

**Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)  
 основной профессиональной образовательной программы высшего образования  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Аннотация рабочей программы Социально-гуманитарного модуля**

**Целью** освоения Социально-гуманитарного модуля является формирование комплексного представления о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; получение систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях экономико-правовой области, с акцентом на изучение отечественных особенностей; о проблемах, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения информации.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1: Выявление общего и особенного в историческом развитии России с учетом геополитической обстановки	История (История России, Всеобщая история) – 4 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма – контр. р., экзамен	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления, проблемы, теории и методы истории, её место в системе гуманитарного знания;</li> <li>- источники исторического знания и приёмы работы с ними;</li> <li>- движущие силы и закономерности исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества;</li> <li>- основные этапы и ключевые события истории России и мира с древности до наших дней, основные исторические факты, даты, события; выдающихся деятелей отечественной и всеобщей истории;</li> <li>- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять эффективный поиск информации, получать,</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>обрабатывать и сохранять источники информации, работать с научной литературой по истории, с разноплановыми первоисточниками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;</li> <li>- извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения, логически мыслить, вести научные дискуссии;</li> <li>- анализировать, классифицировать, правильно соотносить факты и обобщения, оценивать события, устанавливать причинно-следственные связи, закономерности общественного развития, определять конкретно-исторические условия той или иной эпохи;</li> <li>- выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому, формам организации и эволюции общественных систем, вкладу народов мира, России, крупных исторических деятелей в достижения мировой цивилизации.</li> </ul> <p><u><i>Владеть:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлениями об основных событиях российской и всемирной истории, историко-экономических закономерностях функционирования экономики;</li> <li>- способами проведения сравнительного анализа фактов и явлений общественной жизни на основе исторического материала;</li> <li>- поисково-информационными навыками (свободное обращение со словарями, справочниками, энциклопедиями, умение находить нужную информацию в книгах, сборниках,</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			журналах, умение систематизировать литературу в рамках определенной задачи); - учебно-познавательными навыками (составление тезисов выступления, научного сообщения, доклада, конспекта, подготовка творческой работы (эссе); умение участвовать в дискуссии, грамотно, логично, доказательно излагать свои мысли).
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1: Грамотно строит коммуникацию, исходя из целей и ситуации; использует коммуникативно приемлемые стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Основы социокультурной коммуникации (раздел «Культурология и межкультурные коммуникации») – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контр. р., зачет	<u>Знать:</u> - суть феномена культуры; - способы приобретения, хранения и передачи социально-культурного опыта, базисных ценностей культуры; - основные культурологические теории. <u>Уметь:</u> - работать с основными культурологическими первоисточниками, историко-культуроведческой литературой; - использовать полученные культурологические знания в профессиональной деятельности. <u>Владеть:</u> - культурологическими понятиями и категориями; - навыками научно-практического использования культурологических знаний в профессиональной деятельности.
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2: Восприятие целей, функций команды, ролей членов команды, осознание собственной роли в команде	Основы социокультурной коммуникации (раздел «Социология») – 2 з.е., очная форма – диф. зачет, заочная форма – контр. р., диф. зачет	<u>Знать:</u> основы социологии и политологии. <u>Уметь:</u> - самостоятельно анализировать социально-политическую литературу; - аргументировать собственную позицию в ходе обсуждения социально- политических проблем; - использовать полученные знания для осуществления предстоящих социальных и профессиональных ролей с учётом специфики своей профессии;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками научного анализа социально-политических проблем современного общества;</li> <li>- ценностными и профессиональными ориентирами, способствующими формированию толерантности и гражданской ответственности.</li> </ul>
<p>УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;</p> <p>УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.</p>	<p>УК-3.3: Установление контакта в процессе межличностного взаимодействия, координация взаимодействий между членами команды;</p> <p>УК-9.1: Восприятие инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры;</p> <p>УК-9.2: Обладает представлениями об особенностях применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.</p>	<p>Основы социокультурной коммуникации (раздел «Психология коммуникаций») – 2 з.е., зачет</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия психологии и педагогики; структуру и функции психики; основы психологии личности и социальной психологии; цели, методы и формы обучения и воспитания; представление о предмете и методах психологии и педагогики; место психологии и педагогики в системе наук; историю развития психологических знаний; строение и управление образованием; роль сознания и бессознательного в регуляции поведения и деятельности; функции и виды психических процессов; систему педагогического процесса.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять уровень развития отдельных познавательных процессов и психических свойств личности; самостоятельно разбираться в психолого-педагогических проблемах, возникающих в личной жизни и производственной деятельности; понимать общие закономерности поведения людей и их взаимоотношений в группах; использовать усвоенные знания для оптимизации собственной профессиональной деятельности, межличностного общения, повышения личностной компетентности и творческого потенциала.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			навыками работы с учебной и научной психологической литературой, основными психодиагностическими методиками, приемами сбора и обработки эмпирических психолого-педагогических данных.
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике.  УК-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.	Экономика – 3 з.е., экзамен	<u>Знать:</u> - содержательный смысл определения экономики как фундаментальной экономической науки; - фундаментальные проблемы, исследуемые и решаемые экономической теорией; - основные цели функционирования национальной экономики, а также отдельных фирм в ее составе; - модели поведения отдельных экономических субъектов в условиях той или иной степени конкуренции; - модели равновесного состояния рынков и всей экономической системы; - методы государственного регулирования рыночной экономики. <u>Уметь:</u> - анализировать проблемы экономического характера, рассматривать соответствующие варианты их решения; - использовать графические и экономико-математические модели при постановке и решении экономических проблем и задач; - использовать полученные знания при изучении прикладных экономических дисциплин: менеджмента, маркетинга и др. <u>Владеть:</u> - понятийным аппаратом в области экономической теории; - навыками решения задач по модели «спрос – предложение»;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- методом экономико-математического моделирования деятельности субъектов рыночной экономики; - современными методами анализа и управления основными экономическими показателями деятельности фирмы.
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2: Изучение влияния исторического наследия и социокультурных традиций на развитие философского мышления	Философия – 4 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма – контр. р., экзамен	<u>Знать:</u> - основные направления, проблемы, теории и методы философии; - содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития. <u>Уметь:</u> - формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии; - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений. <u>Владеть:</u> - навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание - приемами ведения дискуссии и полемики; - навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1: Выбор действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способов профилактики коррупции и формирования нетерпимого от-	Правоведение – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контр. р., зачет	<u>Знать:</u> основные положения отраслевых юридических и специальных наук, сущность и содержание основных понятий, категорий, институтов, правовых статусов субъектов, правоотношений в различных отраслях материального и процессуального права. <u>Уметь:</u> - оперировать юридическими понятиями и категориями; анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	<p>ношения к ней.</p> <p>УК-11.2: Соблюдает правила социального взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.</p>		<p>- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;</p> <p>- принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом;</p> <p>- правильно составлять и оформлять юридические документы.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- юридической терминологией;</p> <p>- навыками работы с правовыми актами;</p> <p>- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений.</p>
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.1: Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции общественного питания.</p>	<p>Экономика и управление на предприятии – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контр. р., зачет</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>- организационные и управленческие особенности функционирования предприятия, организационно-правовые формы предприятий;</p> <p>- принципы решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов в производстве;</p> <p>- понятия себестоимости продукции и классификации затрат на производство и реализацию продукции; основы финансовой деятельности предприятия.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>- применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов;</p> <p>- проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений.</p> <p><u>Владеть:</u> практическими навыками решения конкретных технико-экономических, организационных и управленче-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.2: Ведет бухгалтерский и финансовый учет для осуществления производства продукции общественного питания</p>	<p>Основы бухгалтерского учёта - 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контр. р., зачет</p>	<p>ских вопросов.</p> <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие, основные задачи и принципы бухгалтерского учета;</li> <li>- основные стандарты бухгалтерского учета, применяемые на предприятиях;</li> <li>- план счетов и учетную политику предприятий и организаций;</li> <li>- основные положения учета имущества и обязательств на предприятиях;</li> <li>- специфику учета процессов заготовления, производства и продаж.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в плане счетов предприятия, понимать оформление хозяйственных операций;</li> <li>- отражать на счетах бухгалтерского учета наличие и движение имущества, обязательств и капитала предприятия;</li> <li>- составлять документы аналитического и синтетического характера;</li> <li>- заполнять формы бухгалтерской отчетности;</li> <li>- самостоятельно принимать решения по вопросам, связанным с учетно-экономической деятельностью, излагать свое мнение письменно и устно, выступать с отчетами и докладами;</li> <li>- ориентироваться в условиях постоянного изменения правовой базы.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u> способностью подготавливать финансовую и другую отчетность, необходимую для удовлетворения потребностей внутренних и внешних ее пользователей.</p>



### Аннотация рабочей программы модуля «Основы деловых коммуникаций»

**Целью** освоения модуля «Основы деловых коммуникаций» является формирование современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского и иностранного языков, и особенностях их функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала для решения профессиональных задач.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1: Ведение деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации	Русский язык и культура речи – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контр. р., зачет	<p><u>Знать:</u>                      систему организации национального русского языка; языковые нормы литературного языка; специфические черты функциональных стилей; основные единицы речевого общения, принципы организации вербального общения; способы компрессии текста; технологию подготовки публичного выступления.</p> <p><u>Уметь:</u>                      выбирать языковые средства в соответствии с коммуникативной интенцией и ситуацией общения; использовать все ресурсы русского литературного языка при создании текстов различной функциональной направленности; находить и корректировать речевые ошибки; составлять вторичные научные тексты: конспект, аннотацию, реферат; составлять личные деловые бумаги; готовить текст публичного выступления; уметь применять полученные знания, умения и навыки при подготовке и написании студенческих научных работ, курсовом и дипломном проектировании.</p> <p><u>Владеть:</u>                      нормами русского литературного языка, навыками ра-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>боты с ортологическими словарями; навыками отбора языкового материала в соответствии с различными видами речевого общения, навыками сбора материала для публичного выступления; навыками адаптации текстов для устного или письменного изложения.</p>
<p>УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.2: Ведение на иностранном языке диалога общего, делового или научного характера</p>	<p>Иностраный язык – 8 з.е.,                      очная форма - зачет, ДЗ,                      заочная форма - контрольная работа, ДЗ,                      зачет</p>	<p><u>Знать:</u> иностранный язык в объеме, необходимом для получения информации общекультурного содержания из зарубежных источников.</p> <p><u>Уметь:</u> начинать/вести/поддерживать и заканчивать диалог-расспрос об увиденном, прочитанном, диалог-обмен мнениями и диалог интервью/собеседование при приеме на работу, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); высказывать свое мнение, просьбу; отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение.</p> <p><u>Владеть:</u> грамматическими навыками, необходимыми для коммуникации на иностранном языке без искажения смысла в письменной и устной форме.</p>

### Аннотация модуля «Физическая культура и спорт»

**Целью** освоения дисциплин модуля «Физическая культура и спорт» является формирование физической культуры личности, осознанного стремления к здоровому и активному образу жизни, способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, физической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>УК-7.1: Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, установок на здоровый образ жизни.</p>	<p>Основы физической культуры – 1 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контр. р., зачет</p>	<p><u>Знать:</u> определение основных категорий и понятий, характеризующих физическое здоровье и здоровый образ жизни человека; основы законодательства о физической культуре и спорте; основы физического здоровья человека; принципы здорового образа жизни человека; основные методы физического воспитания и самовоспитания; возможности укрепления здоровья человека; возможности адаптационных резервов организма человека; основные методы физического воспитания и самовоспитания.</p> <p><u>Уметь:</u> укреплять свое физическое здоровье, развивать адаптационные резервы своего организма; логично и аргументировано представить необходимость здорового образа жизни человека.</p> <p><u>Владеть:</u> способами и средствами организации здорового образа жизни; опытом укрепления своего физического здоровья; демонстрирует применение основных методов физического воспитания и самовоспитания.</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>УК-7.2: Формирование теоретических знаний и практического опыта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий в деле укрепления и сохранения здоровья с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>	<p>Физическое самосовершенствование – 1 з.е., очная форма – зачет, заочная форма – контрол., зачет</p>	<p><u>Знать:</u> принципы здорового образа жизни; основные методы физического воспитания и самовоспитания.</p> <p><u>Уметь:</u> развивать адаптационные резервы своего организма; укреплять свое физическое здоровье; интерпретировать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья.</p> <p><u>Владеть:</u> Навыками организации самостоятельных занятий физической культурой и спортом, в том числе оздоровительной физической культурой.</p>

### Аннотация рабочей программы Математического и естественнонаучного модуля

**Целью** освоения Математического и естественнонаучного модуля является формирование у студентов необходимого объема знаний и практических навыков в областях химии, высшей математики, физики для решения профессиональных задач в процессе их будущей профессиональной деятельности. А также формирование у будущих специалистов алгоритмического стиля мышления, базовых теоретических знаний и практических навыков работы на ПК с пакетами прикладных программ общего назначения для решения профессиональных задач.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2: Решение профессиональных задач с применением математического аппарата	Математика – 12 з.е., контрольная работа, экзамен	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, а также их простейшие приложения в профессиональных дисциплинах;</li> <li>- методы решения математических задач до числового или другого требуемого результата (графика, формулы и т.п.); основные применения теории вероятностей и математической статистики в профессиональной деятельности;</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в профессиональной деятельности базовые знания математики;</li> <li>- ставить цели и формулировать математическую постановку задач, связанных с реализацией профессиональных функций;</li> <li>- прогнозировать возможный результат предлагаемого математического решения, уметь оценивать его значения;</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами анализа и навыками самостоятельного изучения учебной и научной математической литературы;</li> <li>- математическими, статистическими и количественными методами решения типовых профессиональных задач;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2: Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности	Информатика – б з.е., очная форма – зачет, экзамен, заочная форма - контрольная работа, зачет, экзамен	<u>Знать:</u> - законы получения, передачи и использования информационных ресурсов, понятие сигнала, как средства передачи информации, носители информации, каналы связи, данные, кодирование, передачу, хранение, извлечение и отображение информации, характеристики информации; - единицы измерения количества и объема информации; - позиционные системы счисления, запись чисел в позиционных системах; - основные понятия формальной логики, высказывание и суждение, истинность и ложность высказываний, основные логические операции и формулы, логические основы работы ЭВМ; - историю развития ЭВМ, архитектуры ЭВМ, принципы фон Неймана; - состав персонального компьютера, назначение и характеристики основных элементов персонального компьютера: центрального процессора и системных шин, системной памяти: ОЗУ, ПЗУ, кэш, назначение и характеристики микропроцессорных систем; - внешние и внутренние запоминающие устройства, основные характеристики запоминающих устройств; - разновидности устройств ввода/вывода, их назначение и основные характеристики: клавиатура, координатные

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>устройства ввода, видео- и звуковые адаптеры, сканеры, принтеры, плоттеры, мониторы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение и структуру системного программного обеспечения компьютера, характеристики составляющих его элементов, функции утилит, назначение, основные функции, классификацию операционных систем, базовые технологии работы в ОС, классификацию компьютерных вирусов по различным признакам и способы защиты от них;</li> <li>- понятия файловой системы и файловой структуры, операции над файлами и папками и основные приемы их выполнения;</li> <li>- назначение и основные функции текстовых процессоров, приемы ввода, редактирования и форматирования текста;</li> <li>- назначение, структуру и основные функции электронных таблиц, способы ввода данных, формул и их последующего редактирования, типы данных в ячейках, типы ссылок на ячейки и диапазоны, особенности работы со списками;</li> <li>- основные этапы создания презентаций, структуру презентаций;</li> <li>- основные возможности и особенности СУБД Access, принципы работы с объектами СУБД Access;</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять информацию;</li> <li>- переводить числа из одной системы счисления в другую, выполнять основные арифметические операции в различных позиционных системах счисления;</li> <li>- применять логические операции, представлять логические выражения в виде формул, определять истинность и ложность высказываний, строить простейшие логические схемы;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать конфигурацию компьютера для организации информационно-вычислительных процессов;</li> <li>- использовать различные запоминающие устройства для хранения информации;</li> <li>- применять устройства для ввода/вывода информации различного вида;</li> <li>- использовать сервисные программы: форматирование диска, дефрагментация данных на диске, антивирусы, архиваторы, настраивать интерфейс пользователя операционной системы;</li> <li>- выполнять операции с файлами и папками;</li> <li>- производить ввод и редактирование текста, работать с текстовыми блоками, устанавливать основные параметры форматирования шрифтов, абзацев, страниц, таблиц;</li> <li>- организовывать структуру файла MS Excel, назначать типы данных ячеек, осуществлять ввод и редактирование данных в ячейках, использовать формулы, осуществлять вычисления с использованием стандартных функций, строить диаграммы, работать со списками;</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками составления простейших логических схем;</li> <li>- навыками использования функционала операционной системы для решения пользовательских задач;</li> <li>- навыками использования прикладных (офисных) программ;</li> <li>- навыками решения функциональных задач с использованием пакетов математических программ;</li> <li>- навыками создания простейших баз данных;</li> <li>- навыками составления простейших алгоритмов;</li> <li>- навыками реализации простейших алгоритмических</li> </ul>



Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1: Выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей. Оценка соответствия выбранного информационного ресурса критериям полноты и аутентичности.</p> <p>УК-1.2: Выбирает методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами.</p>	<p>Информационные технологии – 4 з.е.,                      очная форма - зачет,                      заочная форма - контрольная работа,                      зачет</p>	<p>структур на языках высокого уровня.</p> <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные свойства, принципы построения и функционирования систем баз данных, возможности систем управления базами данных;</li> <li>- основные модели хранения данных; их достоинства и недостатки; особенности их использования при решении задач;</li> <li>- назначение и способы создания различных объектов базы данных;</li> <li>- способы организации доступа к данным, основные операции с данными в базе данных;</li> <li>- основные этапы развития языков программирования, типы языков программирования разных уровней. Место специализированного ПО MathCad в задачах обработки данных;</li> <li>- основные положения структурного программирования, технологию структурного программирования, подпрограммы, реализацию в ПО MathCad;</li> <li>- порядок выполнения операций линейной алгоритмической структуры</li> <li>- основные особенности разработки рекурсивных алгоритмов</li> <li>- особенности реализации базовых алгоритмических структур в ПО MathCad.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать СУБД для решения задач построения информационных систем;</li> <li>- выполнять основные реляционные операции;</li> <li>- создавать структуры таблиц баз данных; создавать связи</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>между таблицами с обеспечением целостности данных; заполнять данными таблицы баз данных; создавать запросы различных типов, формы для ввода данных, отчеты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять запросы различных видов: осуществлять сортировку данных, организовывать отбор и поиск данных по различным условиям на языке запросов;</li> <li>- различать структуры и типы данных языков программирования;</li> <li>- выполнить циклический алгоритм, заданный в виде блок-схемы в ПО MathCad;</li> <li>- записать на алгоритмическом языке алгоритм решения простой задачи;</li> <li>- реализовывать простые алгоритмы обработки данных в ПО MathCad.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками создания простейших баз данных;</li> <li>- навыками создания запросов SQL;</li> <li>- использования одного из пакетов математических программ;</li> <li>- навыками реализации простейших алгоритмических структур на языках высокого уровня.</li> </ul>
<p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.4: Выявление и классификация физических процессов, протекающих в объектах профессиональной деятельности</p>	<p>Физика - 8 з.е., контрольная работа, зачет, экзамен.</p>	<p><u>Знать:</u>                      основные законы и модели механики, колебаний и волн, электричества и магнетизма, квантовой физики, статистической физики и термодинамики.</p> <p><u>Уметь:</u>                      применять методы решения задач анализа и расчёта характеристик колебаний в механических, электромагнитных и комбинированных системах, анализа и расчёта электрических и магнитных полей, анализа квантовых систем, ис-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			пользоваться основными приёмы обработки экспериментальных данных. <u>Владеть:</u> навыками применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач.
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3: Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности	Химия (раздел «Неорганическая химия») – 6 з.е., контрольная работа, экзамен	<u>Знать:</u> - фундаментальные разделы неорганической химии; - химические элементы и их соединения; - методы и средства химического исследования веществ и их превращений. <u>Уметь:</u> - проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; - определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; - проводить очистку веществ в лабораторных условиях. <u>Владеть:</u> - навыками выполнения химических лабораторных операций; - методами определения концентраций растворов; - методами синтеза неорганических соединений
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3: Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности	Химия (раздел «Органическая химия») – 7 з.е., контрольная работа, экзамен	<u>Знать:</u> принципы классификации, номенклатуру, строение и свойства основных классов органических соединений; классификацию органических реакций; основные методы синтеза органических соединений; <u>Уметь:</u> использовать базовые знания свойств органических веществ в лабораторной и производственной практике; <u>Владеть:</u> методами оценки свойств пищевого сырья, продуктов питания на основе использования фундаментальных

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.3: Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности</p>	<p>Химия (раздел «Физическая и коллоидная химия») – 6 з.е., контрольная работа, экзамен</p>	<p>знаний в области органической химии; правилами безопасной работы в химической лаборатории.</p> <p><u>Знать:</u> законы химической термодинамики; закономерности наступления химического и фазового равновесия; характеристики электродных потенциалов и электродвижущих сил, свойства электропроводящих систем; основной закон и уравнения химической кинетики, роль катализа; основные закономерности адсорбции, поверхностных, электрокинетических и молекулярно-кинетических и оптических явлений в дисперсных системах; принципы структурообразования в дисперсных системах; основополагающие физико-химические свойства высокомолекулярных соединений.</p> <p><u>Уметь:</u> осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний; рассчитывать энергетические эффекты и скорости химических процессов; определять электрохимические, молекулярно-кинетические и реологические характеристики различных систем.</p> <p><u>Владеть:</u> физико-химическими методами анализа, навыками самостоятельной экспериментальной работы с лабораторным оборудованием и оценки её результатов; методами экстракции.</p>
<p>ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.3: Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности</p>	<p>Химия (раздел «Биохимия») – 6 з.е., контрольная работа, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u> уровни организации и свойства живых систем; принципы биоэнергетики; аэробные и анаэробные окислительно-восстановительные процессы; биосинтез веществ в клетках в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий про-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>дуктов общественного питания из растительного и животного сырья.</p> <p><u>Уметь:</u>                      использовать базовые знания в области биохимии для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья; применять знания о свойствах биологических систем при решении профессиональных задач.</p> <p><u>Владеть:</u>                      методами оценки свойств пищевого сырья, продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области биохимии; навыками проведения экспериментальных исследований; правилами безопасной работы в лаборатории.</p>

### Аннотация модуля «Безопасные условия жизнедеятельности»

**Целью** освоения модуля «Безопасные условия жизнедеятельности» является приобретение студентами целостного представления о теоретических и практических основах обеспечения таких условий жизни и деятельности человека, при которых с достаточно высокой вероятностью исключаются опасности, т.е. возможность опасных и вредных воздействий на людей, окружающую среду, а в случае возникновения таких воздействий предусмотрено все необходимое для успешной ликвидации их последствий.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов с учетом всех экологических рисков</p>	<p>Экологический менеджмент – 2 з.е.,                      очная форма – зачет,                      заочная форма - контрольная работа, зачет</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные закономерности функционирования биосферы и отдельных ее компонентов;</li> <li>- основные источники негативного воздействия на различные среды жизни и методы их сохранения и охраны;</li> <li>- перечень и состояние запасов основных природных ресурсов, определяющих существование человечества;</li> <li>- основные принципы организации устойчивого использования основных природных ресурсов;</li> <li>- основополагающие международные и национальные нормативно-правовые документы, определяющие охрану окружающей среды и использование основных природных ресурсов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять проблемы экологического характера при анализе конкретной ситуации</li> <li>- пользоваться современными информационными технологиями для получения актуальной информации по вопросам охраны окружающей среды и рационально-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			го природопользования. <u>Владеть:</u> навыками анализа получаемой информации, формулирования выводов и заключений, подготовки презентационного материала, публичного выступления.
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1: Владеть культурой профессиональной безопасности, организовывать свою жизнедеятельность с целью снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечения безопасности личности и общества.  УК-8.2: Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Безопасность жизнедеятельности – 4 з.е., очная форма – диф. зачет, заочная форма – контр. р., диф. зачет	<u>Знать:</u> - безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях; - защиту предприятий, производящих и обрабатывающих продукты питания животного происхождения и основы устойчивости работы; - организацию и проведение спасательных работ в чрезвычайных ситуациях; - охрану труда при производстве и обработке продуктов питания животного происхождения. <u>Уметь:</u> - идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; - выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; - выбирать и применять рациональные формы и методы организации труда при производстве и обработке продуктов питания животного происхождения. <u>Владеть:</u> - понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			аварий, катастроф, стихийных бедствий.



### Аннотация рабочей программы Инженерно-технического модуля

**Целями** освоения Инженерно-технического модуля являются:

- формирование пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, подготовка студентов к использованию компьютера при выполнении конструкторской документации;

- формирование у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, приобретения навыков работы с нормативными и техническими документами, анализа их структуры, правильного применения методов и правил при управлении безопасностью и качеством организации услуг питания.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1: Разрабатывает графические компьютерные модели исследуемых процессов и оборудования, применяет их для чтения технических чертежей и определения оптимальных вариантов профессиональных решений	Проекционное черчение и компьютерная графика – 6 з.е., РГР, экзамен	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы графического и геометрического моделирования инженерных задач, а также проектирования, изготовления и эксплуатации деталей, машин и механизмов;</li> <li>- общетеоретические положения и способы, необходимые для построения изображений пространственных форм на плоскости;</li> <li>- методы геометрических построений, а также приёмы решения позиционных и метрических задач;</li> <li>- общие требования стандартов ЕСКД и других нормативных документов к выполнению и оформлению чертежей;</li> <li>- современные способы автоматизации графических работ, возможности автоматизированного создания геометрических моделей пространственных объектов и выполнения чертежей.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>- строить изображения пространственных форм на плоскости, т.е. составлять чертёж;                      - мысленно воспроизводить пространственную форму изображённого на чертеже предмета;                      - выполнять анализ и синтез пространственных отношений на основе графических моделей пространства;                      - составлять алгоритмы и решать графическими методами задачи о взаимном расположении и измерении геометрических форм в пространстве;                      - пользоваться стандартами и справочной литературой, а также средствами компьютерной графики.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- навыками составления и чтения чертежей, а также изучения нормативных источников и использования справочной литературы;                      - навыками использования ЭВМ в графических построениях, создания 2D и 3D- моделей в рамках графических систем.</p>
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.2: Использование знаний инженерных процессов при эксплуатации различных видов технологического оборудования</p>	<p>Техническая механика – 8 з.е., очная форма - зачет, экзамен, заочная форма - контрольная работа, зачет, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>– основные законы механики и методы решения задач о движении и равновесии материальных объектов; методики расчета приводов технологических машин.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>– применять знания законов механики при поиске, выборе и использовании новейшей техники в производственных процессах;</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>– теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов с учетом но-</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.4: Владеет нормативной базой в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования</p>	<p>Основы строительства зданий – 3 з.е., очная форма - зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет</p>	<p>Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции</p> <p>вейших достижений техники.</p> <p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные строительные материалы, элементы промышленных зданий, строительные конструкции, основные правила проектирования, ремонта и реконструкции промышленных зданий, правила привязки на местности промышленных зданий и технологического оборудования к строительным осям и конструкциям, самостоятельно разрабатывать планы и разрезы одно- и многоэтажных промышленных зданий в рамках учебных и дипломных проектов, рационально применять строительные материалы для конкретных целей.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать самостоятельные решения по планировке зданий, выбору конструктивных элементов зданий, размещению оборудования, а при проведении реконструкции – решать вопросы демонтажа и монтажа строения, конструкций и оборудования и т.д.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий строительного дела в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками в чтении строительных чертежей, разработке проектной и рабочей технической документации, оформлении проектно-конструкторской документации.</li> </ul>
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных</p>	<p>ОПК-3.5: Применяет знания о тепловой энергии</p>	<p>Теплотехника – 3 з.е.,</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законы сохранения и превращения энергии примени-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>при решении профессиональных задач</p>	<p>очная форма -зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет</p>	<p>Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции</p> <p>относительно к системам передачи и трансформации теплоты в технологическом оборудовании пищевых предприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теплофизические свойства вещества применительно к рабочим телам тепловых машин и теплоносителям;</li> <li>- термодинамические процессы и циклы преобразования энергии в технологическом оборудовании пищевых предприятий;</li> <li>- законы и основные физико-математические модели переноса теплоты и массы применительно к тепловым системам;</li> <li>- технику измерений, виды, методы и средства теплотехнических измерений;</li> <li>- основные понятия о планировании, анализе и обработке результатов исследований в теплотехническом эксперименте.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить термодинамический анализ циклов тепловых установок с целью оптимизации их рабочих характеристик и максимизации КПД;</li> <li>- рассчитывать температурные поля в потоках теплоносителей и в элементах конструкций тепловых установок с целью интенсификации процессов теплообмена и обеспечения нормального температурного режима работы оборудования;</li> <li>- рассчитывать передаваемые тепловые потоки;</li> <li>- проводить минимизацию потерь теплоты.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами термодинамического расчета тепловых установок и технологического оборудования;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- основами анализа рабочих процессов и циклов тепловых установок и технологического оборудования;</li> <li>- навыками определения параметров работы и тепловой эффективности тепловых установок;</li> <li>- основами расчета процессов теплообмена в элементах технологического оборудования.</li> <li>- пользоваться техническими средствами для проведения теплотехнических измерений;</li> <li>- навыками анализа информации о теплотехнических параметрах теплотехнического технологического оборудования и применяемой измерительной техники для использования в исследованиях;</li> <li>- терминологией в области методов проведения теплотехнических исследований.</li> </ul>
<p>ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.6: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением правильной эксплуатации электрооборудования и контрольно-измерительной техники</p>	<p>Электротехника и электроника – 2 з.е.,                      очная форма - зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля;</li> <li>- принцип действия и основные характеристики электрических машин и аппаратов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять по расчетным режимам технологических процессов режимы работы электротехнического оборудования;</li> <li>- правильно выбрать электротехническое оборудование под соответствующий технологический процесс.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с электротехнической аппаратурой и электронными устройствами;</li> <li>- навыками обработки экспериментальных данных и</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			оценки точности измерений.

### Аннотация рабочей программы Общепрофессионального модуля

**Целями** освоения Общепрофессионального модуля является формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства в системе массового питания, а также анализа химического состава и свойств пищевых и биологически активных добавок, расчета рецептов и приготовления блюд с применением пищевых добавок согласно нормативным и техническим документам, регламентирующим получение безопасной продукции общественного питания.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>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;</p> <p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;</p> <p>ОПК-6.2: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста.</p>	<p>Введение в профессию – 4 з.е., очная форма - экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u> область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности, основные особенности работы по избранной профессии; структуру, основные требования и условия освоения ОПОП в университете; методику поиска научной и учебной информации (литературы).</p> <p><u>Уметь:</u> использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ОП; ориентироваться в потоке информации для ее применения в учебном процессе.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий будущей профессиональной деятельности.</p>
<p>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оп-</p>	<p>УК-2.2: Выбор способа решения задачи профессиональной деятельности</p>	<p>Организация производства на предприятиях обще-</p>	<p><u>Знать:</u> - основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>тимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания.</p>	<p>с учётом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>ПК-2.1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-2.3: Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;</p> <p>ПК-3.2: Организует и координирует процессы основного производства организации питания;</p> <p>ПК-3.3: Контролирует и оценивает эффективность процессов основного производства организации питания.</p>	<p>общественного питания – 3 з.е., очная форма - зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет</p>	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать концепцию предприятия общественного питания;</li> <li>- анализировать и оценивать результативность деятельности производства;</li> <li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <p>навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.</p>
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические про-</p>	<p>ОПК-4.1: Разрабатывает и контролирует технологи-</p>	<p>Пищевые и биологически активные</p>	<p><u>Знать:</u></p> <p>-классификацию пищевых и биологически активных до-</p>



Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>цессы производства продукции питания</p>	<p>ческие процессы совершенствования производства продукции различного назначения</p>	<p>добавки – 3 з.е., очная форма - экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен</p>	<p>бавок;                      -функциональные свойства пищевых и биологически активных добавок;                      -механизм действия основных пищевых и биологически активных добавок;                      -порядок разработки рецептур блюд с пищевыми добавками;                      -способы введения пищевых и биологически активных добавок в продукты питания.  <u>Уметь:</u>                      -на практике (в необходимых случаях) эффективно и безопасно использовать в общественном питании разрешенные пищевые и биологически активные добавки;                      -организовать и провести исследование состава, качества и безопасности пищевых и биологически активных добавок.  <u>Владеть:</u>                      -методиками расчета безопасных дозировок пищевых и биологически активных добавок на основе их предельных дозировок в продуктах общественного питания.</p>

### Аннотация рабочей программы Математического и естественнонаучного модуля(В)

**Целью** освоения Математического и естественнонаучного модуля (В) является формирование у студентов фундаментальных знаний о процессах и методах познания окружающей действительности, изучения технических систем с использованием математического и компьютерного моделирования, знаний о мире микроорганизмов, особенностях их строения, физиологии, биохимических процессах, которые они возбуждают, роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе, особенностей отдельных групп микроорганизмов, наиболее распространенных в природе и имеющих значение в порче пищевого сырья и пищевых продуктов, получении ряда пищевых продуктов, их роли в распространении и возбуждении пищевых заболеваний.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.1: Описывает проблемы и ситуации профессиональной деятельности, используя математический язык и аппарат	Математическое моделирование – 4 з.е., очная форма -зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые понятия математического (компьютерного) моделирование и постановки вычислительного эксперимента;</li> <li>- классификацию, свойства, этапы построения математических моделей;</li> <li>- основные пакеты прикладных программ для решения задач математического (компьютерного) моделирования.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять естественнонаучные законы при построение математических моделей;</li> <li>- планировать постановку вычислительного эксперимента;</li> <li>- формулировать технические задачи в виде, удобном для их решения математическими методами;</li> <li>- выбирать наиболее эффективные пути построения адекватной математической модели исследуемого процесса.</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- интерпретировать результаты моделирования. <u>Владеть:</u> - навыками составления моделей и алгоритмов их исследования; - навыками использования математических методов и современной вычислительной техники в целях моделирования.
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.2: Анализирует научную литературу, формулирует цели и задачи исследования, умеет ориентироваться в современных методах микробиологии и биохимии микроорганизмов	Микробиология – 4 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен	<u>Знать:</u> - морфологию, размножение и классификацию микроорганизмов, и их значение в производстве пищевых продуктов; - основные биохимические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов питания, возбудителей пищевых отравлений и токсикоинфекций, передающихся через пищевые продукты; - основные санитарно-микробиологические требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам. <u>Уметь:</u> - провести санитарно-микробиологическое исследование пищевых продуктов, воды, воздуха, технологического оборудования; - выделить и идентифицировать различные группы бактерий и микроскопических грибов; - дать санитарно-микробиологическую оценку безопасности пищевых продуктов. <u>Владеть:</u> - специфическими правилами техники безопасности работы с микроорганизмами; - навыками работы с живыми культурами микробов,

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			микроскопическими препаратами, с питательными средами, лабораторным микробиологическим оборудованием; - методами выделения чистой культуры и идентификации микроорганизмов; - методиками микробиологического анализа качества пищевых продуктов и объектов окружающей среды.

### Аннотация рабочей программы модуля «Безопасные условия жизнедеятельности» (В)

**Целью** освоения модуля «Безопасные условия жизнедеятельности» (В) является формирование у студентов прочных знаний и навыков в области безопасности и контроля качества, производимой продукции и услуг установленным нормам, а также в области организации технологического процесса производства на предприятиях питания с учетом обязательных санитарно-эпидемиологических требований, профилактики алиментарных заболеваний, профессиональных поражений.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.2: Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Безопасность и контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания – 4 з.е., КР, экзамен	<p><u>Знать:</u> основные нормативные документы, технические регламенты, используемые для контроля безопасности и качества производимой продукции.</p> <p><u>Уметь:</u> разрабатывать мероприятия по контролю качества и безопасности технологических процессов производства продукции.</p> <p><u>Владеть:</u> методами контроля безопасности и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологического процесса.</p>
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.1: Демонстрирует знание санитарного законодательства в области общественного питания, гигиенических основ проектирования и строительства предприятий питания, гигиенических	Санитария и гигиена питания – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственных товаров;</li> <li>- гигиенические характеристики основных компонентов пищи;</li> <li>- основы личной гигиены работников предприятий общественного питания;</li> <li>- профилактику пищевых отравлений и инфекций,</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; санитарных требований к содержанию предприятий питания и личной гигиене		глистных заболеваний. <u>Уметь:</u> поддерживать необходимый санитарный режим труда в условиях производства на предприятиях общественного питания. <u>Владеть:</u> - методологией проектирования предприятий общественного питания, отвечающих установленным санитарно-гигиеническим требованиям; - методами оценки качества и безопасности сырья, готовых продуктов, а также факторов внешней среды.

### Аннотация рабочей программы Инженерно-технического модуля (В)

**Целями** освоения Инженерно-технического модуля(В) являются формирования знаний, умений и навыков:

- в области организации проектирования предприятий питания различных типов, разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений;
- в области стандартизации, приобретения навыков работы с нормативно – правовыми актами и анализа их структуры, правильного применения методов и правил стандартизации при управлении безопасностью и качеством организации услуг массового питания;
- рационального выбора источников и систем теплоэнергоснабжения пищевых предприятий, а также выполнения инженерных расчетов теплоэнергетического оборудования, разработки технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения; умения проводить исследования на теплотехническом оборудовании пищевых предприятий;
- в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, которые входят в состав технологических линий, обеспечивающих выпуск, в частности, продуктов питания животного происхождения;
- о методах и средствах автоматизации технологических процессов пищевых производств.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда	ПК-5.1: Осуществление метрологического сопровождения технологического процесса производства продукции общественного питания	Основы законодательства и стандартизации пищевых производств – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно - правовые акты в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также оказания услуг общественного питания;</li> <li>- основные понятия и определения технического регулирования;</li> <li>- способы актуализации нормативно – правовой и технической документации;</li> <li>- систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля при оказании услуг общественного питания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять правила и нормы технического регулирования;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- использовать в своей деятельности нормативно – правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов; - актуализировать нормативно – техническую документацию. <u>Владеть:</u> навыками использования нормативно – правовой и технической документации при организации процесса оказания услуг предприятиями общественного питания.
ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда	ПК-5.2: Использует отечественную и зарубежную нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Метрология и техническое регулирование – 4 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен	<u>Знать:</u> - нормативно – техническую документацию для осуществления калиметрической оценки качества продукции и услуг; - основные понятия и государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия; - формы подтверждения соответствия пищевых продуктов и услуг, порядок процедуры; - документы в области стандартизации услуг, их структура и требования; - метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для процесса оказания услуг общественного питания. <u>Уметь:</u> - проводить измерения и наблюдения; - составлять описания проводимых исследований, обобщать и систематизировать данные для составления отчетов и научных публикаций; - планировать основные показатели качества при



Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>организации предприятия общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по метрологическому обеспечению процессов услуг питания;</li> <li>- выполнять обоснованный выбор показателей потребительских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведении измерений, определении метрологических характеристик;</li> <li>- организовать документооборот учетно-отчетной документации.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами проведения испытаний по показателям качества продукции общественного питания;</li> <li>- навыками использования технической документации и нормативно – правовых актов применительно к профессиональному виду деятельности, в том числе при проведении работ по подтверждению соответствия продукции и сертификации систем качества;</li> <li>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом инновационных достижений в индустрии питания.</li> </ul>
<p>ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности</p>	<p>ПК-4.3: Понимает сущность технологических процессов производства продукции общественного питания</p>	<p>Процессы и аппараты пищевых производств                      – 5 з.е.,                      КП, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные процессы и аппараты пищевой промышленности, принцип работы оборудования;</li> <li>- методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;</li> <li>- основные понятия о подобии физических явлений, о теории тепло- и массообмена.</li> <li>- рациональные способы эксплуатации машин и</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>технологического оборудования при производстве продукции питания.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и выборе аппаратов в условиях курсового проектирования;</li> <li>- выполнять экспериментальные исследования по определению реальных параметров аппаратов (в лабораторных установках);</li> <li>- выполнять расчеты на прочность и жесткость; выполнять расчеты деталей машин и механизмов; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <p>рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.</p>
<p>ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности</p>	<p>ПК-4.6: Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещения технологического оборудования на предприятиях общественного питания</p>	<p>Оборудование предприятий общественного питания – 3 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования;</li> <li>- проектирование и реконструкцию предприятий питания;</li> <li>- методики расчета и подбора машин и аппаратов для пищевых производств;</li> <li>- конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			- пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и подборе оборудования предприятий общественного питания. <u>Владеть:</u> навыками в эксплуатации и монтаже оборудования предприятий питания.
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.7: Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования предприятий общественного питания	Проектирование предприятий общественного питания – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<u>Знать:</u> - основные нормативные документы по вопросам проектирования предприятий общественного питания различных типов и классов и нормативы расчета; - принципы рационального размещения оборудования, цехов и предприятия в целом; - основные этапы разработки проектной документации. <u>Уметь:</u> - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; - осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации; - производить технологические расчеты. <u>Владеть:</u> - навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования); - проведения учета и анализа материальных ресурсов.

### Аннотация рабочей программы Общепрофессионального модуля (В)

**Целями** освоения Общепрофессионального модуля(В) являются:

- формирование знаний, умений и навыков проведения научно-исследовательских работ в области технологии продуктов общественного питания, теоретических и практических знаний в области физиологических особенностей питания человека и его нормирования;
- формирование знаний, умений и навыков в области особенностей изменения компонентов при различных видах кулинарной обработки, научных основ технологии продукции общественного питания, с учетом рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя, а также в области товароведения пищевых продуктов.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.4: Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов общественного питания	Методы научных исследований – 5 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды научных исследований;</li> <li>- формы научного знания;</li> <li>- нормы научной этики;</li> <li>- особенности индивидуальной и коллективной научной деятельности;</li> <li>- средства и методы научного исследования;</li> <li>- фазы, стадии, этапы научного исследования;</li> <li>- критерии достоверности научного исследования;</li> <li>- классификацию методов анализа.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований свойств сырья и продуктов общественного питания;</li> <li>- обрабатывать и обобщать данные эксперимента для отчетов.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками организации проведения научного эксперимента;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			-стандартными методиками определения органолептических, химических и физико-химических показателей качества сырья и продуктов общественного питания.
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.5: Демонстрирует знание процессов, происходящих в сырье и пищевых продуктах; физиологических особенностей организма, определяющих возможности усвоения той или иной пищи, регулирование процессов ассимиляции и диссимиляции	Физиология питания – 5 з.е., КР, экзамен	<p><u>Знать:</u> физиологические нормы потребления пищевых веществ.</p> <p><u>Уметь:</u> составлять рационы для различных категорий населения.</p> <p><u>Владеть:</u> методикой расчета пищевой ценности блюд и рациона.</p>
ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-1.1: Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-1.3: Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специа-</p>	Технология продукции общественного питания - 7 з.е., очная форма - зачет, КР, экзамен, заочная форма - контрольная работа, зачет, КР, экзамен	<p><u>Знать:</u> - технологические процессы производства продукции общественного питания; - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии продукции общественного питания; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в технологии продукции общественного питания.</p>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	лизированных пищевых продуктов.		<p><u>Владеть:</u>                      технологическими процессами производства продукции общественного питания.</p>
<p>ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда</p>	<p>ПК-5.3: Регулирует ассортимент продаваемой продукции производства и услугам питания; анализирует информацию по результатам продаж; принимает решения в области контроля процесса продаж; владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания</p>	<p>Товароведение продовольственных товаров                      – 4 з.е.,                      КР, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u>                      - современные методы товароведения;                      - классификацию сырья и продуктов;                      - товароведческие характеристики и основы экспертизы продовольственных товаров;                      - факторы, влияющие на пищевую ценность и качество продуктов в процессе их производства и хранения.</p> <p><u>Уметь:</u>                      - проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты;                      - анализировать причины снижения качества.</p> <p><u>Владеть:</u>                      - методами товароведения пищевых продуктов;                      - навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору «Развитие рыбохозяйственного комплекса России» / «Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса»

**Целями** освоения дисциплины «Развитие рыбохозяйственного комплекса России» / «Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса» являются:

- формирование самостоятельных, основанных на принципах рационального, логического мышления и понимании причинно-следственных связей исторических событий знаний об истории развития рыбохозяйственного комплекса России и Калининградского региона, о связанных с развитием рыбного хозяйства событиях российской истории, этапах развития рыбохозяйственного комплекса страны, об общественно-политических и социально-экономических процессах, происходящих в современной России и Калининградской области, о современном состоянии регионального рыбохозяйственного комплекса России и Калининградского региона;
- формирование основанного на исторических знаниях уважения к истории Отечества и своей малой Родины – Калининградской земли, системы суждений и оценок об отечественной и региональной истории с позиций гражданственности и патриотизма;
- формирование самостоятельных, основанных на принципах рационального, логического мышления и понимании причинно-следственных связей исторических событий знаний об истории Калининградского региона и развитии регионального рыбохозяйственного комплекса, о связанных с регионом событиях отечественной истории, этапах развития рыбохозяйственного комплекса страны, об общественно-политических и социально-экономических процессах, происходящих в современной России и Калининградской области, о современном состоянии регионального рыбохозяйственного комплекса, роли Калининградского региона в обеспечении национально-государственных интересов страны.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3: Накапливает и систематизирует информацию в части научно-технического развития рыбохозяйственного комплекса в России/Калининградской области	Развитие рыбохозяйственного комплекса России – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<u>Знать:</u> - основные события развития рыбохозяйственного комплекса России и Калининградской области, события российской истории, связанные с развитием рыбного хозяйства страны и Калининградского региона, общественно-политические и экономические процессы, происходящие в регионе и современной России; - исторические источники, научную, научно-популярную ли-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>тературу и публицистику, касающиеся: развития рыбохозяйственного комплекса России; связанных с историей рыбного хозяйства событий российской истории и истории Калининградской области;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимые условия успешного самостоятельного поиска научной и общественно-политической информации, необходимой для освоения учебной дисциплины.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять поиск информации по истории и современным проблемам рыбохозяйственного комплекса России, связанным с этими вопросами событиями российской истории, общественно-политическим и социально-экономическим процессам, происходящим в современной России;</li> <li>- систематизировать и анализировать полученную информацию, сосредотачивать внимание на главных, определяющих историю страны и региона процессах и явлениях;</li> <li>- формировать самостоятельные, основанные на принципах рационального, логического мышления и системных аргументах суждения об истории развития рыбохозяйственного комплекса России, связанных с этими вопросами событиями российской истории, о современных проблемах рыбного хозяйства страны;</li> <li>- вести диалоги и дискуссии по вопросам, связанным с историей и современным положением рыбохозяйственного комплекса России, по вопросам российской истории, связанным с развитием рыбного хозяйства страны, при характеристике общественно-политических и социально-экономических событий, происходящих в современной России, основываясь не на эмо-</li> </ul>



Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>циях, а на знаниях и упомянутой выше системе суждений.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью, при несомненном праве на собственные убеждения и общественно-политические взгляды, избегать политически ангажированных и односторонних оценок прошлого и настоящего рыбохозяйственного комплекса России и Калининградской области, событий российской истории, общественно-политических и социально-экономических процессов, происходящих в современной России;</li> <li>- способностью выражать самостоятельные, основанные принципах рационального, логического мышления, на общегуманитарной культуре и полученных в ходе учебного процесса знаниях, умениях и навыках суждения об истории и современном состоянии рыбного хозяйства страны и Калининградской области, общественно-политической и социально - экономической жизни современной России.</li> </ul>
<p>УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.3: Накапливает и систематизирует информацию в части научно-технического развития рыбохозяйственного комплекса в России/Калининградской области</p>	<p>Развитие регионального рыбохозяйственного комплекса – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные события истории Калининградской области и развития регионального рыбохозяйственного комплекса, события отечественной истории, связанные с развитием региона и регионального рыбного хозяйства, общественно-политические и экономические процессы, происходящие в регионе и современной России;</li> <li>- исторические источники, научную, научно-популярную литературу и публицистику, касающиеся: 1) истории и современного положения Калининградской области и регионального рыбохозяйственного комплекса; 2) связанных с регионом событий отечественной истории и истории рыбохозяйственного комплекса страны; 3) отражающие роль и место региона в</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>обеспечении экономических и внешнеполитических интересов России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимые условия успешного самостоятельного поиска научной и общественно-политической информации, необходимой для освоения учебной дисциплины.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять поиск информации по истории и современным проблемам Калининградского региона и регионального рыбохозяйственного комплекса, отечественной истории, общественно-политическим и социально-экономическим процессам, происходящим в современной России;</li> <li>- систематизировать и анализировать полученную информацию, сосредотачивать внимание на главных, определяющих историю страны и региона процессах и явлениях;</li> <li>- формировать самостоятельные, основанные на принципах рационального, логического мышления и системных аргументах суждения об истории Калининградской области и регионального рыбохозяйственного комплекса, связанных с региональными событиями отечественной истории, о проблемах современного развития Калининградского региона и местной рыбохозяйственной отрасли, роли Калининградской области в обеспечении национально-государственных интересов России на международной арене;</li> <li>- вести диалоги и дискуссии по вопросам, связанным с историей и современным положением Калининградского региона и регионального рыбохозяйственного комплекса; по вопросам отечественной истории, связанным с регионом, при характеристике общественно-политических и социально-экономических</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			<p>событий, происходящих в современной России, основываясь не на эмоциях, а на знаниях и упомянутой выше системе суждений.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью, при несомненном праве на собственные убеждения и общественно-политические взгляды, избегать политически ангажированных и односторонних оценок прошлого и настоящего Калининградской области и регионального рыбохозяйственного комплекса, событий отечественной истории, общественно-политических и социально-экономических процессов, происходящих в современной России, российской внешней политики;</li> <li>- способностью выражать самостоятельные, основанные принципах рационального, логического мышления, на общегуманитарной культуре и полученных в ходе учебного процесса знаниях и навыках, суждения, касающиеся истории и современной жизни Калининградской области и регионального рыбохозяйственного комплекса, общественно-политической и социально-экономической жизни современной России, внешней политики России.</li> </ul>

**Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору  
 «Корпоративная культура в профессиональной деятельности» / «Профессиональная этика»**

**Целью** освоения дисциплин «Корпоративная культура в профессиональной деятельности» / «Профессиональная этика» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по рационализации процессов делового общения и профессиональной деятельности, а также освоение прикладного значения этики в повседневной жизни.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.4: Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе систематизированных знаний касательно корпоративной культуры и(или) профессиональной этики	Корпоративная культура в профессиональной деятельности – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику культурологического и этического способа познания и освоения мира;</li> <li>- логику и основные этапы развития культурологической и этической мысли, её соответствие культурно-исторической динамике и развитию форм рациональности;</li> <li>- основные культурологические системы, их основополагающие принципы и категории;</li> <li>- базовые тексты, составляющие фонд социокультурной и этической мысли, их основную проблематику, исторический и теоретический контекст формирования.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументировано и логично строить устную и письменную речь излагать знания в области теории и истории культуры;</li> <li>- диагностировать проблемы морально-психологического климата в организации и разрабатывать управленческие решения, направленные на их разрешение;</li> <li>- анализировать базовые культурно-этические и философские тексты, интерпретировать их содержание и проблематику в соответствии с историческим и теоретическим контекстом;</li> <li>- применять полученные знания в педагогической и воспитательной</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			деятельности. <u>Владеть:</u> - понятийным аппаратом дисциплины; - культурой мышления, быть способным к восприятию, обобщению и анализу информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками формирования и поддержания морально-психологического климата в коллективе.
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.4: Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе систематизированных знаний касательно корпоративной культуры и(или) профессиональной этики	Профессиональная этика – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<u>Знать:</u> - специфику профессиональной этики как способа регуляции нравственных отношений в профессиональной деятельности; - логику и основные этапы развития профессиональной этики, её соответствие культурно-исторической динамике; - основные этические системы, их основополагающие принципы и категории; - базовые тексты, составляющие фонд этической мысли, их основную проблематику, исторический и теоретический контекст формирования. <u>Уметь:</u> - аргументированно и логично строить устную и письменную речь, излагая знания в области профессиональной этики; - диагностировать морально-нравственные проблемы в организации профессиональной деятельности и разрабатывать управленческие решения, направленные на их устранение; - применять полученные знания в профессиональной и воспитательной деятельности. <u>Владеть:</u> - понятийным аппаратом дисциплины; - культурой мышления, быть способным к восприятию, обобщению

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			и анализу; - профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; - навыками формирования и поддержания положительного морально-нравственного климата в коллективе.

### Аннотация рабочей программы дисциплин по выбору «Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности» / «Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере»

**Целью** освоения дисциплин «Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности» / «Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере» является формирование необходимых знаний в области защиты результатов интеллектуальной деятельности и правового регулирования взаимоотношений, возникающих в процессе создания и использования данных объектов в профессиональной деятельности, а также получение студентами необходимых знаний в области правового регулирования трудовых отношений и связанных с ними общественных отношений, умения применять их в своей профессиональной деятельности.

Информация о структуре и содержании дисциплин представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3: Решение задачи в области науки, техники и технологии с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения и определения авторского и патентного права;</li> <li>- основные объекты промышленной собственности и авторского права, их особенности и критерии, сроки действия патентов;</li> <li>- о возможности регистрации прав на новые разработки путем получения патентов;</li> <li>- о возможности передачи прав на эти объекты по лицензионным договорам.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно использовать российское законодательство в области патентного и авторского права;</li> <li>- провести патентный поиск на сайте Патентного ведомства РФ с целью определения уровня своей разработки.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативными правовыми документами, регулирующими правовые отношения в обла-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			сти создания и использования результатов интеллектуальной деятельности; - практическими навыками по составлению формулы и основных разделов описания к изобретению.
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4: Решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе профессионально ориентированной базы нормативно-правовых актов	Нормативно-правовое регулирование трудовых отношений в профессиональной сфере – 2 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<u>Знать:</u> - место трудового права в системе российского права - основные категории теории трудового права; - систему трудового законодательства. <u>Уметь:</u> - юридически грамотно излагать общетеоретический материал; - ориентироваться в нормативном материале. <u>Владеть:</u> - навыками работы с нормативными правовыми документами, регулирующими трудовые отношения.



### Аннотация рабочей программы элективного модуля «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий»

**Целями** освоения модуля «Производство полуфабрикатов и кулинарных изделий» являются:

- формирование знаний в вопросах устройства холодильных машин и холодильного технологического оборудования, схем холодильных установок, умений и навыков получения низких температур, использования способов охлаждения, замораживания и хранения при низких температурах пищевых продуктов, применения холода на предприятиях общественного питания;
- формирование у студентов прочных знаний и умений в области технологии производства продукции из мясного сырья и птицы, технологии переработки рыбы и нерыбных объектов промысла, технологии производства мучных и кондитерских изделий, технологии продуктов из растительного сырья.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотношенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.3: Применяет в профессиональной деятельности холодильную технику и(или) знание холодильной технологии	Холодильная техника и технологии (ТР и РП) – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные процессы и принцип работы оборудования холодильных установок;</li> <li>- методику расчета машин и аппаратов холодильных установок при заданных параметрах и тепловых нагрузках, процессов холодильной технологии.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете холодильных установок;</li> <li>- выполнять расчеты машин и аппаратов холодильных установок при заданных параметрах и тепловых нагрузках для различных технологических и производственных процессов пищевых производств.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами интенсификации процессов холодильной технологии и совершенствования аппаратов холодильных установок.</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен, заочная форма - контрольная работа, зачет, КП, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы;</li> <li>- режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии производства продукции из мяса и птицы.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы;</li> <li>- организовать ресурсосберегающее производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, обеспечить надежность технологических процессов, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами рационального использования сырьевых ресурсов, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса и птицы, согласно действующей документации.</li> </ul>
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с</p>	<p>Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен, заочная форма - кон-</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- ассортимент и технологию полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- нормативную и техническую документацию, использу-</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>трудоёмкая работа, зачет, КП, экзамен</p>	<p>ему при производстве полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов на предприятиях общественного питания;</li> <li>- организовывать входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- рассчитывать нормы расхода сырья и материалов при производстве полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования нормативной и технической документации в производственном процессе;</li> <li>- навыками по первичной обработке различных видов рыбного сырья и морепродуктов, приготовлению полуфабрикатов, кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.</li> <li>- методами оценки и контроля качества полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.</li> </ul>
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции обще-</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использо-</p>	<p>Производство мучных и кондитерских изделий – 4 з.е.,                      очная форма – экзамен,</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативную и техническую документацию, регламенты, используемую при производстве мучных и кондитерских изделий;</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ответственного питания	вания сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	заочная форма - контрольная работа, экзамен	- режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии мучных и кондитерских изделий. <u>Уметь:</u> - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мучных и кондитерских изделий; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. <u>Владеть:</u> - методами контроля качества сырья, полуфабрикатов готовых мучных и кондитерских изделий, согласно действующей нормативной документации.
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<u>Знать:</u> - нормативную и техническую документацию, регламенты, используемую при производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья; - режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии производства продукции из растительного сырья. <u>Уметь:</u> - разрабатывать рациональные технологические схемы производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. <u>Владеть:</u> - методами контроля качества растительного сырья, по-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			луфабрикатов и кулинарных изделий из него, согласно действующей нормативной документации.

### Аннотация рабочей программы элективного модуля «Организация общественного питания»

**Целями** освоения модуля «Организация общественного питания» являются:

- формирование знаний, умений и навыков в области холодильной техники и технологии, умение грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов; стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания, приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей в системе предприятий общественного питания, а также теоретических и практических знаний основ планирования и анализа производственной деятельности предприятия;

- формирование знаний о принципах подхода к выбору сырья, режимов обработки, совместимости применяемых компонентов с учетом контингента потребителей, знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания, а также знаний, умений и навыков в области производства полуфабрикатов разной степени готовности и кулинарных изделий в сетевых предприятиях при различных видах кулинарной обработки с учетом рационального использования сырья, расширения ассортимента и улучшения качества продукции сетевых предприятий общественного питания на основе современных ресурсосберегающих технологий.

Информация о структуре и содержании модуля представлена в таблице

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.3: Применяет в профессиональной деятельности холодильную технику и(или) знание холодильной технологии	Холодильные технологии на предприятиях общественного питания – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаментальные (базовые) понятия, связанные с холодильной технологией;</li> <li>- технические средства для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания и для измерения основных параметров.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания;</li> <li>- измерять основные параметры холодильных технологических процессов;</li> <li>- организовать и осуществлять технологический процесс</li> </ul>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответствующие с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			холодильной обработки продуктов общественного питания. <u>Владеть:</u> - навыками эксплуатации различных видов холодильного технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Технология блюд предприятий общественного питания – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен, заочная форма - контрольная работа, зачет, КП, экзамен	<u>Знать:</u> - приоритеты в сфере производства продукции питания; - требования к сырью и продуктам, используемым для приготовления блюд и условия его хранения на предприятиях общественного питания; - условия реализации блюд на предприятиях общественного питания; - особенности оформления и подачи блюд на предприятиях общественного питания; - технологию приготовления блюд на предприятиях общественного питания. <u>Уметь:</u> - определять условия и сроки хранения сырья и материалов на предприятиях общественного питания; - рассчитать необходимое количество оборудования, инвентаря и посуды для приготовления и подачи блюд; - производить технологические расчеты; - оформлять и составлять технико-технологические карты на приготовление новых блюд. <u>Владеть:</u> - технологией приготовления блюд на предприятиях общественного питания; - приемами определения качества приготовленных блюд.
ПК-6: Способен организо-	ПК-6.2: Организует тех-	Стандарты обслуживания и	<u>Знать:</u>

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответственные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>вывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>нологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>планирование общественного питания – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен, заочная форма - контрольная работа, зачет, КП, экзамен</p>	<p>- виды и методы планирования;                      -теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания;                      - классификацию прогнозов, методы прогнозирования;                      - классификацию и типы предприятий общественного питания; квалификационные требования, предъявляемые к производственному и обслуживающему персоналу; методы и формы обслуживания посетителей.  <u>Уметь:</u>                      - разрабатывать концепцию предоставления услуг общественного питания;                      - выбирать оптимальные формы организации предприятий питания;                      - оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности;                      -проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала.  <u>Владеть:</u>                      - навыками составления рационов питания (меню) в зависимости от целевых групп обслуживаемого населения или видов обслуживания;                      - методикой проведения оценки основных производственных ресурсов предприятия общественного питания;                      - навыками проведения сертификации производственного и обслуживающего персонала.</p>
<p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания</p>	<p>ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку</p>	<p>Национальные кухни – 4 з.е., очная форма – экзамен, заочная форма - контрольная работа, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u>                      - историю, обычаи и традиции национальной кухни, значение и роль национальной кухни в развитии национальной культуры;                      - факторы, влияющие на технологию и ассортимент продукции национальной кухни, ассортимент традиционных</p>



Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование дисциплины, общая трудоемкость, формы контроля	Результаты обучения (владения, умения и знания), соответственные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы; - особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни. <i>Уметь:</i> использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности. <i>Владеть:</i> навыками приготовления национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ, Европы.
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Сетевые предприятия общественного питания – 3 з.е., очная форма – зачет, заочная форма - контрольная работа, зачет	<i>Знать:</i> - новую информацию в области развития потребительского рынка; - принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов. <i>Уметь:</i> - организовать ресурсосберегающее производство, обеспечить надежность технологических процессов производства продукции питания, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности. <i>Владеть:</i> - навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова