. Основной правовой понятийный аппарат.

З1.2. Основы теории государства и права и важнейших отраслей права РФ.

З1.3. Основы правового статуса личности в РФ.

##### **Уметь:**

У1.1. Разбираться в особенностях различных отраслей российского права.

У1.2. Правильно ориентироваться в системе законодательства.

У1.3. Использовать действующее законодательство РФ в своей деятельности в различных сферах общественной жизни.

У1.4. Пользоваться правовыми справочно-информационными базами данных.

**УК-9.** Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-9.1.** *Демонстрирует базовые дефектологические знания в сфере правовых особенностей профессиональной деятельности инвалидов*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

32.1. Основные направления реабилитации и абилитации инвалидов.

32.2. Мероприятия, проводимые в целях предоставления гарантий трудовой занятости инвалидов.

32.3. Требования к условиям труда инвалидов.

**Уметь:**

У2.1. Разбираться в особенностях различных отраслей российского права.

У2.2. Правильно ориентироваться в системе законодательства о профессиональной деятельности инвалидов.

У2.3. Использовать действующее законодательство РФ в своей профессиональной деятельности.

У2.4. Самостоятельно совершенствовать систему своих правовых знаний.

**УК-11.** Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

**Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-11.1.** *Демонстрирует понимание социальной значимости нетерпимого отношения к коррупционному поведению.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

33.1. Основы российского законодательства.

33.2. Основные направления антикоррупционной деятельности в РФ.

**Уметь:**

У3.1. Разбираться в особенностях различных отраслей российского права.

У3.2. Правильно ориентироваться в системе антикоррупционного законодательства.

У3.3. Использовать антикоррупционное законодательство РФ в своей деятельности в различных сферах общественной жизни.

## **Индикаторы компетенции, закреплённые за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-11.2.** *Демонстрирует правовые знания в сфере антикоррупционной деятельности, использует знания в сфере антикоррупционного законодательства и политики.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

#### **Знать:**

34.1. Основы российского антикоррупционного законодательства.

34.2. Организацию судебных и правоохранительных органов.

#### **Уметь:**

У4.1. Самостоятельно совершенствовать систему своих правовых знаний.

У4.2. Пользоваться правовыми справочно-информационными базами данных.

У4.3. Формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа в справочно-правовых системах «Гарант», «КонсультантПлюс», разбор конкретных ситуаций (решение учебных дел), написание реферата, подготовка компьютерных презентаций рефератов, тестирование, заполнение образцов документов в соответствии с нормативными актами.

### **Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1. Предмет, методология, система и задачи курса «Правоведение».

МОДУЛЬ 2. Основы теории государства.

МОДУЛЬ 3. Основы теории права.

МОДУЛЬ 4. Основы правового статуса личности.

МОДУЛЬ 5. Особенная часть правоведения.

МОДУЛЬ 6. Государственная антикоррупционная деятельность в РФ.

МОДУЛЬ 7. Особенности правового регулирования области будущей профессиональной деятельности.

МОДУЛЬ 8. Правовые особенности осуществления труда инвалидов.

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Валеология и здоровое питание»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Валеология и здоровое питание» является усвоение базовых теоретических и практических знаний по обеспечению и сохранению здоровья и закономерностям здорового образа жизни.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о строении человеческого организма, основных факторах риска возникновения заболеваний, основных требованиях к здоровому образу жизни человека, взаимосвязи физического, психического и социального здоровья человека;

- формирование способности определять количественный уровень здоровья, анализировать данные о здоровье человека с целью эффективной профилактики заболеваний;

- формирование навыков профилактики и коррекции привычек, наносящих ущерб здоровью.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.4.** *Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Основы микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

#### **Уметь:**

У1.1. Использовать знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

#### **Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. В использовании знаний в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Основные понятия валеологии. Место валеологии в системе наук»

Модуль 2 «Факторы, влияющие на здоровье»

Модуль 3 «Валеологический анализ здоровья и болезни»

Модуль 4 «Основы здорового питания»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Гигиена пищи»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Гигиена пищи» является формирование у обучающихся гигиенического подхода к решению вопросов оборудования и содержания пищевых предприятий, технологии производства продукции, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний об основах санитарного законодательства, мерах обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности на предприятиях общественного питания и их продукции, новейших достижениях в области безопасности продуктов питания;

- формирование способности оценивать качество и санитарно-эпидемиологическую безопасность пищевых продуктов, использовать полученные знания для соблюдения санитарных правил на всех этапах производственного процесса;

- формирование навыков оценки качества продуктов питания, проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, гигиенического обучения работников пищевых объектов.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.4.** *Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. Основы микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

#### **Уметь:**

У1.1. Практически оценивать качество и безопасность пищевых продуктов.

У1.2. Провести обследование санитарно-гигиенического состояния предприятий пищевой отрасли промышленности, предприятий общественного питания и торговли.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. В оценке гигиены, микробиологической безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Предмет дисциплины. Санитарный надзор и санитарное законодательство»

Модуль 2 «Теоретические основы рационального питания. Пищевая ценность продуктов питания»

Модуль 3 «Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания»

Модуль 4 «Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания»

### **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Экономика и управление предприятиями общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов  
Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Экономика и управление предприятиями общественного питания» является формирование у студентов системы знаний, умений и универсальных компетенций в сфере производства общественного питания, анализа и планирования экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, ресурсном обеспечении их деятельности и о методах оценки эффективности функционирования;
- получение умений принимать обоснованные экономические решения в хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;
- получение умений использовать финансовые инструменты для контроля экономических и финансовых рисков функционирующего предприятия.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-10.1.** *Демонстрирует понимание и использует базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций-**

+

#### **Знать:**

31. Теоретические аспекты экономики и управления предприятиями общественного питания.

32. Основы инновационной и инвестиционной деятельности в сфере производства общественного питания.

#### **Уметь:**

У1. Принимать обоснованные экономические решения в хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.

У2. Принимать обоснованные экономические решения по результатам оценки инвестиционных проектов и определять технико-экономические показатели проекта при заданных ограничениях.

**ИУК-10.2.** *Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З1. Теоретические аспекты экономики и управления предприятиями общественного питания.

**Уметь:**

У1. Применять методы экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.

У2. Использовать финансовые инструменты для контроля экономических и финансовых рисков функционирующего предприятия.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных и практических занятий.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1. «Предприятие как первичное звено национальной экономики»

Модуль 2. «Ресурсное обеспечение деятельности производственного предприятия»

Модуль 3. «Эффективность деятельности производственного предприятия»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Экономика »**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Экономика» является формирование у студентов основ экономического мировоззрения, понимания взаимосвязи экономической и финансовой науки, приобретение студентами знаний в области теоретических и прикладных вопросов функционирования экономики, целей и форм участия государства в обеспечении экономического развития, личного экономического и финансового планирования в условиях экономического и финансового рисков.

**Задачами дисциплины** являются:

- получение представления об основных теоретических концепциях, экономических категориях и законах;
- изучение принципов и закономерностей функционирования экономических субъектов;
- формирование у студентов системного понимания существующих экономических проблем, основанного на представлении о всеобщей взаимозависимости в рамках открытой экономики;
- освоение методологических навыков личного экономического и финансового планирования в условиях рисков принятия экономических и финансовых решений.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-10.1.** Демонстрирует понимание и использует базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.

**ИУК-10.2.** Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

## **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций ИУК-10.1.**

### **Знать:**

- 31.1. Основные базовые принципы функционирования экономики;
- 31.2. Основные закономерности экономического развития.
- 31.3. Основные цели и формы участия государства в экономике.

### **Уметь:**

- У1.1. Применять базовые принципы функционирования экономики в различных экономических сферах деятельности.
- У1.2. Проводить анализ и диагностику экономического развития.
- У1.3. Использовать различные цели и формы участия государства при принятии управленческих решений.

## **ИУК-10.2.**

### **Знать:**

- 32.1. Методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;
- 32.2. Современные финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом);
- 32.3. Методы оценки и управления экономическими и финансовыми рисками.

### **Уметь:**

- У2.1. Принимать эффективные решения по личному экономическому планированию и управлению финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей;
- У2.2. Применять современные финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом);
- У2.3. Использовать методы оценки и управления экономическими и финансовыми рисками.

## **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-3.** Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом законодательства Российской Федерации, в том числе в области экономики и экологии

## **Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-3.1.** Использует знания основ экономики при решении производственных задач профессиональной деятельности

## **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

### **Знать:**

33.1 Знать особенности формирования издержек и цены продукции фирмы; особенности формирования и распределения прибыли промышленного предприятия.

33.2 Знать показатели экономической эффективности, основные источники получения информации для расчёта показателей, экономическую сущность рассчитываемых показателей.

ЗЗ.3 Знать основные принципы, методы эффективного планирования и направления рационального использования материальных, финансовых и трудовых ресурсов в организациях.

**Уметь:**

УЗ.1 Уметь определять потребность производственного процесса (предприятия) в ресурсах, выбирать источники получения ресурсов, разрабатывать планы деятельности, проводить плановые расчеты затрат на производство продукции и цены продукции, эффективно управлять производством и информационным обеспечением.

УЗ.2 Уметь проектировать деятельность и управлять проектами; собирать информацию; расставить приоритеты в деятельности.

УЗ.3 Уметь обосновывать принимаемые проектные решения, осуществлять постановку и выполнять эксперименты по проверке и корректности и эффективности принятых решений.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных и практических занятий.

**Содержание дисциплины**

МОДУЛЬ 1 «Концептуальные принципы функционирования экономики и экономического развития»

МОДУЛЬ 2 «Основы личного экономического планирования и управления финансами в условиях рисков финансовых операций»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «История организации общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «История организации общественного питания» является формирование знаний о принципах организации предприятий общественного питания в различные эпохи.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о принципах организации предприятий общественного питания в различные эпохи;
- формирование способности понимать современные тенденции в развитии организации общественного питания и сферы обслуживания;
- формирование навыков оценки и анализа событий истории развития предприятий общественного питания, поиска профессиональной информации, реферирования и аннотирования текстов профессиональной направленности, системного подхода в оценке развития организаций общественного питания.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.1.** *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.

#### **Уметь:**

У1.1. Охарактеризовать основные исторические этапы формирования основ общественного питания.

У1.2. Охарактеризовать особенности общественного питания различных регионов в историческом аспекте.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. В составлении пищевых рационов человека в различные исторические эпохи.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Организация питания первобытного и Древнего мира»

Модуль 2 «Организация питания в Средние века»

Модуль 3 «Организация питания в эпоху Ренессанса»

Модуль 4 «Формирование современной системы питания»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Кухни народов мира»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Кухни народов мира» является традиций питания и исторических особенностей формирования национальной кухни.

**Задачами дисциплины** являются:

- теоретические: формирование знаний о предпосылках и особенностях формирования национальной кухни народов мира; о столовом этикете и традициях питания народов мира;

- методологические: формирование способности использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности; анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии;

- практические: формирование навыков определения принадлежности блюда к национальной кухне; владения столовым этикетом и традициями питания народов мира.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.1.** *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. Особенности формирования национальной кухни народов мира.

31.2. Исторические предпосылки формирования национальной кухни народов мира.

31.3. Особенности столового этикета и традиций питания народов мира.

#### **Уметь:**

У1.1. Использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности.

У1.2. Анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. Определения принадлежности блюда к национальной кухне.

ПП.1.2. Владения столовым этикетом и традициями питания народов мира.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Основные факторы формирования национальных кухонь»

Модуль 2 «Русская национальная кухня»

Модуль 3 «Национальные кухни стран ближнего зарубежья»

Модуль 4 «Национальные кухни европейских стран»

Модуль 5 «Национальные кухни востока и юго-востока»

Модуль 6 «Национальные кухни американских континентов»

Модуль 7 «Национальные кухни Африки»

Модуль 8 «Национальные кухни Австралии и Новой Зеландии»

Модуль 9 «Особенности организации питания иностранных туристов в России»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Микробиология продуктов питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Микробиология продуктов питания» является формирование у обучающихся основ микробиологии, а также углубление знаний о роли микроорганизмов в получении пищевых продуктов и систематизирование знаний о качественном и количественном составе микрофлоры основных продуктов питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение основ микробиологии: морфологии и физиологии микроорганизмов, обмена веществ, основ наследственности и изменчивости микроорганизмов;

- формирование у студентов навыков работы с микроорганизмами как с биологическими агентами пищевых производств;

- овладение умениями применять основные законы микробиологии для решения технологических задач, проводить микробиологические исследования, осуществлять контроль пищевого предприятия;

- ознакомление студентов с микрофлорой пищевых продуктов и ролью патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, встречающихся в пищевых продуктах.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.4.** *Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. методы обработки, анализа лабораторной микробиологической информации;

3.1.2. методику микробиологических исследований, вопросы их планирования и организаций;

31.3. правовые основы оценки микробиологического загрязнения пищевых продуктов и природной среды.

**Уметь:**

У1.1. работать с нормативной документацией касающейся бактериологических методов анализа;

У.1.2. ориентироваться в специальной научной и методической литературе по пищевой микробиологии.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-3.** Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-3.1.** *Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. основные методы микробиологических исследований объектов окружающей среды и продуктов питания;

32.2. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

**Уметь:**

У2.1. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У2.2. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.2.1. в организации лабораторного исследования;

ПП.2.2. по идентификации микроорганизмов в лабораторных и производственных условиях.

**ИПК-3.2.** *Проводит подготовку объектов исследования, эксперименты, наблюдения и измерения, составляет их описание и обрабатывает результаты.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. основные микроскопические методы исследования микроорганизмов;

33.2. современное лабораторное оборудование и аппаратуру.

**Уметь:**

У3.1. проводить лабораторные исследования согласно утвержденным методикам.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.3.1. по исследованиям морфологических и физиолого-биохимических свойств;

ПП.3.2. по анализу продуктов метаболизма.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Введение в микробиологию»

Модуль 2 «Методы исследования в микробиологии»

Модуль 3 «Морфология, особенности структуры про- и эукариотических клеток»

Модуль 4 «Размножение микроорганизмов и их наследственная и не наследственная изменчивость»

Модуль 5 «Биохимические процессы, осуществляемые микроорганизмами»

Модуль 6 «Основы санитарной микробиологии»

Модуль 7 «Микробиология пищевых продуктов животного происхождения»

Модуль 8 «Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения, кондитерских и кулинарных изделий»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Национальные кухни народов России»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Национальные кухни народов России» является традиций питания и исторических особенностей формирования национальной кухни народов России.

**Задачами дисциплины** являются:

- теоретические: формирование знаний о предпосылках и особенностях формирования национальной кухни народов России; о столовом этикете и традициях питания народов России;

- методологические: формирование способности использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности; анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии;

- практические: формирование навыков определения принадлежности блюда к национальной кухне; владения столовым этикетом и традициями питания народов России.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.1.** *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. Особенности формирования национальной кухни народов России.

31.2. Исторические предпосылки формирования национальной кухни народов России.

31.3. Особенности столового этикета и традиций питания народов России.

#### **Уметь:**

У1.1. Использовать знания о национальных кухнях в практической деятельности.

У1.2. Анализировать основные исторические тенденции развития пищевой индустрии.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. Определения принадлежности блюда к национальной кухне.

ПП.1.2. Владения столовым этикетом и традициями питания народов России.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Русская национальная кухня»

Модуль 2 «Татарская национальная кухня»

Модуль 3 «Национальные кухни финно-угорских народов»

Модуль 4 «Национальная кухня народов Крайнего Севера, Западной и Восточной Сибири, Дальнего Востока»

Модуль 5 «Национальная кухня народов Северного Кавказа»

Модуль 6 «Традиции питания народов России»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Психология»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Основной целью изучения дисциплины «Психология»** является получение фундаментальных знаний об основах психологической науки, изучающей факты, механизмы и закономерности психики, поведения и деятельности человека, необходимых для принятия обоснованных решений в организационно-управленческой и научно-аналитической деятельности, а также решение конкретных жизненных задач.

#### **Задачами дисциплины являются:**

усвоение психологических знаний, включая основные понятия психологии, выделение ключевых позиций по ведущим проблемам, а также понимание и оценка психических качеств самого себя и других людей;

формирование умений эффективно управлять собственным временем, выстраивать и реализовывать траекторию своего профессионального и личностного саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

получение опыта анализа основных психологических закономерностей, влияющих на эффективность профессионального управленческого решения и распознавания проблем, связанных с учетом человеческого фактора в собственной профессиональной деятельности и экономических науках в целом;

приобретение умений использовать базовые психологические знания в социальной и профессиональной сфере, проводить коммуникативный обмен информацией в условиях инклюзивной деятельности.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-3.1.** *Определяет стратегию сотрудничества и взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной цели.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

3.1. Способы выявления психологических возможностей (психологических ресурсов) личности, необходимых для определения стратегии сотрудничества направленных на достижения поставленной цели.

3.2. Особенности психической деятельности личности, необходимые для построения социального взаимодействия и реализации роли в команде.

**Уметь:**

У.1. Применять базовые психологические знания для применения эффективных стратегий сотрудничества, направленных на достижение поставленной цели.

У.2. Применять базовые психологические знания для взаимодействия с другими членами команды для достижения поставленной цели.

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

**Индикаторы компетенции, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-6.1.** *Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций:**

**Знать:**

32.1. Психологические технологии, ориентированные на личностное развитие, планирование и реализацию траектории карьерного роста направленные на достижение намеченной цели.

32.2. Основные функции психологии и сферы применения психологических знаний в различных областях жизни, выстраивая и реализовывая траекторию личностных возможностей, карьерного роста, эффективно управляя временной перспективой развития деятельности и требований рынка труда.

**Уметь:**

У2.1. Применять полученные психологические знания, направленные на планирование и реализацию траектории карьерного роста и достижения намеченной цели.

У2.2. Определять факторы, влияющие на планирование и реализацию траектории личностных возможностей, карьерного роста, эффективно управляя временной перспективой развития деятельности и требований рынка труда.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий, практических занятий.

**Содержание дисциплины**

**МОДУЛЬ 1 «ПСИХОЛОГИЯ, ЕЕ ПРЕДМЕТ, ЗАДАЧИ И**

ОСОБЕННОСТИ КАК НАУКИ»

МОДУЛЬ 2 «ОБЩАЯ ПСИХОЛОГИЯ»

МОДУЛЬ 3 «ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ»

МОДУЛЬ 4 «СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ»

МОДУЛЬ 5 «ЭТНОПСИХОЛОГИЯ»

МОДУЛЬ 6 «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ  
ЛЮДЕЙ В ГРУППЕ»

МОДУЛЬ 7 «ПСИХОЛОГИЯ ТРУДА И ИНЖЕНЕРНАЯ  
ПСИХОЛОГИЯ»

МОДУЛЬ 8 «ПСИХОЛОГИЯ УПРАВЛЕНИЯ»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Основы безопасности пищевой продукции»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Основы безопасности пищевой продукции» является формирование у студентов знаний о теоретических и практических основах обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о нормативных материалах в области микробиологической безопасности пищевых продуктов;
- изучение основных путей загрязнения пищевого сырья и продуктов питания ксенобиотиками;
- овладение методами контроля безопасности пищевой продукции;
- приобретение знаний об основных видах ксенобиотиков химического и биологического происхождения, их токсикологической оценки;
- формирование знаний об использовании пищевых добавок в производстве продуктов питания.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.4.** *Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. основные санитарно-показательные микроорганизмы, попадающие в продукты питания;

31.2. основные микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления и инфекции.

31.2. основные ксенобиотики, попадающие в продукты питания.

#### **Уметь:**

У1.1. применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов.

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-3.** Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-3.1.** *Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. основные виды опасностей естественного и техногенного происхождения исходного сырья и образующихся в конечных пищевых продуктах в результате переработки;

З2.2. основные пути попадания посторонних веществ в продукты питания.

**Уметь:**

У2.1. идентифицировать посторонние вещества в продуктах питания;

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.2.1. по выявлению потенциально опасных факторов в продуктах питания.

**ИПК-3.2.** *Проводит подготовку объектов исследования, эксперименты, наблюдения и измерения, составляет их описание и обрабатывает результаты.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З3.1. основные методики по выявлению посторонних веществ в продуктах питания.

**Уметь:**

У3.1. осуществлять производственный контроль производимой продукции, обеспечивать её безопасность.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.3.1. экспериментов по контролю безопасности пищевой продукции.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Безопасность продуктов питания»

Модуль 2 «Химические ксенобиотики, загрязняющие сырьё и продукты питания»

Модуль 3 «Пищевые добавки и биологически активные вещества, применяемые в пищевом производстве»

Модуль 4 «Опасные компоненты сырья и готовой продукции пищевых производств»

Модуль 5 «Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения»

Модуль 6 «Генетически модифицированные продукты питания»

Модуль 7 «Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов»

Модуль 8 «Санитарно-гигиенический режим и контроль пищевых продуктов»

## Аннотация

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### Дисциплина «Основы органической химии и биохимии»

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 6 з.е., 216 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Основы органической химии и биохимии» является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области органической химии и биохимии.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение химического строения и функций основных классов органических соединений;
- формирование умений и навыков по оперированию химическими формулами органических соединений, составлению уравнений химических реакций;
- изучение химического состава, строения и свойств биологически активных веществ, основ обмена веществ.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-2.2.** *Применяет физические, физико-химические, химические и биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. основные способы получения органических веществ и их взаимные превращения;

З1.2 основы превращения органических веществ в условиях *in vivo*.

#### **Уметь:**

У1.1. осуществлять химический синтез, а также выделять и очищать органические соединения;

У1.2. анализировать биохимические процессы, происходящие в организме человека.

**ИОПК-2.3.** *Демонстрирует знание теоретических основ химии, понимает принципы строения вещества и протекания химических и*

*биохимических процессов, использует химические законы и справочные данные для решения профессиональных задач.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З2.1. химическую структуру и свойства основных классов органических соединений и биологических полимеров;

З 2.2. важнейшие классы органических соединений - строение, физические и химические свойства;

##### **Уметь:**

У2.1. осуществлять идентификацию важнейших классов органических соединений, биополимеров.

У2.2. проводить качественный и количественный анализ органических соединений.

#### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

#### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Введение в органическую химию и биохимию»

Модуль 2 «Основы строения и реакционной способности органических соединений»

Модуль 3 «Углеводороды»

Модуль 4 «Гомофункциональные органические соединения»

Модуль 5 «Биополимеры и их структурные соединения»

Модуль 6 «Основы биохимии»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Пищевая химия»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Пищевая химия» является получение знаний о химическом составе и химических превращениях, протекающих при хранении и переработке пищевого сырья.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о химическом составе сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; роли основных компонентов пищи; влиянии различных факторов на качество продуктов; экологии пищевых продуктов и сырья; физиологии питания;

- формирование способности использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных объектов; дать биологическую оценку пищевому продукту;

- формирование навыков оценки пищевой и энергетической ценности сырья и продуктов и применения теоретических знаний и практических методов для самостоятельного решения конкретных производственных задач, связанных с повышением качества готового продукта.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-2.2.** *Применяет физические, физико-химические, химические, биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Физические, физико-химические, химические, биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеть методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.

**Уметь:**

У1.1. Использовать на практике физические, физико-химические, химические, биологические методы для решения задач профессиональной деятельности.

**ИОПК-2.3.** *Демонстрирует знание теоретических основ химии, понимает принципы строения вещества и протекания химических и биохимических процессов, использует химические законы и справочные данные для решения профессиональных задач.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Теоретические основы пищевой химии, принципы строения вещества и протекания химических и биохимических процессов.

**Уметь:**

У2.1. Использовать химические законы и справочные данные для решения профессиональных задач.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Введение. Цель и задачи дисциплины»

Модуль 2 «Белки»

Модуль 3 «Ферменты»

Модуль 4 «Липиды»

Модуль 5 «Углеводы»

Модуль 6 «Витамины»

Модуль 7 «Пищевые добавки»

Модуль 8 «Пищевые кислоты»

Модуль 9 «Минеральные вещества»

Модуль 10 «Основы питания»

Модуль 11 «Экология пищи»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Проектирование и оборудования предприятий общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часов  
Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет, курсовой проект

**Целью** изучения дисциплины «Проектирование и оборудования предприятий общественного питания» является подготовка выпускника к производственно-технологической деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о пищевом производстве на стадиях проектирования и эксплуатации как процессов непрерывного познания, развития и совершенствования;
- овладение основными методами гидродинамических, тепловых и массообменных расчетов, методами моделирования и оптимизации, методами системного проектирования;
- формирование способности владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;
- формирование способности участвовать в разработке технологических проектов в составе авторского коллектива;
- формирование способности применять полученные знания, умения и навыки для реализации и управления пищевых производств;
- формирование способности владеть методами конструктивных решений при проектировании продукции.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Основные закономерности и способы математического описания технологических процессов и их совокупностей.

**Уметь:**

У1.1. Обобщать результаты анализа литературных данных, полученных в ходе изучения предмета, с целью объективного математического описания изучаемых технологических процессов и их совокупностей.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** *Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Расчетные методы перехода от процесса в лабораторных условиях к промышленным.

**Уметь:**

У2.1. Проводить планирование выбора рациональных технологических режимов эксплуатации действующих производств.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-3.2.** *Демонстрирует умение рассчитывать основные характеристики технологического процесса, выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Основные характеристики технологического процесса, рациональную схему производства заданного продукта и эффективность производства.

**Уметь:**

У3.1. Рассчитывать основные характеристики технологического процесса, выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** *Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

34.1. Основные принципы организации производства продуктов питания, его иерархическую структуру, общие закономерности организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Уметь:**

У4.1. Рассчитывать материальный и тепловой баланс технологических процессов.

**ИОПК-4.2.** *Проводит выбор оптимального типа оборудования и рассчитывает технологические параметры для заданного процесса производства продукции питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

35.1. Конструкцию основных аппаратов пищевых производств и особенности их эксплуатации.

**Уметь:**

У5.1. Рассчитывать технологические параметры для заданного процесса производства продукции питания.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических работ; выполнение курсового проекта; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

- Модуль 1 «Введение. Структура пищевых производств»
- Модуль 2 «Организация проектирования»
- Модуль 3 «Системы и методы проектирования»
- Модуль 4 «Разработка технологической схемы производства»
- Модуль 5 «Компоновка технологического оборудования»
- Модуль 6 «Методы исследования процессов и аппаратов в пищевом производстве»
- Модуль 7 «Генеральный план предприятия»
- Модуль 8 «Общие сведения по специальным разделам проекта»
- Модуль 9 «Оборудование складских и транспортных операций»
- Модуль 10 «Пищеварочное оборудование»

Модуль 11 «Жарочно-пекарное оборудование»

Модуль 12 «Водогрейное оборудование»

Модуль 13 «Варочно-пекарное оборудование и оборудование для отпуска пищи»

Модуль 14 «Обеспечение качества продукции пищевых производств»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Процессы и аппараты пищевых производств»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является подготовка студента к рациональному выбору конструкции и научному расчету машин и аппаратов пищевых производств, а также методам целесообразной промышленной эксплуатации этого производственного оборудования для достижения максимальной производительности при минимальных затратах.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о физико-химических закономерностях и кинетике процессов и аппаратов пищевых производств, конструкции аппаратов и принципиальных схемах основных процессов пищевых производств, структурных элементах инженерного расчета оборудования в их единстве и взаимозависимости;
- овладение основными методами расчета типовых аппаратов пищевых производств; методами инженерного расчета оборудования;
- формирование способности владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке созданию пищевых производств;
- формирование способности систематизировать и обобщать информацию по использованию ресурсов предприятия;
- формирование способности осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров пищевых производств, свойств сырья и продукции;
- формирование способности применять полученные знания, умения и навыки для реализации и управления процессами в пищевой промышленности.

### **Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-3.2.** *Демонстрирует умение рассчитывать основные характеристики технологического процесса, выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З1.1. Состав и структуру типовых пищевых производств.

**Уметь:**

У1.1. Составлять технологическую документацию необходимую для работы современного пищевого предприятия.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** *Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Особенности функционирования современных пищевых производств.

**Уметь:**

У2.1. Рассчитывать производственные площади, составлять схемы размещения оборудования и планы производственных зданий.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических работ; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Классификация оборудования пищевых производств»

Модуль 2 «Методы исследования процессов и аппаратов в пищевом производстве»

Модуль 3 «Гидравлические процессы пищевых производств»

Модуль 4 «Гидромеханические процессы пищевых производств»

Модуль 5 «Тепловые процессы пищевых производств»

Модуль 6 «Массообменные процессы пищевых производств»

Модуль 7 «Механические процессы пищевых производств»

Модуль 8 «Оборудование складских и транспортных операций»

Модуль 9 «Обеспечение санитарных условий пищевого производства»

Модуль 10 «Обслуживание оборудования пищевых производств»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Управление качеством предприятий общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов  
Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Управление качеством предприятий общественного питания» является получение углубленных знаний в области управления качеством, в том числе на предприятиях общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний, умений и навыков об основных принципах и методах управления качеством продукции;
- изучение философских учений о качестве и управлении качеством;
- формирование знаний о показателях качества и методах их определения;
- овладение статистическими методами управления качеством;
- ознакомление и приобретение умений и навыков применения законодательно-правовой базы регулирования стандартизации, подтверждения соответствия и управления качеством в Российской Федерации.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.2.** *Осуществляет сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения профессиональных задач в области управления качеством предприятий общественного питания.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

- 31.1 основные понятия категории качества с философских, социальных, технических, правовых и экономических позиций;
- 31.2 классификацию показателей качества;
- 31.3 методы квалиметрии;
- 31.4 основные этапы эволюции управления качеством;

31.5 принципы концепции всеобщего управления качеством (TQM);  
31.6 понятие, функции и методы управления качеством;  
31.7 механизм управления качеством и его составляющие элементы;  
31.8 основные положения международных стандартов ИСО серий 9000 и 14000.

31.9 основные принципы построения и содержание модели самооценки деятельности организации на соответствие премий по качеству;

31.10 инструменты и технологии управления качеством;

31.11 основные направления деятельности службы (отдела) управления качеством на предприятии;

31.12 основные направления государственной политики в области обеспечения безопасности и качества продукции;

31.13 законодательно-правовую базу регулирования стандартизации и сертификации в Российской Федерации.

**Уметь:**

У1.1. проводить оценку технического уровня и качества продукции;

У1.2. применять «цикл Деминга» в управлении качеством в организации;

У1.3. формулировать политику и цели управления качеством в организации;

У1.4. проводить анализ состояния управления качеством на предприятии;

У1.5. выбирать методы и инструменты для планирования качества в зависимости от специфики объекта.

У1.6. оценивать возможности применения современных моделей управления качеством в организации;

У1.7. интерпретировать данные гистограмм, контрольных карт и других простых инструментов качества;

У1.8. обосновывать выбор подхода и методов улучшения качества в зависимости от специфики объекта.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. в составлении контрольных карт;

ПП.1.2. в использовании простых инструментов качества;

ПП.1.3. в применении стандартов и нормативных документов, регламентирующих основные процедуры проведения статистического контроля качества продукции и процессов.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Понятие качества»

Модуль 2 «История развития методов управления качеством»

Модуль 3 «Тотальный менеджмент качества»

Модуль 4 «Управление качеством на предприятии»

Модуль 5 «Организация и регулирование процесса управления качеством»

Модуль 6 «Взаимосвязь управления качеством со стандартизацией и сертификацией»

Модуль 7 «Статистические методы управления качеством»

Модуль 8 «Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Методы контроля качества пищевой продукции»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 8 з.е., 288 часов

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Методы контроля качества пищевой продукции» является рассмотрение основных принципов различного вида качественного и количественного анализа продуктов питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о принципах химических и физико-химических методов контроля качества продуктов питания; принципах работы и устройстве основных приборов для физико-химического анализа;

- формирование способности использовать основное оборудование для химического анализа (гравиметрия, титриметрия); применять полученные знания по химии при изучении других дисциплин, выделять конкретное химическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности;

- формирование навыков владения современной аппаратурой, навыками ведения химического и физико-химического эксперимента; методикой выбора материала по основе анализа его физических и химических свойств для конкретного применения в производствах; навыками численных и экспериментальных исследований, обработки и анализа результатов; навыками работы с аналитическими приборами и оборудованием.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.2.** *Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике с использованием серийного оборудования.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Принципы химических и физико-химических методов контроля качества продуктов питания.

#### **Уметь:**

У1.1. Использовать серийное оборудование для химического анализа (гравиметрия, титриметрия).

**ИОПК-5.6.** *Осуществляет выборочный контроль качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З2.1. Нормативную документацию по контролю качества сырья и готовой продукции на пищевых производствах.

##### **Уметь:**

У2.1. Организовывать выборочный контроль качества сырья и готовой продукции на пищевых производствах.

#### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

#### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Введение в дисциплину»

Модуль 2 «Введение в теорию погрешностей»

Модуль 3 «Общие закономерности химических процессов»

Модуль 4 «Гравиметрия»

Модуль 5 «Титриметрия»

Модуль 6 «Введение в аналитику»

Модуль 7 «Методы разделения. Хроматография»

Модуль 8 «Анализ на основе термических процессов»

Модуль 9 «Анализ, основанный на взаимодействиях с электромагнитным или корпускулярным излучением»

Модуль 10 «Анализ на основе электрохимических реакций»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов  
Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства пищевых продуктов, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний об основах организации обслуживания на предприятиях общественного питания; рациональных формах организации производства пищевых продуктов; основной нормативно-технической документации в области организации пищевых производств; основах оперативно-производственного планирования и регулирования производства;
- овладение способностью организовывать полный технологический процесс на производстве;
- формирование навыков организации снабжения предприятий общественного питания; организации деятельности предприятий общественного питания с учетом современных тенденций и мирового опыта; разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших технологий производства.

### **Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Методы критического анализа информации.

#### **Уметь:**

У1.1. Обобщать полученную информацию.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.2.** *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Сущность, содержание и рациональные формы организации производства пищевых продуктов.

**Уметь:**

У2.1. Применять правовые нормы для решения конкретных задач практической деятельности.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.7.** *Демонстрирует и использует знания в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Уметь:**

У3.1. Организовывать полный технологический процесс на производстве.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Общие положения организации производства»

Модуль 2 «Организация производства продукции общественного питания»

Модуль 3 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Модуль 4 «Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Сертификация продукции и услуг общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Сертификация продукции и услуг общественного питания» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области сертификации продукции и услуг общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний об основных сертификационных правилах, требованиях и нормах, нормативных и технических документах по сертификации услуг общественного питания;

- овладение способностью работать с нормативными и техническими документами, правилами и рекомендациями, проводить разработку, оценку (измерение показателей качества) продукции, услуг, подтверждение ее соответствия;

- формирование навыков документального сопровождения предприятий общественного питания, сертификации продуктов питания, сертификации услуг предприятий общественного питания.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.5.** *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

31.1. Основные понятия в области сертификации, систему подтверждения соответствия, законы и основополагающие нормативные документы, регулирующие сертификацию продукции и услуг общественного питания.

##### **Уметь:**

У1.1. Осуществлять подбор документации для проведения сертификации продукции и услуг общественного питания.

У1.2. Оформлять заявку на проведение сертификации, сертификаты соответствия.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Основы подтверждения соответствия»

Модуль 2 «Сертификация продукции и услуг общественного питания»

Модуль 3 «Сертификация систем качества и предприятий общественного питания»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа  
Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции» является получение углубленных знаний в области стандартизации и подтверждения соответствия качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и понимания основных направлений развития нормативных документов, применяемых в современных пищевых производствах для оценки качества сырья и готовой продукции.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о структуре и особенностях функционирования органов и служб стандартизации в системе пищевой промышленности РФ; об основных нормативных документах в области технического регулирования продуктов питания и продовольственного сырья; о структуре систем сертификации; о способах и формах разработки и применения стандартов и нормативных документов на территории РФ и стран ЕАЭС;

- овладение правилами и порядком проведения добровольной сертификации и обязательного декларирования соответствия продуктов питания и продовольственного сырья согласно действующим схемам;

- формирование навыков применения основных стандартов на пищевые продукты и методы их контроля; оформления заявки на проведение добровольной сертификации пищевых продуктов, оформления сертификатов соответствия, декларации о соответствии и т.п.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З1.1. Методы критического анализа информации.

**Уметь:**

У1.1. Обобщать полученную информацию.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.2.** *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Структуру и особенности функционирования системы стандартизации и систем сертификации, применяемых территории Российской Федерации и стран ЕАЭС.

**Уметь:**

У2.1. Применять правовые нормы для решения конкретных задач практической деятельности.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.5.** *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Органы и службы стандартизации, фонд нормативных и технических документов, действующих в пищевой промышленности РФ.

33.2. Способы и формы подтверждения соответствия продуктов питания и продовольственного сырья на территории Российской Федерации и стран ЕАЭС.

**Уметь:**

У3.1. Оформлять заявку на проведение добровольной сертификации продуктов питания, сертификаты соответствия, декларации о соответствии.

У3.2. Осуществлять подбор документации для проведения подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов и стандартов.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Цель и задачи дисциплины. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании». Федеральный закон РФ «О стандартизации в РФ». «Основные положения стандартизации»

Модуль 2 «Национальная система стандартизации РФ»

Модуль 3 «Международные, региональные и национальные системы стандартизации. Комиссия «Кодекс Алиментариус»

Модуль 4 «Виды документов по стандартизации. Применение, разработка и надзор за использованием стандартов»

Модуль 5 «Нормативные и технические документы в пищевой промышленности»

Модуль 6 «Подтверждение соответствия. Объекты подтверждения соответствия в пищевой промышленности»

Модуль 7 «Структура системы подтверждения соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ»

Модуль 8 «Порядок подтверждения соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Технология переработки растительного сырья»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Технология переработки растительного сырья» является получение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области организации переработки сырья растительного происхождения.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о существующем состоянии дел в технологии обработки, хранения и переработки растительного сырья; перспективах развития технологии обработки, хранения и переработки растительного сырья;

- формирование способности анализировать существующие технологии обработки, хранения и переработки растительного сырья; осуществлять выбор методов и технологий переработки растительного сырья, технологического контроля продукции;

- формирование навыков разработки, анализа, расчета и осуществления технологических процессов переработки растительного сырья; оценки качества используемого сырья и готовой продукции на всех этапах технологического процесса.

### **Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-2.2.** *Применяет физические, физико-химические, химические биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Основы методов исследования свойств растительного сырья и методы корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.

#### **Уметь:**

У1.1. Применять на практике основные методы и приемы решения задач профессиональной деятельности в сфере переработки сырья растительного происхождения.

**ИОПК-2.3.** *Демонстрирует знание теоретических основ химии, понимает принципы строения вещества и протекания химических и биохимических процессов, использует химические законы и справочные данные для решения профессиональных задач.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Основные технологии обработки, хранения и переработки растительного сырья.

**Уметь:**

У2.1. Осуществлять выбор методов и технологий переработки растительного сырья, технологического контроля продукции.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Технологические свойства растительного сырья»

Модуль 2 «Технология хранения растительного сырья и готовой продукции»

Модуль 3 «Научные основы процессов переработки растительного сырья»

Модуль 4 «Общие принципы переработки растительного сырья»

Модуль 5 «Технологические схемы переработки растительного сырья»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Технология продукции общественного питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о состоянии отечественного рынка пищевой продукции; об основах классификации и характеристиках ассортимента пищевой продукции; требованиях к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; об основах технологии производства продукции общественного питания; нормативно-технической документации в области производства продукции общественного питания;
- овладение способностью производить расчет основных технологических процессов производства; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;
- формирование навыков осуществления контроля над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования; расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий.

### **Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З1.1. Методы критического анализа информации.

**Уметь:**

У1.1. Обобщать полученную информацию.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** *Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Технологические приемы и схемы производства продукции общественного питания.

**Уметь:**

У2.1. Выбирать основное и вспомогательное производственное оборудование, производить его расчет.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-3.2.** *Демонстрирует умение рассчитывать основные характеристики технологического процесса, выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З3.1. Основное оборудование, применяемое для производства продукции общественного питания, а также методы расчета технологических параметров соответствующего процесса производства.

**Уметь:**

У3.1. Проводить расчеты основных параметров производства продукции общественного питания.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** *Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З4.1. Структуру производства продукции общественного питания.

**Уметь:**

У4.1. Выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Общие представления о технологическом процессе производства продукции общественного питания»

Модуль 2 «Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке»

Модуль 3 «Разработка технологической схемы производства»

Модуль 4 «Технология кулинарной продукции»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «История науки и техники»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «История науки и техники» является структурирование информационного поля в сфере достижений человеческой мысли в различные периоды истории; обобщение сведений, полученных по другим дисциплинам, затрагивающим проблемы развития человеческого общества; изучение роли и места науки и техники в процессе познания.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний об основных признаках современного развития науки и техники, принципах анализа научных данных, исторических аспектах и тенденциях развития естествознания и точных наук; о методах и средствах научного познания, об источниках научной информации;

- формирование способности использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; умения анализировать и показывать взаимосвязь и взаимообусловленность проблем, решаемых специалистами различных сфер деятельности;

- формирование навыков оценки и анализа событий истории науки и техники, поиска профессиональной информации, реферирования и аннотирования текстов профессиональной направленности, оформления своих мыслей в виде монологического и диалогического высказывания профессионального характера, системного подхода в оценке развития любой научной дисциплины.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-5.1.** *Анализирует современное состояние общества на основе знания истории.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. Основные исторические факты, явления и процессы в развитии науки и техники.

31.2. Периодизацию и основные даты истории науки и техники.

**Уметь:**

У1.1. Анализировать исторические явления и процессы в области развития науки и техники.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.1.** *Демонстрирует понимание основных закономерностей исторического развития науки, техники, и технологии, в том числе, в сфере общественного питания народов мира.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Исторические тенденции, традиции и принципы научного и технического развития России и зарубежных стран.

**Уметь:**

У2.1. Оценивать исторические явления в области развития науки и техники.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП2.1. Использования основных положений и методов истории науки и техники для анализа событий прошлого.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Теоретические и методологические основы истории науки и техники»

Модуль 2 «Зарождение техники и технологий в эпоху первобытности»

Модуль 3 «Знания и развитие техники в Древнем мире»

Модуль 4 «Техника и научные знания в эпоху раннего Средневековья»

Модуль 5 «Научные знания и технические достижения средневековой Руси»

Модуль 6 «Наука и техника Нового времени»

Модуль 7 «Наука и техника в зарубежных странах и России с конца XIX века до наших дней»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Компьютерная графика и проектирование технологических схем»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов  
Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Компьютерная графика и проектирование технологических схем» является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области использования персональных компьютеров для выполнения графических работ в области технического регулирования.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование общих навыков по использованию чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-3D при разработке чертежно-конструкторской документации с системами автоматизированного проектирования Компас 3D;
- формирование знаний и навыков работы в САПР при расчете и конструировании технических устройств;
- формирование знаний и навыков работы в САПР при расчете метрологического оборудования и средств технического регулирования.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З1.1. Существующие методы математического анализа и моделирования.

##### **Уметь:**

У1.1. Использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** *Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Основные принципы функционирования САПР и их использование при расчете и конструировании технических устройств, в том числе структуру, назначение и основные принципы использования чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-3D.

**Уметь:**

У2.1. Разрабатывать разделы конструкторской и технической документации для отдельных видов технологических процессов с использованием чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-3D.

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-9.2.** *Применяет математические методы и современные IT-технологии для моделирования и оптимизации процессов производства продукции питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Методы и средства математического анализа, моделирования и оптимизации процессов производства пищевой продукции.

**Уметь:**

У3.1. Использовать поисковые системы и другие современные средства IT-технологий для совершенствования технологических процессов производства пищевой продукции путем варьирования их параметров и модернизации средств их обеспечения.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Цели и назначение систем автоматизированного проектирования»

- Модуль 2 «Интерфейс САПР Kompas 3D»
- Модуль 3 «Графические примитивы, их свойства»
- Модуль 4 «Текстовые стили»
- Модуль 5 «Пространство и компоновка чертежа»
- Модуль 6 «Построение 3D-объекта»
- Модуль 7 «Моделирование физических свойств 3D-объекта»
- Модуль 8 «Каркасное моделирование»
- Модуль 9 «Библиотеки материалов, работа с редактором материалов»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина « Метрология »**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 2 з.е., 72 часа

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Метрология» является получение углубленных знаний в области теоретической метрологии; о современном состоянии и тенденциях развития средств измерений; об организации метрологического контроля (надзора).

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний: о современной метрологии и приоритетных ее направлениях, основных терминах и определениях; о принципах организации деятельности в области метрологии; о метрологическом обеспечении и мониторинге на производстве; об обеспечении качества измерительного оборудования и управлении измерительными процессами;

- овладение приемами: определения погрешностей средств измерений и обработки результатов измерений; настройки средств измерений и измерения физических величин; выбора структуры метрологического обеспечения производственных процессов; нормативно–правовых требований в метрологической деятельности;

- формирование: общего представления о принципах построения современных измерительных систем, используемых для автоматизированных измерений и контроля; методического и технического обеспечения процессов измерений, испытаний и контроля с требуемым качеством, а также с учетом экономических, правовых и иных требований.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.1.** *Выбирает технические средства, методы испытаний для контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Основные определения в метрологии; основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и

качественные проявления свойств объектов материального мира; закономерности формирования результата измерения; понятия погрешности, источники погрешностей; понятие многократного измерения, алгоритмы обработки многократных измерений.

**Уметь:**

У1.1. Правильно выбрать метод и средство проведения экспериментальных исследований.

У1.2. Применять ту или иную методику при измерении той или иной физической величины в заданном диапазоне.

**ИОПК-5.2.** *Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике с использованием серийного оборудования.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Методы измерений, контроля, испытаний и управления качеством, источники погрешностей.

З2.2. Операции и структуру метрологического обеспечения.

**Уметь:**

У2.1. Разработать методику проведения эксперимента.

У2.2. Разрабатывать алгоритмы обработки результатов измерений и контроля качества продукции, оценки качества измерений.

У2.3. Планировать испытания средств измерений.

**ИОПК-5.3.** *Осуществляет наблюдения и измерения с учетом требований техники безопасности.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З3.1. Принципы работы измерительных приборов и систем, методики их поверки.

З3.2. Физические основы измерений, методы и средства измерений различных физических величин.

**Уметь:**

У3.1. Самостоятельно пользоваться методической и научно-методической литературой; нормативными документами по качеству сырья и пищевых продуктов;

У3.2. Проводить наблюдения и измерения с учетом требований техники безопасности.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Метрология. Основные понятия и определения»

Модуль 2 «Общие сведения об измерениях физических величин»

Модуль 3 «Общие сведения о средствах измерений»

Модуль 4 «Основы метрологического обеспечения»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Основы физической и коллоидной химии»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 6 з.е., 216 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Основы физической и коллоидной химии» является раскрытие смысла основных законов физической химии, получение навыка видеть области применения этих законов, четко понимать их принципиальные возможности при решении конкретных задач, изучение физико-химии поверхностных явлений и дисперсных систем с выводом всех фундаментальных соотношений.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование представлений об основных законах химической термодинамики, статистической термодинамики, фазового и химического равновесия, теории электрохимических процессов, химической кинетики и катализа, молекулярно-кинетических свойствах дисперсных систем, методах получения и очистки дисперсных систем, электроповерхностных, электрокинетических и оптических свойствах дисперсных систем;

- формирование способности применять полученные теоретические знания при решении задач; применять основные законы химии при обсуждении полученных результатов, в том числе с привлечением информационных баз данных; использовать методы регистрации и обработки результатов химических экспериментов;

- формирование навыков работы на современной учебно-научной аппаратуре при проведении химических экспериментов; владения методами физико-химического эксперимента; владения основами химического эксперимента, основными синтетическими и аналитическими методами получения и исследования химических веществ и реакций.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-2.2.** *Применяет физические, физико-химические, химические биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

31.1. Основные законы физической и коллоидной химии, а также способы их применения для решения теоретических и прикладных задач.

#### **Уметь:**

У1.1. Пользоваться справочной литературой; дифференцировать и интегрировать.

У1.2. Осуществлять работу в химической лаборатории в соответствии с требованиями техники безопасности и химического анализа.

**ИОПК-2.3.** *Демонстрирует знание теоретических основ химии, понимает принципы строения вещества и протекания химических и биохимических процессов, использует химические законы и справочные данные для решения профессиональных задач.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

32.1. Теоретические основы физической и коллоидной химии, а также способы их применения для решения теоретических и прикладных профессиональных задач.

#### **Уметь:**

У2.1. Пользоваться учебной литературой, связывать строение химических веществ с их реакционной способностью.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; выполнение практических работ; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Основы химической термодинамики. Начала химической термодинамики»

Модуль 2 «Химическое равновесие. Фазовые равновесия»

Модуль 3 «Свойства растворов. Термодинамика растворов электролитов»

Модуль 4 «Термодинамика электрохимических систем»

Модуль 5 «Основы химической кинетики»

Модуль 6 «Катализ»

Модуль 7 «Классификация, методы получения и очистка дисперсных систем. Поверхностные явления. Адсорбция, адгезия, когезия, смачиваемость»

Модуль 8 «Электроповерхностные и электрокинетические явления»

Модуль 9 «Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Системы автоматизации пищевых производств»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Системы автоматизации пищевых производств» является получение знаний об основных понятиях управления технологическими процессами; основ теории автоматического управления, основ проектирования автоматических систем управления и метрологического обеспечения.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний об основных видах и принципах функционирования автоматических систем управления; об устойчивости систем автоматического управления; о методах диагностики технологических процессов; об основных принципах проектирования автоматических систем управления технологическими процессами;
- формирование способности составлять и решать дифференциальные уравнения, описывающие системы автоматического управления и их компоненты; проводить технологические измерения, рассчитывать параметры устойчивости систем автоматического управления; рассчитывать параметры систем автоматического управления;
- формирование навыков анализа статических и динамических характеристик объектов управления; обработки результатов измерения и диагностики систем автоматического управления; чтения, анализа и проектирования схем автоматизации технологических процессов.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** *Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

31.1. Основные подходы к сбору и анализу научно-технической информации по эксплуатации систем автоматического управления в различных технологических схемах пищевых производств.

**Уметь:**

У1.1. Анализировать информацию по подбору, монтажу и эксплуатации различных систем автоматического управления.

**ИОПК-4.3.** *Владеет методами управления, регулирования и автоматизации процессов производства продукции питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Основные задачи использования систем управления в процессах производства пищевых продуктов.

**Уметь:**

У2.1. Адаптировать различные элементы систем управления для оптимального решения производственных задач.

**Компетенция, закреплённая за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.1.** *Выбирает технические средства, методы испытаний для контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Основные технические средства для контроля параметров технологического процесса, свойств сырья и готовой продукции/

**Уметь:**

У3.1. Подбирать технические средства и методы для контроля параметров технологических процессов, свойств сырья и готовой продукции.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Введение. Порядок изложения курса»

Модуль 2 «Основные понятия автоматического управления»

Модуль 3 «Виды систем автоматического управления и законы регулирования»

Модуль 4 «Линеаризация дифференциальных уравнений, описывающих систем автоматического управления»

Модуль 5 «Динамические звенья»

Модуль 6 «Составление исходных дифференциальных уравнений систем автоматического управления»

Модуль 7 «Запаздывание и устойчивость систем регулирования. Критерии устойчивости»

Модуль 8 «Статические и динамические характеристики объектов управления, переходные процессы»

Модуль 9 «Диагностика производственного процесса»

Модуль 10 «Проектирование автоматических систем управления»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Системы качества и безопасность продуктов питания»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 3 з.е., 108 часов

Форма промежуточной аттестации – зачет

**Целью** изучения дисциплины «Системы качества и безопасность продуктов питания» является усвоение теоретических и практических знаний в области менеджмента качества и безопасности продуктов питания.

**Задачами дисциплины** являются:

- изучение научных, методических и организационных принципов построения, структуры и содержания систем менеджмента качества;
- формирование способности разрабатывать структуру и документацию систем менеджмента качества;
- овладение навыками разработки и ведения документации систем менеджмента качества;
- изучение научных, методических и организационных принципов оценки соответствия пищевой продукции, технологических процессов, услуг, систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, производств и систем экологического менеджмента;
- изучение структуры документации по оценке соответствия продукции, технологических процессов, услуг, систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, производств и систем экологического менеджмента;
- формирование умения разрабатывать документацию по оценке соответствия продукции, технологических процессов, услуг, систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, производств и систем экологического менеджмента;
- овладение навыками проведения аудитов продукции, технологических процессов, услуг, систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, производств и систем экологического менеджмента.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ПК-2.** Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции.

## **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИПК-2.3.** *Внедряет и применяет документацию систем управления качеством для организации производства качественной и безопасной продукции и предоставления качественных и безопасных услуг в соответствии с законодательными требованиями, применимыми обязательными требованиями нормативных документов и внутренней документации организации, в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Требования законодательных и нормативных документов к производству качественной и безопасной пищевой продукции и предоставления качественных и безопасных услуг

#### **Уметь:**

У1.1. Разрабатывать документацию для организации производства качественной и безопасной пищевой продукции и предоставления качественных и безопасных услуг

#### **Иметь опыт практической подготовки:**

ПП.1.1. Проведения аудитов систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Системы менеджмента качества»

Модуль 2 «Документация систем менеджмента качества»

Модуль 3 «Внедрение систем менеджмента качества»

Модуль 4 «Аудит и сертификация систем менеджмента качества»

Модуль 5 «НАССР»

Модуль 6 «Системы экологического менеджмента»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Современные технологии пищевых производств»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Современные технологии пищевых производств» является формирование целостного представления о научных основах, о проблемах и тенденциях развития техники и технологии пищевых производств.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний: в области нутрициологии в том числе о составе пищи и значении отдельных нутриентов для организма человека; о физико-химических изменениях компонентов пищевого сырья в ходе технологического процесса; об общих подходах к проведению необходимых технологических расчетов; о структуре пищевых технологий и их связях с другими сферами человеческой деятельности, о технологии основных пищевых производств, технических характеристиках, конструктивных особенностях и режимах работы основного оборудования, факторах, влияющих на качество пищевых продуктов; методах контроля за ходом технологического процесса;

- формирование знаний: о критериях создания аутентичных продуктов питания; об иерархии человеческой деятельности в области пищевых технологий, в том числе об особенностях операционного, тактического и стратегического уровней; об особенностях проективной деятельности в области создания современных пищевых технологий; об общих особенностях организации технологического процесса как вида практической деятельности; о соблюдении принципов историчности, целостности, коммуникативности и адекватности в современной пищевой индустрии.

- формирование умения проводить технологические расчеты; составлять схемы материальных потоков; выбирать сырье и материалы и способы их доставки и хранения; проектировать оптимальные технологические схемы пищевых производств; осуществлять и обосновывать подбор вспомогательного и основного оборудования; анализировать и составлять технологические карты, инструкции и регламенты; рекомендовать необходимые нормы и методы контроля для отдельных стадий технологического процесса; проводить оценку безопасности и экологичности производства; оценивать нормы расхода сырья и материалов.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-3.2.** *Демонстрирует умение рассчитывать основные характеристики технологического процесса, выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

31.1. Основные характеристики технологических процессов производства продуктов питания.

##### **Уметь:**

У1.1. Теоретически и практически анализировать схемы технологических потоков в пищевых производствах.

У1.2. Проводить материальные расчеты основных технологических потоков.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** *Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

32.1. Химические свойства основных групп пищевых веществ и основные технологии пищевых производств.

##### **Уметь:**

У2.1. Выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Введение. Основы нутрициологии. Аутентичность продуктов питания»

Модуль 2 «Научные основы технологии пищевых производств. Основное технологическое оборудование»

Модуль 3 «Сырье пищевых производств, его хранение и подготовка к производству пищевых продуктов и полуфабрикатов»

Модуль 4 «Мукомольное и крупяное производства»

Модуль 5 «Производство хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Модуль 6 «Производство плодоовощных консервов»

Модуль 7 «Производство крахмала и крахмалопродуктов»

Модуль 8 «Производство сахара и сахаристых веществ»

Модуль 9 «Производство дрожжей»

Модуль 10 «Производство молочных продуктов»

Модуль 11 «Производство мясных и рыбных продуктов и полуфабрикатов»

Модуль 12 «Производство пищевых жиров и масел»

Модуль 13 «Производство пива и безалкогольных напитков»

Модуль 14 «Производство этилового спирта»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 5 з.е., 180 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа

**Целью** изучения дисциплины «Товароведение продовольственных товаров» является формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний о состоянии отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения; об основах классификации и характеристиках ассортимента и его идентификационных признаков; о пищевой ценности продуктов; требованиях к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах;

- овладение способностью разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров; организовывать системы товародвижения и создавать необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- формирование навыков анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров; по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** *Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Методы критического анализа информации.

**Уметь:**

У1.1. Обобщать полученную информацию.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**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.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИУК-2.2.** *Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1. Законодательные и правовые нормы своей профессиональной деятельности в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

**Уметь:**

У2.1. Применять правовые нормы для решения конкретных задач практической деятельности.

**Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.5.** *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.*

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1. Особенности классификации и характеристики ассортимента продовольственных товаров.

33.2. Пищевую ценность, состав, особенности сохранения, упаковки, и маркировки продовольственных товаров.

**Уметь:**

У3.1. Анализировать потребительские свойства и проводить товароведную характеристику продовольственных товаров.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение курсовой работы; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

## **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Теоретические основы товароведения»

Модуль 2 «Товароведение отдельных групп продуктов питания»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

## **Дисциплина «Химия»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 6 з.е., 216 часов

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Химия» является формирование у студентов основных представлений об общих закономерностях природы и частных законах химии.

**Задачами дисциплины** являются:

- приобретение знаний об основных химических явлениях; фундаментальных понятиях, законах и теориях химии, химической термодинамики, кинетики, равновесия и растворов, электрохимических процессов, свойств металлов и неметаллов;

- овладение методами и приемами решения конкретных задач из различных областей химии;

- формирование способности определять по справочным данным термодинамические характеристики химических реакций, величины рН и характеристики диссоциации электролитов, производить расчеты концентрации растворов различных соединений, оценивать скорость химических реакций.

### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-2.2.** *Применяет физические, физико-химические, химические биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.*

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

З1.1. Основы методов исследования свойств веществ и материалов и методы корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов.

#### **Уметь:**

У1.1. Применять на практике основные методы и приемы решения конкретных задач из различных областей химии.

**ИОПК-2.3.** Демонстрирует знание теоретических основ химии, понимает принципы строения вещества и протекания химических и биохимических процессов, использует химические законы и справочные данные для решения профессиональных задач.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З2.1. Основы химических явлений; фундаментальных понятий, законов и теорий общей химии: учения о периодичности, химической термодинамики, химической кинетики, теории растворов, электрохимических процессов, свойств металлов и неметаллов.

**Уметь:**

У2.1. Определять по справочным данным термодинамические характеристики химических реакций, величины рН и характеристики диссоциации электролитов, производить расчеты концентрации растворов различных соединений, оценивать скорость химических реакций, оценивать коррозионную стойкость металлов и скорость электрохимической коррозии.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; выполнение лабораторных занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Основные понятия и теоретические представления общей химии»

Модуль 2 «Строение вещества. Периодическая система элементов. Химическая связь»

Модуль 3 «Элементы химической термодинамики»

Модуль 4 «Основы кинетики химических реакций»

Модуль 5 «Растворы»

Модуль 6 «Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы»

Модуль 7 «Химия металлов»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Дисциплина «Экспертиза продовольственных товаров»**

Общие объем и трудоемкость дисциплины – 4 з.е., 144 часа

Форма промежуточной аттестации – экзамен

**Целью** изучения дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров» является получение углубленных знаний в области экспертизы продовольственных товаров.

**Задачами дисциплины** являются:

- формирование знаний о классификации сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, их потребительских свойствах, способах идентификации и экспертизы качества;
- формирование способности выбирать порядок проведения экспертизы качества товаров в соответствии с требованиями, изложенными в нормативной документации на продукцию;
- формирование навыков подготовки и проведения экспертизы продовольственных товаров.

#### **Компетенция, закрепленная за дисциплиной в ОХОП:**

**ОПК-5.** Способен организовать и контролировать производство продукции питания.

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за дисциплиной в ОХОП:**

**ИОПК-5.5.** *Демонстрирует и использует знания в области подготовки и проведения товароведческой экспертизы и подтверждения соответствия продовольственных товаров, сертификации продукции и услуг общественного питания.*

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З1.1. Общие подходы к организации проведения идентификационной и других видов экспертизы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

З2.2. Основные методы проведения экспертизы качества продовольственных товаров.

##### **Уметь:**

У1.1. Проводить экспертизу сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.

У1.2. Оформлять акт экспертизы.

## **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Проведение лекционных занятий; выполнение практических занятий; самостоятельная работа под руководством преподавателя.

### **Содержание дисциплины**

Модуль 1 «Товарная экспертиза: основные понятия, цели и задачи»

Модуль 2 «Требования безопасности в отношении пищевой продукции»

Модуль 3 «Оценка качества товара и факторы, определяющие качество товаров»

Модуль 4 «Фальсификация и идентификация товаров»

Модуль 5 «Товарная экспертиза пищевых продуктов»

## **Аннотация**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### **Учебной практики «Ознакомительной»**

Общие объём и трудоёмкость – 9 з.е., 324 часа

Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой

**Целью** практики является получение обучающимися первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков производственной и технологической деятельности.

#### **Задачи практики:**

- ознакомление студентов со структурой предприятий и организаций, деятельность которых связана с оказанием услуг в сфере общественного питания, производством и контролем качества продукции общественного питания;

- изучение прав и обязанностей технологов, сотрудников предприятий общественного питания и др.;

- приобретение опыта работы с литературными и нормативными источниками информации;

- представление итогов выполненной работы в виде отчета.

#### **Компетенции, закрепленные за практикой в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З1.1 Основы поиска, анализа и обработки теоретических и практических данных.

##### **Уметь:**

У1.1 Проводить поиск и обработку научной и научно-технической информации по теме исследования.

**ИУК-1.3.** Использует системный подход для решения поставленных задач

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1 Основы систематизации полученной информации.

**Уметь:**

У2.1 Проводить анализ и систематизацию научной и научно-технической информации по теме исследования.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**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*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1 О структуре и особенностях функционирования предприятий и организаций, деятельность которых связана с производством продуктов питания.

**Уметь:**

У3.1 Формулировать цель и определять круг задач учебной практики.

**ИУК-2.2.** Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

34.1 Историю развития и становления науки и техники, в частности, различных отраслей пищевой технологии, в РФ и за рубежом.

**Уметь:**

У4.1 Предлагать способы решения поставленных задач.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-3.1.** Реализует способы осуществления социальных связей и отношений, понимает свою роль в командной деятельности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

35.1 Организационную структуру предприятий – баз практики.

**Уметь:**

У5.1 Анализировать иерархию работников предприятий общественного питания.

**ИУК-3.2.** Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

36.1 Права и обязанности сотрудников предприятий и учреждений по производству пищевой продукции.

**Уметь:**

У6.1 Анализировать деятельность сотрудников предприятий и учреждений с точки зрения выполняемых ими работ.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-6.2.** Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

37.1 Правила составления отчета по учебной практике, требования, предъявляемые к отчету, правила оформления отчета по учебной практике.

**Уметь:**

У7.1 Составлять план отчета по учебной практике.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ОПК-1.** *Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-1.1.** Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

38.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-практической информации (в том числе нормативной документации).

**Уметь:**

У8.1 Использовать современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

39.1 Основные принципы организации производства продуктов питания.

39.2 Основные технологические процессы, используемые на предприятиях – базах практики.

**Уметь:**

У9.1 Понимать закономерности организации и реализации процессов основных пищевых производств.

**Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Учебная практика осуществляется на кафедре Биотехнологии и химии, в лабораториях Института нано- и биотехнологий ТвГТУ, на предприятиях и в организациях, деятельность которых связана с оказанием услуг в сфере общественного питания, производством и контролем качества продукции общественного питания, и соответствующих требованиям ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация предприятий общественного питания.

Рекомендуемые базы практики:

Предприятия Тверского областного союза потребительских обществ: 18 предприятий (Андреапольское ООО «Бросно», Бежецкое ООО «Темп», Бологовское ООО «Колос», Весьегонское ООО «Смак плюс», Западновинское ООО «Лотос», Лесное ООО «Успех-Л», Лихославльское ООО «Виола», Максатихинское ООО «Стимул-М», Осташковское ООО «Дружба», Нелидовское ООО «Меркурий-Н», Оленинское ООО «Оленинский хлебокомбинат», Сандовское ООО «Исток», Селижаровское ООО «Селижторг», Сонковское ООО «Пекарь», Спировское ООО «Хлебокомбинат», Торжокское ООО «Экопродукт», Торопецкое потребительское общество «Плоскошский хлебозавод», Краснохолмское ООО «Мастер») и 80 предприятий общественного питания.

Комбинат общественного питания Тверского вагоностроительного завода, г. Тверь

ООО Фирма общественного питания «Лазурь», г. Тверь

ТПФ Общественное питание, г. Тверь и другие, соответствующие профилю подготовки.

**Разделы учебной практики**

Модуль 1. «Подготовительный этап (инструктаж по технике безопасности, вводная лекция)»

Модуль 2. «Ознакомительные экскурсии»

Модуль 3. «Обработка и систематизация собранного материала»

Модуль 4. «Оформление отчета»

Модуль 5. «Защита отчета»

## Аннотация

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### Производственной практики «Технологической»

Общие объём и трудоёмкость – 9 з.е., 324 часа

Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой

**Целью** практики является углубление и расширение профессиональных знаний, формирование профессиональных компетенций, получение профессиональных умений, приобретение навыков профессиональной деятельности.

#### **Задачи практики:**

- применение знаний, умений и навыков, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения;

- ознакомление с производственной деятельностью организации;

- углубление и применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения;

- приобретение опыта работы с литературными, научными, научно-техническими и нормативными источниками информации;

- установление психологического контакта и обеспечение позитивного взаимодействия в коллективе той организации, где студент проходит производственную практику;

- освоение современных методов и методик, необходимых в профессиональной деятельности;

- формирование способности к самоанализу и рефлексии своей практической деятельности;

- анализ и интерпретация данных, полученных в процессе исследований.

#### **Компетенции, закрепленные за практикой в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

31.1 Основы поиска, анализа и обработки теоретических и практических данных.

**Уметь:**

У1.1 Проводить поиск и обработку научной и научно-технической информации по теме исследования.

**ИУК-1.3.** Использует системный подход для решения поставленных задач

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1 Основы систематизации полученной информации.

**Уметь:**

У2.1 Проводить анализ и систематизацию научной и научно-технической информации по теме исследования.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**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*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1 О структуре и особенностях функционирования предприятий и организаций, деятельность которых связана с производством пищевой продукции.

**Уметь:**

У3.1 Формулировать цель и определять круг задач производственной практики.

**ИУК-2.2.** Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

34.1 Историю развития и становления науки и техники, в частности, пищевой промышленности, в РФ и за рубежом.

**Уметь:**

У4.1 Предлагать способы решения поставленных задач.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ОПК-1.** *Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-1.1.** Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

35.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-практической информации (в том числе нормативной документации).

**Уметь:**

У5.1 1 Использовать современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

36.1 Деятельность организаций, являющихся базами производственной практики, выпускаемую продукцию и услуги.

**Уметь:**

У6.1 Выбирать и предлагать схему организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ОПК-5.** *Способен организовать и контролировать производство продукции питания*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-5.2.** Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике с использованием серийного оборудования.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

37.1 Основы анализа качества сырья и готовой пищевой продукции, методы контроля качества пищевой продукции.

**Уметь:**

У7.1 Проводить исследования и испытания качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с заданными методиками.

**ИОПК-5.3.** Осуществляет наблюдения и измерения с учетом требований техники безопасности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

38.1 Требования техники безопасности при работе с технологическим и аналитическим оборудованием, при проведении лабораторных экспериментов.

**Уметь:**

У8.1 Проводить исследования и испытания качества и безопасности пищевой продукции с соблюдением правил техники безопасности.

**ИОПК-5.4.** Владеет методами интерпретации и метрологической обработки экспериментальных данных.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З9.1 Основы микробиологического, биологического, биохимического, химического, физического и физико-химического анализа пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья.

**Уметь:**

У9.1 Проводить эксперименты, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, обработки полученных данных.

**ИОПК-5.6.** Осуществляет выборочный контроль качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З10.1 Основы пробоотбора и пробоподготовки в контроле качества сырья и готовой продукции.

**Уметь:**

У10.1 Осуществлять пробоотбор и пробоподготовку в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

**ИОПК-5.7.** Демонстрирует и использует знания в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З10.1 Основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Уметь:**

У10.1 Разрабатывать, предлагать и выбирать рациональные схемы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**ПК-2.** *Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-2.2.** Осуществляет сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения профессиональных задач в области управления качеством предприятий общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

311.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-технической документации в области производства пищевых продуктов, организации предприятий общественного питания.

**Уметь:**

У11.1 Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП11.1 Применения знаний о технологии и организации предприятий общественного питания для решения задач профессиональной деятельности.

**ИПК-2.4.** Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

312.1 Нормы техники безопасности и производственной санитарии при работе на предприятиях общественного питания и лабораториях по контролю качества.

312.2 Основы гигиены питания, санитарной микробиологии, безопасности продуктов питания.

**Уметь:**

У12.1 Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП12.1 Химического и санитарно-микробиологического анализа пищевой продукции и сырья для ее изготовления.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ПК-3.** *Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-3.2.** Проводит подготовку объектов исследования, эксперименты, наблюдения и измерения, составляет их описание и обрабатывает результаты.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

313.1 Основные методы, используемые для исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

**Уметь:**

У13.1 Получать и обрабатывать результаты исследований.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП13.1 Владения основным аналитическим и экспериментальным оборудованием и методиками для исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

## **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Производственная (технологическая) практика осуществляется на кафедре Биотехнологии, химии, и стандартизации, в лабораториях Института нано- и биотехнологий ТвГТУ, на предприятиях и в организациях, деятельность которых связана с оказанием услуг в сфере общественного питания, производством и контролем качества продукции общественного питания, и соответствующих требованиям ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация предприятий общественного питания.

Рекомендуемые базы практики: Предприятия Тверского областного союза потребительских обществ: 18 предприятий (Андреапольское ООО «Бросно», Бежецкое ООО «Темп», Бологовское ООО «Колос», Весьегонское ООО «Смак плюс», Западнодвинское ООО «Лотос», Лесное ООО «Успех-Л», Лихославльское ООО «Виола», Максатихинское ООО «Стимул-М», Осташковское ООО «Дружба», Нелидовское ООО «Меркурий-Н», Оленинское ООО «Оленинский хлебокомбинат», Сандовское ООО «Исток», Селижаровское ООО «Селижторг», Сонковское ООО «Пекарь», Спировское ООО «Хлебокомбинат», Торжокское ООО «Экопродукт», Торопецкое потребительское общество «Плоскошский хлебозавод», Краснохолмское ООО «Мастер») и 80 предприятий общественного питания: в том числе «Комбинат общественного питания Тверского вагоностроительного завода», ООО Фирма общественного питания «Лазурь», ТПФ Общественное питание, и другие, соответствующие профилю подготовки, и другие, соответствующие осваиваемому студентами профилю подготовки, в том числе:

- предприятия-производители пищевой продукции;
- предприятия общественного питания;
- предприятия-производители пищевых добавок;
- организации, занимающиеся разработкой специализированного и функционального питания;
- организации, занимающиеся научно-исследовательской и аналитической деятельностью.

В этих организациях студенты проходят практику в качестве стажеров. При наличии мотивированных аргументов допускается проведение практики в других субъектах Российской Федерации.

### **Разделы учебной практики**

Введение.

1. Характеристика предприятия или организации (общие сведения о предприятии или организации, структура, роль и место в экономике, ассортимент выпускаемой продукции или оказываемых услуг, перспективы развития).

2. Индивидуальное задание может включать следующие разделы:

- Характеристика химической лаборатории предприятия или организации:

- место в системе предприятия (организации);
- структура управления, организация работы, штатный состав персонала;
- должностные обязанности сотрудников (технологов и т.п.);
- наименование продукции (виды работ), нормативные документы на выпускаемую продукцию (на выполняемые работы);
- производительность.

Характеристика сырья (реактивов), применяемых методов и методик, и готовой продукции.

Аппаратурное оформление лаборатории или цеха:

- типы и технические характеристики основного технологического оборудования, принципы работы.

Лабораторный контроль: виды и регулярность анализов, порядок отбора проб, методы анализа, обработка и оформление результатов анализа.

Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда и производственная санитария.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения (при необходимости - чертежи, схемы, копии нормативной документации и т.п.).

## Аннотация

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### Производственной практики «Технологической»

Общие объём и трудоёмкость – 9 з.е., 324 часа

Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой

**Целью** практики является углубление и расширение профессиональных знаний, формирование профессиональных компетенций, получение профессиональных умений, приобретение навыков профессиональной деятельности.

#### **Задачи практики:**

- применение знаний, умений и навыков, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения;
- ознакомление с производственной деятельностью организации;
- углубление и применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретение опыта работы с литературными, научными, научно-техническими и нормативными источниками информации;
- установление психологического контакта и обеспечение позитивного взаимодействия в коллективе той организации, где студент проходит производственную практику;
- освоение современных методов и методик, необходимых в профессиональной деятельности;
- формирование способности к самоанализу и рефлексии своей практической деятельности;
- анализ и интерпретация данных, полученных в процессе исследований.

#### **Компетенции, закрепленные за практикой в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

31.1 Основы поиска, анализа и обработки теоретических и практических данных.

**Уметь:**

У1.1 Проводить поиск и обработку научной и научно-технической информации по теме исследования.

**ИУК-1.3.** Использует системный подход для решения поставленных задач

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1 Основы систематизации полученной информации.

**Уметь:**

У2.1 Проводить анализ и систематизацию научной и научно-технической информации по теме исследования.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**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*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1 О структуре и особенностях функционирования предприятий и организаций, деятельность которых связана с производством пищевой продукции.

**Уметь:**

У3.1 Формулировать цель и определять круг задач производственной практики.

**ИУК-2.2.** Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

34.1 Историю развития и становления науки и техники, в частности, пищевой промышленности, в РФ и за рубежом.

**Уметь:**

У4.1 Предлагать способы решения поставленных задач.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**ОПК-1.** *Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-1.1.** Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

35.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-практической информации (в том числе нормативной документации).

**Уметь:**

У5.1 1 Использовать современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

36.1 Деятельность организаций, являющихся базами производственной практики, выпускаемую продукцию и услуги.

**Уметь:**

У6.1 Выбирать и предлагать схему организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**ОПК-5.** *Способен организовать и контролировать производство продукции питания*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-5.2.** Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике с использованием серийного оборудования.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

37.1 Основы анализа качества сырья и готовой пищевой продукции, методы контроля качества пищевой продукции.

**Уметь:**

У7.1 Проводить исследования и испытания качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с заданными методиками.

**ИОПК-5.3.** Осуществляет наблюдения и измерения с учетом требований техники безопасности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

38.1 Требования техники безопасности при работе с технологическим и аналитическим оборудованием, при проведении лабораторных экспериментов.

**Уметь:**

У8.1 Проводить исследования и испытания качества и безопасности пищевой продукции с соблюдением правил техники безопасности.

**ИОПК-5.4.** Владеет методами интерпретации и метрологической обработки экспериментальных данных.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З9.1 Основы микробиологического, биологического, биохимического, химического, физического и физико-химического анализа пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья.

**Уметь:**

У9.1 Проводить эксперименты, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, обработки полученных данных.

**ИОПК-5.6.** Осуществляет выборочный контроль качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З10.1 Основы пробоотбора и пробоподготовки в контроле качества сырья и готовой продукции.

**Уметь:**

У10.1 Осуществлять пробоотбор и пробоподготовку в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

**ИОПК-5.7.** Демонстрирует и использует знания в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З10.1 Основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Уметь:**

У10.1 Разрабатывать, предлагать и выбирать рациональные схемы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**ПК-2.** *Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-2.2.** Осуществляет сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения профессиональных задач в области управления качеством предприятий общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

311.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-технической документации в области производства пищевых продуктов, организации предприятий общественного питания.

**Уметь:**

У11.1 Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП11.1 Применения знаний о технологии и организации предприятий общественного питания для решения задач профессиональной деятельности.

**ИПК-2.4.** Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

312.1 Нормы техники безопасности и производственной санитарии при работе на предприятиях общественного питания и лабораториях по контролю качества.

312.2 Основы гигиены питания, санитарной микробиологии, безопасности продуктов питания.

**Уметь:**

У12.1 Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП12.1 Химического и санитарно-микробиологического анализа пищевой продукции и сырья для ее изготовления.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ПК-3.** *Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-3.2.** Проводит подготовку объектов исследования, эксперименты, наблюдения и измерения, составляет их описание и обрабатывает результаты.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

313.1 Основные методы, используемые для исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

**Уметь:**

У13.1 Получать и обрабатывать результаты исследований.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП13.1 Владения основным аналитическим и экспериментальным оборудованием и методиками для исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

## **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Производственная (технологическая) практика осуществляется на кафедре Биотехнологии, химии, и стандартизации, в лабораториях Института нано- и биотехнологий ТвГТУ, на предприятиях и в организациях, деятельность которых связана с оказанием услуг в сфере общественного питания, производством и контролем качества продукции общественного питания, и соответствующих требованиям ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация предприятий общественного питания.

Рекомендуемые базы практики: Предприятия Тверского областного союза потребительских обществ: 18 предприятий (Андреапольское ООО «Бросно», Бежецкое ООО «Темп», Бологовское ООО «Колос», Весьегонское ООО «Смак плюс», Западнодвинское ООО «Лотос», Лесное ООО «Успех-Л», Лихославльское ООО «Виола», Максатихинское ООО «Стимул-М», Осташковское ООО «Дружба», Нелидовское ООО «Меркурий-Н», Оленинское ООО «Оленинский хлебокомбинат», Сандовское ООО «Исток», Селижаровское ООО «Селижторг», Сонковское ООО «Пекарь», Спировское ООО «Хлебокомбинат», Торжокское ООО «Экопродукт», Торопецкое потребительское общество «Плоскошский хлебозавод», Краснохолмское ООО «Мастер») и 80 предприятий общественного питания: в том числе «Комбинат общественного питания Тверского вагоностроительного завода», ООО Фирма общественного питания «Лазурь», ТПФ Общественное питание, и другие, соответствующие профилю подготовки, и другие, соответствующие осваиваемому студентами профилю подготовки, в том числе:

- предприятия-производители пищевой продукции;
- предприятия общественного питания;
- предприятия-производители пищевых добавок;
- организации, занимающиеся разработкой специализированного и функционального питания;
- организации, занимающиеся научно-исследовательской и аналитической деятельностью.

В этих организациях студенты проходят практику в качестве стажеров. При наличии мотивированных аргументов допускается проведение практики в других субъектах Российской Федерации.

### **Разделы учебной практики**

Введение.

1. Характеристика предприятия или организации (общие сведения о предприятии или организации, структура, роль и место в экономике, ассортимент выпускаемой продукции или оказываемых услуг, перспективы развития).

2. Индивидуальное задание может включать следующие разделы:

- Характеристика химической лаборатории предприятия или организации:

- место в системе предприятия (организации);
- структура управления, организация работы, штатный состав персонала;
- должностные обязанности сотрудников (технологов и т.п.);
- наименование продукции (виды работ), нормативные документы на выпускаемую продукцию (на выполняемые работы);
- производительность.

Характеристика сырья (реактивов), применяемых методов и методик, и готовой продукции.

Аппаратурное оформление лаборатории или цеха:

- типы и технические характеристики основного технологического оборудования, принципы работы.

Лабораторный контроль: виды и регулярность анализов, порядок отбора проб, методы анализа, обработка и оформление результатов анализа.

Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда и производственная санитария.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения (при необходимости - чертежи, схемы, копии нормативной документации и т.п.).

## Аннотация

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного питания

### Производственной практики «Преддипломной»

Общие объём и трудоёмкость – 9 з.е., 324 часа

Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой

**Целью** практики является углубление и расширение профессиональных знаний, получение профессиональных умений, опыта практической подготовки, получение фактического материала и исходных данных для выполнения выпускной квалификационной работы.

#### **Задачи практики:**

- применение знаний, умений и навыков, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения;
- углубление и применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- работа с литературными, научными, научно-техническими и нормативными источниками информации;
- участие в научно-исследовательской деятельности;
- освоение современных методов и методик, необходимых в профессиональной деятельности;
- решение исследовательских и практических задач в профессиональной деятельности;
- анализ и интерпретация данных, полученных в процессе исследований.

#### **Компетенции, закреплённые за практикой в ОХОП:**

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

#### **Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-1.2.** Осуществляет поиск и критический анализ необходимой информации, обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.

#### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

##### **Знать:**

З1.1 Основы поиска, анализа и обработки теоретических и практических данных.

##### **Уметь:**

У1.1 Проводить поиск и обработку научной и научно-технической информации по теме исследования.

**ИУК-1.3.** Использует системный подход для решения поставленных задач

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

32.1 Основы систематизации полученной информации.

**Уметь:**

У2.1 Проводить анализ и систематизацию научной и научно-технической информации по теме исследования.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**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*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-2.1.** Определяет совокупность задач в рамках поставленной цели проекта.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

33.1 О структуре и особенностях функционирования предприятий и организаций, деятельность которых связана с производством химической продукции.

**Уметь:**

У3.1 Формулировать цель и определять круг задач производственной практики.

**ИУК-2.2.** Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

34.1 Историю развития и становления науки и техники, в частности, различных отраслей химической промышленности, в РФ и за рубежом.

**Уметь:**

У4.1 Предлагать способы решения поставленных задач.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-3.1.** Реализует способы осуществления социальных связей и отношений, понимает свою роль в командной деятельности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

35.1 Организационную структуру предприятий – баз практики.

**Уметь:**

У5.1 Анализировать иерархию работников предприятий производства пищевой продукции и общественного питания.

**ИУК-3.2.** Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

36.1 Права и обязанности сотрудников пищевых производств.

#### **Уметь:**

У6.1 Анализировать деятельность сотрудников пищевых производств с точки зрения выполняемых ими работ.

### **Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

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

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИУК-6.1.** Эффективно управляет собственным временем.

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

37.1 Основы планирования экспериментов, составления программы научного исследования.

#### **Уметь:**

У7.1 Осуществлять планирование научно-исследовательской работы, составлять календарный план экспериментов.

**ИУК-6.2.** Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

38.1 Правила составления отчета по производственной практике, требования, предъявляемые к отчету, правила оформления отчета по производственной практике.

#### **Уметь:**

У8.1 Составлять план отчета по производственной практике.

### **Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

*ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

### **Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-1.1.** Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.

### **Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

#### **Знать:**

39.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-практической информации (в том числе нормативной документации).

#### **Уметь:**

У9.1 1 Использовать современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-2.2.** Применяет физические, физико-химические, химические биологические методы для решения задач профессиональной деятельности и владеет методами корректной оценки погрешностей при проведении экспериментов и.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З10.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-практической информации (в том числе нормативной документации).

**Уметь:**

У10.1 Использовать современные физические, физико-химические, химические биологические методы для оценки качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-3.2.** Демонстрирует умение рассчитывать основные характеристики технологического процесса, выбирать рациональную схему производства заданного продукта и оценивать технологическую эффективность производства.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З11.1 Структуру и особенности функционирования предприятий и организаций, деятельность которых связана с оказанием услуг в сфере общественного питания, производством и контролем качества продукции общественного питания.

**Уметь:**

У11.1 Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

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

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-4.1.** Использует знание основных принципов организации производства продуктов питания, его иерархической структуры, общих закономерностей организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

312.1 Деятельность организаций, являющихся базами производственной практики, выпускаемую продукцию и услуги.

**Уметь:**

У12.1 Выбирать и предлагать схему организации и реализации процессов основных пищевых производств при решении задач профессиональной деятельности.

**ИОПК-4.2.** Проводит выбор оптимального типа оборудования и рассчитывает технологические параметры для заданного процесса производства продукции питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

313.1 О технологии и организации предприятий общественного питания для решения задач профессиональной деятельности.

**Уметь:**

У13.1 Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

**Компетенция, закрепленная за практикой в ОХОП:**

**ОПК-5.** *Способен организовать и контролировать производство продукции питания*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИОПК-5.2.** Проводит экспериментальные исследования и испытания по заданной методике с использованием серийного оборудования.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

314.1 Основы анализа качества сырья и готовой пищевой продукции, методы контроля качества пищевой продукции.

**Уметь:**

У14.1 Проводить исследования и испытания качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с заданными методиками.

**ИОПК-5.3.** Осуществляет наблюдения и измерения с учетом требований техники безопасности.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

315.1 Требования техники безопасности при работе с технологическим и аналитическим оборудованием, при проведении лабораторных экспериментов.

**Уметь:**

У15.1 Проводить исследования и испытания качества и безопасности пищевой продукции с соблюдением правил техники безопасности.

**ИОПК-5.4.** Владеет методами интерпретации и метрологической обработки экспериментальных данных.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

316.1 Основы микробиологического, биологического, биохимического, химического, физического и физико-химического анализа пищевой продукции, полуфабрикатов и сырья.

**Уметь:**

У16.1 Проводить эксперименты, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, обработки полученных данных.

**ИОПК-5.6.** Осуществляет выборочный контроль качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

317.1 Основы пробоотбора и пробоподготовки в контроле качества сырья и готовой продукции.

**Уметь:**

У17.1 Осуществлять пробоотбор и пробоподготовку в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

**ИОПК-5.7.** Демонстрирует и использует знания в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

318.1 Основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Уметь:**

У18.1 Разрабатывать, предлагать и выбирать рациональные схемы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ПК-1.** *Способен обеспечивать ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-1.2.** Владеет методиками расчета материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

319.1 Основные технико-экономические показатели, на основании которых производится оценка эффективности производства.

**Уметь:**

У19.1 Оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**Иметь опыт практической подготовки**

ПП19.1 Устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического

решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ПК-2.** *Способен выбирать и использовать системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-2.2.** Осуществляет сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения профессиональных задач в области управления качеством предприятий общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З20.1 Основные поисковые системы, базы данных научно-технической документации в области производства пищевых продуктов, организации предприятий общественного питания.

**Уметь:**

У20.1 Изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП20.1 Применения знаний о технологии и организации предприятий общественного питания для решения задач профессиональной деятельности.

**ИПК-2.3.** Внедряет и применяет документацию систем управления качеством для организации производства качественной и безопасной продукции и предоставления качественных и безопасных услуг в соответствии с законодательными требованиями, применимыми обязательными требованиями нормативных документов и внутренней документации организации, в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

З21.1 Основы управления качеством на предприятиях общественного питания.

**Уметь:**

У21.1 Оценивать деятельность предприятий и организаций общественного питания в соответствии с законодательными требованиями, применимыми обязательными требованиями нормативных документов и внутренней документации организации.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП21.1 Разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**ИПК-2.4.** Демонстрирует и использует знания в области микробиологии, гигиены, безопасности и валеологии пищевых продуктов и сырья для их изготовления.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

322.1 Нормы техники безопасности и производственной санитарии при работе на предприятиях общественного питания и лабораториях по контролю качества.

322.2 Основы гигиены питания, санитарной микробиологии, безопасности продуктов питания.

**Уметь:**

У22.1 Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП22.1 Химического и санитарно-микробиологического анализа пищевой продукции и сырья для ее изготовления.

**Компетенция, закреплённая за практикой в ОХОП:**

**ПК-3.** *Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания*

**Индикаторы компетенций, закреплённых за практикой в ОХОП:**

**ИПК-3.1.** Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

323.1 Нормы техники безопасности и производственной санитарии при работе на предприятиях общественного питания и лабораториях по контролю качества.

**Уметь:**

У23.1 Выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**Иметь опыт практической подготовки:**

ПП23.1 Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест.

**ИПК-3.2.** Проводит подготовку объектов исследования, эксперименты, наблюдения и измерения, составляет их описание и обрабатывает результаты.

**Показатели оценивания индикаторов достижения компетенций**

**Знать:**

324.1 Основные методы, используемые для исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

**Уметь:**

У24.1 Получать и обрабатывать результаты исследований.

### **Иметь опыт практической подготовки:**

ПП24.1 Владения основным аналитическим и экспериментальным оборудованием и методиками для исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания.

### **Технологии, обеспечивающие формирование компетенций**

Производственная практика (преддипломная) осуществляется на кафедре Биотехнологии, химии, и стандартизации, в лабораториях Института нано- и биотехнологий ТвГТУ, на предприятиях и в организациях, деятельность которых связана с оказанием услуг в сфере общественного питания, производством и контролем качества продукции общественного питания, и соответствующих требованиям ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль – Технология и организация предприятий общественного питания.

Рекомендуемые базы практики: Предприятия Тверского областного союза потребительских обществ: 18 предприятий (Андреапольское ООО «Бросно», Бежецкое ООО «Темп», Бологовское ООО «Колос», Весьегонское ООО «Смак плюс», Западнодвинское ООО «Лотос», Лесное ООО «Успех-Л», Лихославльское ООО «Виола», Максатихинское ООО «Стимул-М», Осташковское ООО «Дружба», Нелидовское ООО «Меркурий-Н», Оленинское ООО «Оленинский хлебокомбинат», Сандовское ООО «Исток», Селижаровское ООО «Селижторг», Сонковское ООО «Пекарь», Спировское ООО «Хлебокомбинат», Торжокское ООО «Экопродукт», Торопецкое потребительское общество «Плоскошский хлебозавод», Краснохолмское ООО «Мастер») и 80 предприятий общественного питания: в том числе «Комбинат общественного питания Тверского вагоностроительного завода», ООО Фирма общественного питания «Лазурь», ТПФ Общественное питание, и другие, соответствующие профилю подготовки, и другие, соответствующие осваиваемому студентами профилю подготовки, в том числе:

- предприятия-производители пищевой продукции;
- предприятия общественного питания;
- предприятия-производители пищевых добавок;
- организации, занимающиеся разработкой специализированного и функционального питания;
- организации, занимающиеся научно-исследовательской и аналитической деятельностью.

В этих организациях студенты проходят практику в качестве стажеров. При наличии мотивированных аргументов допускается проведение практики в других субъектах Российской Федерации.

### **Разделы учебной практики**

Введение.

1. Характеристика предприятия или организации (общие сведения о предприятии или организации, структура, роль и место в экономике,

ассортимент выпускаемой продукции или оказываемых услуг, перспективы развития).

2. Индивидуальное задание может включать следующие разделы:

- Характеристика химической лаборатории предприятия или организации:
- место в системе предприятия (организации);
- структура управления, организация работы, штатный состав персонала;
- должностные обязанности сотрудников (технологов и т.п.);
- наименование продукции (виды работ), нормативные документы на выпускаемую продукцию (на выполняемые работы);
- производительность.

Характеристика сырья (реактивов), применяемых методов и методик, и готовой продукции.

Аппаратурное оформление лаборатории или цеха:

- типы и технические характеристики основного технологического оборудования, принципы работы.

Лабораторный контроль: виды и регулярность анализов, порядок отбора проб, методы анализа, обработка и оформление результатов анализа.

Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда и производственная санитария.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения (при необходимости - чертежи, схемы, копии нормативной документации и т.п.).

