

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины «Философия и методология научных исследований»**

**Целью** освоения дисциплины «Философия и методология научных исследований» является формирование компетенций обучающихся путем освоения основ научно-исследовательской деятельности, развития научного мышления, навыков самостоятельной работы, развитие творческих способностей.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

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>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;</p> <p>УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.</p>	<p>УК-1.1: Сбор и систематизация информации по проблеме с последующей её оценкой адекватности и достоверности;</p> <p>УК-6.1: Определение уровня самооценки и уровня притязаний как основы для выбора приоритетов собственной деятельности.</p>	<p>Философия и методология научных исследований – 3 з.е., экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные подходы к определению понятия «наука» и «техника»;</li> <li>- основные характеристики науки и техники на различных этапах развития;</li> <li>- основные закономерности развития науки и техники;</li> <li>- понятие «метод», «методология»;</li> <li>- общеполитические и общенаучные методы познания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать роль науки и техники в жизни общества и человека;</li> <li>- иметь представление об этапах становления науки и техники для оценки современного этапа их развития;</li> <li>- иметь представления об основных закономерностях развития науки и техники;</li> <li>- проводить самостоятельные исследования, используя общеполитические и общенаучные методы познания.</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><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками анализа процессов и тенденций в области науки и техники;</li><li>- пониманием роли науки и техники в социокультурном развитии общества;</li><li>- навыками использования различных методов познания при проведении самостоятельных исследований.</li></ul>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Профессиональный иностранный язык»

**Целью** освоения дисциплины «Профессиональный иностранный язык» является повышение исходного уровня владения профессиональным иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования путем формирования/восстановления и дальнейшего развития базы рецептивных и продуктивных умений на иностранном языке.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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
<p>УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1: Составление и корректный перевод академических и профессиональных текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный</p>	<p>Профессиональный иностранный язык – 2 з.е., зачет</p>	<p><u>Знать:</u> современную теоретическую концепцию культуры речи, орфоэпические, акцентологические, грамматические, лексические нормы иностранного языка; особенности процесса общения на иностранном языке, его структуру; закономерности, регулирующие процесс межличностного восприятия, коммуникации и взаимодействия; способы повышения эффективности взаимодействия в различных ситуациях, способы предупреждения проблем взаимодействия в профессиональном общении.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; логически верно организовывать устную и письменную речь; создавать хорошо структурированные, логически продуманные устные и письменные профессиональные тексты; высказываться в ситуациях делового общения с соблюдением необходимых норм культуры языка; способствовать созданию деловой атмосферы сотрудничества и партнёрства; преодолевать коммуникативные барьеры, пользоваться знанием невербальных и вербальных средств общения; анализировать конкретные ситуации общения и поведение партнеров, оценивать перспективы взаимодействия.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками деловой речевой коммуникации,</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
			опираясь на современное состояние языковой культуры; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; набором коммуникативных приёмов и техник установления контакта с собеседником, создания атмосферы доверительного общения, организации обратной связи с целью их эффективного использования в профессиональной деятельности; навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Информационные технологии профессиональной деятельности»

**Целью** освоения дисциплины «Информационные технологии профессиональной деятельности» является совершенствование знаний о принципах организации современных информационных технологий и навыков их использования на практике с помощью программно-аппаратных средств вычислительной техники.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.2: Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства пищевой продукции	Информационные технологии профессиональной деятельности – 2 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u> - основные информационные технологии обработки данных и представления результатов.</p> <p><u>Уметь:</u> - использовать современное программное обеспечение для решения экономико-статистических, эконометрических задач и представления результатов исследования.</p> <p><u>Владеть:</u> - информационными технологиями для моделирования и прогнозирования.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Математическое моделирование проектирования продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Математическое моделирование проектирования продуктов питания» является формирование знаний математических методов моделирования и соответствующих умений и навыков в их использовании при проектировании блюд на предприятиях общественного питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

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>ОПК-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>ОПК-2.1: Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства и организует исследование по проектированию новой продукции;</p> <p>ОПК-4.1: Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами</p>	<p>Математическое моделирование проектирования продуктов питания – 2 з.е., зачет</p>	<p><u>Знать:</u> основы теории вероятностей и математической статистики; фундаментальные (базовые) понятия линейного программирования и компьютерной обработки данных; виды моделирования и экспериментов; подходы и методы математического моделирования проектирования продуктов питания из растительного сырья; методы, используемые при обработке экспериментальных данных.</p> <p><u>Уметь:</u> переводить на математический язык проблемы, поставленные в терминах технологической науки и выполнять все необходимые расчеты; осуществлять выбор проблемы, постановку задач, моделировать технологические процессы с помощью компьютерных программ; планировать эксперимент и обрабатывать экспериментальные данные; проводить интерпретацию полученных моделей и их проверку на адекватность.</p> <p><u>Владеть:</u> математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным, научным проблемам; методами математического моделирования; навыками вычисления статистических показателей в MS Excel.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Методы исследований в технологии продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Методы исследований в технологии продуктов питания» является формирование знаний по методам контроля качества и безопасности, навыков определения качественного и количественного состава продуктов питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице

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>УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>ОПК-5: Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач</p>	<p>УК-1.2: Рассматривает различные варианты решения проблемной ситуации на основе системного подхода, оценивает их преимущества и риски. Предлагает стратегию действий</p> <p>ОПК-5.1: Применяет современные методы исследований при решении технологических задач</p>	<p>Методы исследований в технологии продуктов питания – 4 з.е., КР, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы, лежащие в основе методов исследования продуктов питания;</li> <li>- принципы, определяющие выбор методов исследований для конкретных продуктов питания;</li> <li>- способы отбора и подготовки проб; методики исследования макронутриентов;</li> <li>- порядок представления результатов лабораторных исследований;</li> <li>- основы алгоритмизации комплексных лабораторных исследований пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подбор научно-технической литературы по вопросам современных методов анализа продуктов питания;</li> <li>- научно обосновать выбор методик анализа в рамках проводимых научных исследований в зависимости от специфики пищевого производства;</li> <li>- осваивать выбранные методики анализа с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- представлять статистически достоверные результаты проведенных исследований;</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>- планировать проведение оптимального по последовательности комплекса испытаний продуктов питания.</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>- методами пробоподготовки продуктов питания для проведения лабораторных исследований; методами лабораторных исследований макронутриентов продуктов питания;</p> <p>- практическими навыками по лабораторным исследованиям продуктов питания;</p> <p>- навыками применения критериев повторяемости результатов лабораторных исследований; практическими навыками последовательного определения нескольких показателей качества продуктов питания.</p>



### Аннотация рабочей программы дисциплины «Право интеллектуальной собственности»

**Целью** освоения дисциплины «Право интеллектуальной собственности» является формирование необходимых знаний в области защиты результатов интеллектуальной деятельности и правового регулирования взаимоотношений, возникающих в процессе создания и использования новых объектов.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

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
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1: Применяет знания основных государственных и международных нормативно-технических документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Право интеллектуальной собственности – 2 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u> основные критерии объектов авторского и патентного права; о возможностях защиты прав на объекты интеллектуальной собственности и коммерциализации данных объектов; о возможностях проведения патентных исследований на сайте Роспатента с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых научных исследований и технологических разработок; о новых мировых достижениях в области технологии продуктов питания; о программах для ЭВМ и базах данных как объектах авторского права, о возможности их регистрации.</p> <p><u>Уметь:</u> грамотно использовать российское законодательство в области патентного и авторского права; проводить патентный поиск в электронных базах Роспатента, Европейского патентного ведомства и патентного ведомства США с целью поиска новых или аналогичных технических решений в интересующей нас области; проводить анализ найденных документов и составлять отчет о патентных исследованиях.</p> <p><u>Владеть навыками:</u> составления формулы и описания к заявкам на изобретения для последующей их регистрации в ФИПС; оформления отчета о проведенных патентных исследованиях.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Управление человеческими ресурсами»

**Целью** освоения дисциплины «Управление человеческими ресурсами» является формирование у студентов знаний, умений и практических навыков по вопросам управления человеческими ресурсами в организации.

Информация о структуре и содержании дисциплины представлена в таблице.

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>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;</p> <p>ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p>	<p>УК-3.1: Разработка целей команды, формирование ее состава, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников;</p> <p>УК-3.2: Принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения заданий;</p> <p>ОПК-1.2: Разрабатывает и обеспечивает реализацию стратегии, политик и технологий управления персоналом предприятия. Понимает и использует современные практики управления, лидерские и коммуникативные навыки.</p>	<p>Управление человеческими ресурсами – 2 з.е., зачет</p>	<p><u>Знать:</u> роли, функции и задачи менеджера в современной организации; способы действия в нестандартных ситуациях; основы делового общения, принципы и методы организации деловых коммуникаций; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в коллективе.</p> <p><u>Уметь:</u> ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций; формировать и эффективно позиционировать собственные лидерские качества; проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности.</p> <p><u>Владеть:</u> современным инструментарием управления человеческими ресурсами; методами формирования и поддержания этичного климата в организации; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные и информационные технологии; методами руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности; аналитическими навыками и системным мышлением, необходимым при исследовании и применении подходов и инструментария в сфере управления человеческими ресурсами.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Управление качеством продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Управление качеством продуктов питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и её производства; методологии управления качеством.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;</p> <p>ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;</p> <p>ПК-2: Способен стратегически управлять развитием предприятия питания.</p>	<p>ОПК-1.1: Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия, планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной продукции;</p> <p>ОПК-3.2: Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля;</p> <p>ПК-2.1: Анализирует и оценивает деятельность предприятия питания.</p>	<p>Управление качеством продуктов питания – 3 з.е., экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приемы ранжирования показателей качества;</li> <li>- основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;</li> <li>- основные критерии оценки качества;</li> <li>- различные системы управления качеством;</li> <li>- современные методы управления качеством;</li> <li>- правила ведения документации в области систем контроля качества;</li> <li>- процедуры подтверждения соответствия (сертификации).</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные модели систем менеджмента качества, организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля;</li> <li>- использовать различные модели систем менеджмента качества;</li> <li>- принимать управленческие решения, проводить процедуру подтверждения соответствия.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.</li> </ul>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Деловые и научные коммуникации на иностранном языке»

**Целью** освоения дисциплины «Деловые и научные коммуникации на иностранном языке» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетентности для решения профессиональных задач в наиболее типичных ситуациях делового и научного общения с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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 применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.2: Ведение академической и профессиональной дискуссии. Представление результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке – 2 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u> современную теоретическую концепцию культуры речи, орфоэпические, акцентологические, грамматические, лексические нормы иностранного языка; психологические особенности процесса общения, его структуру; закономерности, регулирующие процесс межличностного восприятия, коммуникации и взаимодействия; способы повышения эффективности взаимодействия в различных ситуациях, способы предупреждения проблем взаимодействия в межличностном и профессиональном общении.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать иностранный язык в профессиональной деятельности; логически верно организовывать устную и письменную речь; создавать хорошо структурированные, логически продуманные устные и письменные тексты; высказываться в ситуациях делового общения с соблюдением необходимых норм культуры языка; способствовать созданию деловой атмосферы сотрудничества и партнёрства; преодолевать коммуникативные барьеры, пользоваться знанием невербальных и вербальных средств общения; анализировать конкретные ситуации общения и поведение партнеров, оценивать перспек-</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
			тivity взаимодействия. <i>Владеть:</i> навыками деловой речевой коммуникации, опираясь на современное состояние языковой культуры; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; набором коммуникативных приёмов и техник установления контакта с собеседником, создания атмосферы доверительного общения, организации обратной связи с целью их эффективного использования в профессиональной деятельности.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы преподавания профессиональных дисциплин»

**Целью** освоения дисциплины «Основы преподавания профессиональных дисциплин» является формирование у студентов знаний в области педагогики высшей школы, особенностей преподавания профессиональных технических дисциплин и соответствующих умений и навыков по освоению методик профессионального обучения, образовательных и профессиональных стандартов.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;</p> <p>ОПК-6: Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.</p>	<p>УК-5.1: Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;</p> <p>УК-5.2: Выбор способов интеграции в команду работников, принадлежащих к разным культурам;</p> <p>ОПК-6.1: Изучает и систематизирует нормативно-правовые документы, регулирующие организацию и осуществление образовательной деятельности. Проектирует образовательные программы и их элементы, разрабатывает научно-методическое обеспечение.</p>	<p>Основы преподавания профессиональных дисциплин – 2 з.е., зачет</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и принципы педагогики;</li> <li>-образовательные технологии;</li> <li>-нормативные документы в области образовательной программы высшего образования уровней бакалавриата и магистратуры.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализировать учебно-воспитательные ситуации;</li> <li>-решать педагогические задачи в учебной и профессиональной деятельности и при преподавании специальных дисциплин;</li> <li>- работать с психолого-педагогической литературой;</li> <li>- практически использовать полученные знания по педагогике в различных условиях деятельности.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методиками устного и письменного изложения предметного материала по профессиональным дисциплинам;</li> <li>-компьютерной техникой и информационными технологиями;</li> <li>-методиками формирования у студентов навыков самостоятельной работы, профессионального мышления и развития их творческих способностей;</li> <li>-методиками эмоциональной саморегуляции;</li> <li>-методами и приемами составления задач, упражнений, тестов по различным профессиональным вопросам.</li> </ul>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Перспективные направления технологии продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Перспективные направления технологии продуктов питания» является формирование теоретических и практических знаний в области разработки перспективных технологий продуктов, применяемых при производстве продукции на предприятиях общественного питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	ПК-4.3: Разрабатывает стратегии развития в области производства пищевой продукции	Перспективные направления технологии продуктов питания – 2 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u>                      понятийный аппарат для выявления перспективности разработок для применения в технологии пищевых продуктов.</p> <p><u>Уметь:</u>                      обосновывать перспективное направление развития технологий продуктов.</p> <p><u>Владеть:</u>                      методологией разработки концептуального направления развития политики предприятия на базе перспективных технологий пищевой продукции.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Методология проектирования продуктов питания»

**Целью** освоения дисциплины «Методология проектирования продуктов питания» является формирование знаний основных методологических принципов и подходов к проектированию состава многокомпонентных продуктов питания различного назначения с заданным комплексом показателей их качества, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания	ПК-3.3: Методологически грамотно проектирует новый ассортимент продукции, основываясь на анализе современных научных достижений	Методология проектирования продуктов питания – 4 з.е., КР, экзамен	<p><u>Знать:</u> основные принципы и подходы к созданию новых рецептур многокомпонентных продуктов питания; методологию проектирования состава продукта.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать современные программы и информационные технологии для проектирования состава многокомпонентных продуктов питания.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками проектирования рецептур продуктов питания повышенной пищевой ценности методом компьютерного моделирования многокомпонентных рецептурных смесей.</p>



### Аннотация рабочей программы дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия»

**Целью** освоения дисциплины «Инновационная деятельность пищевого предприятия» является формирование теоретических и практических знаний в области инновационной деятельности на предприятиях общественного питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	ПК-4.6: Совершенствует и внедряет инновационные технологии производства продукции общественного питания	Инновационная деятельность пищевого предприятия – 2 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u>                      приоритеты в сфере технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u>                      определить основные этапы разработки и реализации инновационных проектов на предприятии.</p> <p><u>Владеть:</u>                      методическими и организационными принципами реализации инноваций на предприятиях общественного питания.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания»**

**Целью** освоения дисциплины «Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков в области организационно-управленческой деятельности предприятий общественного питания, приобретение теоретических и практических навыков в области современных, инновационных методов и форм организации производства и обслуживания в системе массового питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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
<p>ПК-2: Способен стратегически управлять развитием предприятия питания;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания.</p>	<p>ПК-2.2: Разрабатывает и реализует стратегии развития предприятия питания;</p> <p>ПК-3.1: Проводит анализ научной и технической информации, накопленного опыта о достижениях науки и передовой технологии в области общественного питания.</p>	<p>Современные проблемы организации производства предприятий общественного питания – 4 з.е., КР, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания;</li> <li>- особенности технологии производства продукции на предприятиях общественного питания.</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 производства на предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.</li> </ul>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Реология пищевых масс»

**Целью** освоения дисциплины «Реология пищевых масс» является формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности магистра в области проектирования и эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания, а также при исследованиях структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов на основе теоретических и экспериментальных методов.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции	ПК-5.2: Осуществляет анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определяющий параметры влияния на технологический процесс и качество продукции	Реология пищевых масс – 2 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u>                      основы теоретической и экспериментальной реологии пищевых масс с целью контроля технологических процессов и инструментальной оценки консистенции сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p><u>Уметь:</u>                      выполнять технологические расчеты по реологическим показателям и решать практические задачи.</p> <p><u>Владеть:</u>                      - навыками самостоятельной организации и проведения эксперимента по изучению реологических характеристик пищевых продуктов;                      - методами экспериментальной реологии (реометрии) для определения основных реологических показателей в производственных лабораториях и научных исследованиях.</p>

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания»

**Целью** освоения дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания» является формирование знаний в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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
<p>ПК-1: Способен стратегически управлять развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>ПК-3: Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии для разработки нового ассортимента продуктов и технологий в сфере общественного питания.</p>	<p>ПК-1.1: Разрабатывает инновационные технологии и продукцию общественного питания массового изготовления, и специализированные продукты питания;</p> <p>ПК-1.2: Управляет испытаниями и внедряет новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления, и специализированные продукты питания;</p> <p>ПК-3.2: Разрабатывает новый ассортимент продуктов с заданными составом и свойствами и новые</p>	<p>Современные технологии производства продукции общественного питания – 6 з.е., зачет, КР, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания;</li> <li>- методологию освоения новых технологических приемов и средств при производстве продуктов общественного питания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве продукции общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания;</li> <li>- использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;</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
	технологические решения в сфере общественного питания.		- инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.

### Аннотация рабочей программы дисциплины «Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания»

**Целью** освоения дисциплины «Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания, контролирования работ по реализации проектных решений, разработки технико-экономического обоснования, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методик инженерных расчетов при проектировании и реконструкции предприятий массового питания.

Информация о структуре и содержании дисциплины 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
<p>УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;</p> <p>ПК-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания;</p>	<p>УК-2.1: Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации, определяет этапы жизненного цикла проекта;</p> <p>УК-2.2: Разработка плана проекта, определение потребности в ресурсах и контроль реализации проекта с последующим публичным представлением полученных результатов;</p> <p>ПК-4.1: Участвует в разработке проектов строя-</p>	<p>Проектирование и реконструкция предприятий общественного питания - 4 з.е., КП, экзамен</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методику составления технических заданий и формирования технико-экономического обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- основные этапы работ при реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- основные методики инженерных расчетов, применяемые при проектировании и реконструкции предприятий питания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать алгоритм контроля работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;</li> <li>- составлять техническое задание при проектировании и реконструкции предприятий общественного питания;</li> <li>- производить инженерные расчеты.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки технической документации при проведении работ по проектированию и реконструкции;</li> <li>- навыками расчета экономической эффективности мо-</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>щихся предприятий, реконструкции и технического переоснащению существующих производств;</p> <p>ПК-4.4: Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования современных предприятий общественного питания и/или его оборудования.</p>		дернизации производства.

### Аннотация рабочей программы элективного модуля «Пищевая инженерия»»

**Целями** освоения модуля «Пищевая инженерия» являются:

- формирование у обучающихся знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности в области пищевых машин, агрегатов и технологических процессов, позволяющие проводить анализ, по результатам которого появляется возможность оценить текущий технологический процесс, а также исследовать потенциал для внедрения новой техники;

- формирование знаний и навыков в области структуры процесса проектирования; состава САПР; концептуальных основ компьютеризации инженерных знаний; методики компьютеризации конструкторского проектирования; методики компьютеризации технологического проектирования; программного обеспечения САПР; подготовка к организационно-технической, экспериментально-исследовательской и проектно-конструкторской профессиональной деятельности, связанной с автоматизированным проектированием современных, надежных технологических машин и оборудования;

- формирование у обучающихся умения и навыков решения оптимизационных задач в сфере производства машиностроительной продукции.

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-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	ПК-4.5: Участвует в проектирование современного технологического оборудования. Использует в работе над инновационными проектами современные технологии, машины, аппараты, технические средства и программное обеспечение	Современные машины и аппараты пищевых производств - 5 з.е., экзамен	<p><u>Знать:</u> сущность основных современных процессов пищевых производств; новые решения в области пищевых технологий и развитии современных машин и аппаратов пищевых производств</p> <p><u>Уметь:</u> формулировать и решать нетиповые задачи технологического характера техники пищевых производств; использовать навыки формализации новых и существующих процессов пищевых производств для проектирования современной пищевой техники.</p> <p><u>Владеть:</u> владеть знаниями в области перспективных направлений развития пищевых технологий и процессов пищевых производств для проектирования современной пищевой техники.</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
ПК-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	ПК-4.4: Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования современных предприятий общественного питания и/или его оборудования	Системы автоматизированного проектирования - 3 з.е., зачет	<p><u>Знать:</u> понятия и определения в конструкторском и технологическом проектировании; методы и этапы конструкторского и технологического проектирования; принципы оформления конструкторской и технологической документации при проектировании; действующую нормативную документацию в конструкторском и технологическом проектировании и оформлении документации; понятия и определения в области автоматизации проектирования; требования в области систем автоматизированного проектирования (САПР); классификацию САПР.</p> <p><u>Уметь:</u> применять знания и понимание при разработке изделий с использованием средства автоматизированного проектирования при решении задач конструкторско-технологической подготовки производства; оформлении результатов проектирования в конструкторскую и технологическую документацию в соответствии с действующей нормативной документацией; выборе пакета из числа систем автоматизированного проектирования для решения прикладных задач в конструкторско-технологической подготовке производства; выполнении трехмерной модели изделия на основе чертежа в САД-пакете; выполнении ассоциативного чертежа в САД-пакете; выполнении имитационного моделирования изделия с использованием трехмерной модели в САЕ-пакете.</p> <p><u>Владеть:</u> методиками сбора и анализа исходных информационных данных для проектирования изделий машиностроения и технологий их изготовления; мето-</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>диками расчета и проектирования деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования; методиками разработки рабочей проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ; навыками работы в пакете интерактивной машинной графики.</p>
<p>ПК-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания</p>	<p>ПК-4.1: Участвует в разработке проектов строящихся предприятий, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</p>	<p>Поиск оптимальных решений при создании продукции - 4 з.е., экзамен</p>	<p><u>Знать:</u> основные методы принятия решений и основы теории управления, методы оптимизации продукции машиностроения</p> <p><u>Уметь:</u> использовать методы принятия решения и теории управления, методы оптимизации на основе закономерностей, полученных в результате моделирования объекта машиностроения</p> <p><u>Владеть:</u> методиками и программными средствами оптимизации оборудования и технологических процессов пищевого машиностроения</p>

### Аннотация рабочей программы элективного модуля «Технологии продуктов здорового питания»

**Целями** освоения модуля «Технологии продуктов здорового питания» являются:

- формирование прочных знаний и умений в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов специализированного назначения, технологии криообработки комбинированных продуктов питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в этой отрасли, а также в области сенсорной оценки пищевых продуктов;

- освоение магистрами на основе системного подхода, основных положений теории и практики управления финансовой деятельностью предприятий общественного питания, формирование необходимого объема фундаментальных и прикладных знаний, практических навыков, необходимых для решения задач по формированию финансовой политики и стратегии предприятия, финансовому анализу хозяйственных систем, формированию внешних и внутренних источники формирования финансовых ресурсов и обучение магистров принятию финансовых решений в конкретных экономических ситуациях.

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 совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	ПК-4.7: Разрабатывает и внедряет новые технологические решения, технологии, виды специализированных продуктов, с учетом экономической эффективности производства	Современные технологии производства специализированных продуктов - 4 з.е., КР, экзамен	<u>Знать:</u> основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения. <u>Уметь:</u> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. <u>Владеть:</u> методами контроля качества сырья, полуфабрикатов продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.
ПК-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять	ПК-4.7: Разрабатывает и внедряет новые технологические решения, технологии,	Управление финансовой деятельностью предприятий	<u>Знать:</u> - теоретические и методологические основы управления финансовой деятельностью предприятий общественного

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
конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	виды специализированных продуктов, с учетом экономической эффективности производства	общественного питания - 2 з.е., зачет	<p>питания в рыночной экономике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники формирования и направления использования финансовых ресурсов предприятий общественного питания;</li> <li>- методологические основы управления основным и оборотным капиталом предприятий общественного питания.</li> </ul> <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить оценку финансовых и реальных активов;</li> <li>- анализировать финансовые риски;</li> <li>- проводить оценку финансовой деятельности предприятия общественного питания, выявлять основные тенденции в ее изменении;</li> <li>- использовать ПЭВМ и соответствующее программное обеспечение для решения типовых задач по управлению финансовой деятельностью предприятия общественного питания.</li> </ul> <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными методами управления финансами в организациях;</li> <li>- алгоритмом разработки финансовой политики и обеспечивать ее реализацию;</li> <li>- методами экономического анализа поведения экономических агентов и рынков в глобальной среде.</li> </ul>
ПК-4: Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию на предприятия	ПК-4.2: Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию на предприятиях общественного питания	Технология криообработки комбинированных продуктов - 4 з.е., экзамен	<p><u>Знать:</u></p> <p>фундаментальные разделы технологии криообработки комбинированных продуктов питания.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>применять технологии криообработки в производстве</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
тиях общественного питания			пищевой продукции. <u>Владеть:</u> навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области технологии криообработки комбинированных продуктов питания.
ПК-5: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на технологический процесс, его оптимизацию, безопасность и качество готовой продукции	ПК-5.1: Установление качественных характеристик продукции и взаимосвязи с технологическим процессом ее производства	Сенсорный анализ продуктов питания - 2 з.е., зачет	<u>Знать:</u> теоретические и практические основы сенсорного анализа пищевых продуктов. <u>Уметь:</u> организовать дегустации различных ассортиментных групп пищевых продуктов. <u>Владеть:</u> сенсорными методами контроля качества продуктов питания.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова