Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)
основной профессиональной образовательной программы высшего образования
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Балтийская высшая школа гастрономии».

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	*Знать:* - основные направления, проблемы, теории и методы истории, её место в системе гуманитарного знания; - источники исторического знания и приёмы работы с ними; - движущие силы и закономерности исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества; - 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; - важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе исторического развития. *Уметь:*

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
			- осуществлять эффективный поиск информации, получать, обрабатывать и сохранять источники информации, работать с научной литературой по истории, с разноплановыми первоисточниками; - 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; - извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения, логически мыслить, вести научные дискуссии; - анализировать, классифицировать, правильно соотносить факты и обобщения, оценивать события, устанавливать причинно-следственные связи, закономерности общественного развития, определять конкретно-исторические условия той или иной эпохи; - 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. *Владеть:* - представлениями об основных событиях российской и всемирной истории, историко-экономических закономерностях функционирования экономики; - способами проведения сравнительного анализа фактов и явлений общественной жизни на основе исторического материала; - поисково-информационными навыками (свободное об-

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
			ращение со словарями, справочниками, энциклопедиями, умение находить нужную информацию в книгах, сборниках, 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-3.2: Восприятие целей, функций команды, ролей членов команды, осознание собственной роли в команде	Основы социокультурной коммуникации (раздел «Социология») – 2 з.е., очная форма – диф. зачет	*Знать:* основы социологии и политологии. *Уметь:* - 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; *Владеть:* - навыками научного анализа социально-политических проблем современного общества; - ценностными и профессиональными ориентирами, способствующими формированию толерантности и гражданской ответственности.
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.3: Установление контакта в процессе межличностного взаимодействия, координация взаимодействий между членами команды;	Основы социокультурной коммуникации (раздел «Психология коммуникаций») – 2 з.е.,	*Знать:* - 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

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-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	УК-9.1: Восприятие инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры; УК-9.2: Обладает представлениями об особенностях применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	зачет	методах психологии и педагогики; место психологии и педагогики в системе наук; историю развития психологических знаний; строение и управлении образованием; роль сознания и бессознательного в регуляции поведения и деятельности; функции и виды психических процессов; систему педагогического процесса. *Уметь:* - 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. *Владеть:* навыками работы с учебной и научной психологической литературой, основными психодиагностическими методиками, приемами сбора и обработки эмпирических психолого-педагогических данных.
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	*Знать:* - основные направления, проблемы, теории и методы философии; - содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития. *Уметь:* - формировать и аргументировано отстаивать собствен-

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
			ную позицию по различным проблемам философии; - использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений. *Владеть:* - навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание - приемами ведения дискуссии и полемики; - навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности. УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.	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 и управление на предприятии общественного питания – 3 з.е., очная форма – зачет	*Знать:* - организационные и управленческие особенности функционирования предприятия, организационно-правовые формы предприятий; - принципы решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов в производстве; - понятия себестоимости продукции и классификации затрат на производство и реализацию продукции; основы финансовой деятельности предприятия. *Уметь:* - применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов; - проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений. *Владеть:* практическими навыками решения конкретных технико-экономических, организационных и управленче-

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-11.1: Выбор действующих правовых норм, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способов профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; УК-11.2: Соблюдает правила социального взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции; ОПК-5.1: Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции общественного питания. Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами. Ведет финансовый учет для осуществления производства продукции общественного питания.		ских вопросов.

Аннотация рабочей программы модуля «Основы деловых коммуникации»

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-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-3.1: Грамотно строит коммуникацию, исходя из целей и ситуации; использует коммуникативно приемлемые стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами; 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	*Знать:* 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. *Уметь:* 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. *Владеть:*

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
			нормами русского литературного языка, навыками работы 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.
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.2: Ведение на иностранном языке диалога общего, делового или научного характера	Иностранный язык – 8 з.е., очная форма - зачет, ДЗ	*Знать:* иностранный язык в объёме, необходимом для получения информации общекультурного содержания из зарубежных источников. *Уметь:* 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. *Владеть:* грамматическими навыками, необходимыми для коммуникации на иностранном языке без искажения смысла в письменной и устной форме.

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
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.1: Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и спорту, установок на здоровый образ жизни.	Основы физической культуры – 1 з.е., очная форма – зачет	*Знать:* 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. *Уметь:* укреплять свое физическое здоровье, развивать адаптационные резервы своего организма; логично и аргументировано представить необходимость здорового образа жизни человека. *Владеть:* способами и средствами организации здорового образа жизни; опытом укрепления своего физического здоровья; демонстрирует применение основных методов физического воспитания и самовоспитания.

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-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	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.	Физическое самосовершенствование – 1 з.е., очная форма – зачет	*Знать:* принципы здорового образа жизни; основные методы физического воспитания и самовоспитания. *Уметь:* развивать адаптационные резервы своего организма; укреплять свое физическое здоровье; интерпретировать методы физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья. *Владеть:* Навыками организации самостоятельных занятий физической культурой и спортом, в том числе оздоровительной физической культурой.

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), соотнесенные 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., очная форма - контрольная работа, экзамен	*Знать:* - основные понятия алгебры и геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики, а также их простейшие приложения в профессиональных дисциплинах; - методы решения математических задач до числового или другого требуемого результата (графика, формулы и т.п.); основные применения теории вероятностей и математический статистики в профессиональной деятельности; *Уметь:* - использовать в профессиональной деятельности базовые знания математики; - ставить цели и формулировать математическую постановку задач, связанных с реализацией профессиональных функций; - прогнозировать возможный результат предлагаемого математического решения, уметь оценивать его значения; *Владеть:* - методами анализа и навыками самостоятельного изучения учебной и научной математической литературы; - математическими, статистическими и количественными методами решения типовых профессиональных задач;

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
			- математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным проблемам; - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения.
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	УК-1.1: Выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей. Оценка соответствия выбранного информационного ресурса критериям полноты и аутентичности. УК-1.2: Выбирает методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами. ОПК-1.2: Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности.	Информатика и информационные технологии – 5 з.е., зачет	*Знать:* - роль и место информатики в современном обществе; - понятие информации и информационных технологий, виды и свойства информации, способы ее измерения, методы кодирования и способы представления; - функциональное назначение и принципы работы компьютера, периферийных устройств; понятия и функциональное назначение операционной системы; классификацию программного обеспечения и функциональное назначение его компонент; - классификацию компьютерных сетей и принципы построения сети Интернет; - функциональное назначение и основные возможности текстовых и графических редакторов, электронных таблиц, программ для подготовки компьютерных презентаций, баз данных. *Уметь:* - работать в качестве пользователя персонального компьютера; - представлять знания с помощью логики предикатов, - классифицировать данные, полученные в процессе профессиональной деятельности; - выбирать и применять современные информационные

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
			технологии для решения задач профессиональной деятельности. *Владеть:* - рациональными приемами использования вычислительной техники и компьютерных программ для обработки текстовой, числовой и графической информации в процессе профессиональной деятельности; - навыками использования программных средств защиты информации; методами поиска и передачи информации в компьютерных сетях; - навыками логического вывода и анализа данных, полученных в процессе профессиональной деятельности.
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.4: Выявление и классификация физических процессов, протекающих в объектах профессиональной деятельности	Физика - 4 з.е., контрольная работа, экзамен	*Знать:* основные законы и модели механики, колебаний и волн, электричества и магнетизма, квантовой физии, статистической физики и термодинамики. *Уметь:* 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, использовать основные приёмы обработки экспериментальных данных. *Владеть:* навыками применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач.
ОПК-2: Способен применять основные законы и	ОПК-2.3: Работает с химическими веществами с соблю-	Химия (раздел «Неорганическая хи-	*Знать:* - фундаментальные разделы неорганической химии;

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
методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	дением норм техники безопасности. Использует полученные знания в профессиональной деятельности	мия») – 6 з.е., контрольная работа, экзамен	- химические элементы и их соединения; - методы и средства химического исследования веществ и их превращений. *Уметь:* - проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; - определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; - проводить очистку веществ в лабораторных условиях. *Владеть:* - 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») – 6 з.е., контрольная работа, экзамен	*Знать:* принципы классификации, номенклатуру, строение и свойства основных классов органических соединений; классификацию органических реакций; основные методы синтеза органических соединений; *Уметь:* использовать базовые знания свойств органических веществ в лабораторной и производственной практике; *Владеть:* методами оценки свойств пищевого сырья, продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний в области органической химии; правилами безопасной работы в химической лаборатории.
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для	ОПК-2.3: Работает с химическими веществами с соблюдением норм техники безопасности. Использует полу-	Химия (раздел «Физическая и коллоидная химия») – 5 з.е., контрольная работа,	*Знать:* законы химической термодинамики; закономерности наступления химического и фазового равновесия; характеристики электродных потенциалов и электродвижущих сил, свойства электропроводящих систем; основ-

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
решения задач профессиональной деятельности	ченные знания в профессиональной деятельности	экзамен	ной 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. *Уметь:* 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. *Владеть:* физико-химическими методами анализа, навыками самостоятельной экспериментальной работы с лабораторным оборудованием и оценки её результатов; методами экстракции.
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 «Биохимия пищевых продуктов») – 5 з.е., контрольная работа, экзамен	*Знать:* 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 продуктов общественного питания из растительного и животного сырья. *Уметь:* использовать базовые знания в области биохимии для управления предприятиями питания с учетом возможных

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
			изменений физико-химических свойств пищевого сырья; применять знания о свойствах биологических систем при решении профессиональных задач. *Владеть:* методами оценки свойств пищевого сырья, продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области биохимии; навыками проведения экспериментальных исследований; правилами безопасной работы в лаборатории.
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., экзамен	*Знать:* - 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. *Уметь:* - 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. *Владеть:* - специфическими правилами техники безопасности ра-

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
			боты с микроорганизмами; - навыками работы с живыми культурами микробов, 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 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
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 – 3 з.е., очная форма – диф. зачет	*Знать:* - 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. *Уметь:* - 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. *Владеть:*

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
			- понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; - основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий 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
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-правовую документацию в профессиональной деятельности	Основы законодательства и стандартизации пищевых производств – 2 з.е., зачет	*Знать:* - нормативно - правовые акты в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также оказания услуг общественного питания; - основные понятия и определения технического регулирования; - способы актуализации нормативно – правовой и технической документации; - систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля при оказании услуг общественного питания. *Уметь:* - применять правила и нормы технического регулирования; - использовать в своей деятельности нормативно – правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов; - актуализировать нормативно – техническую докумен-

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
			тацию. *Владеть:* - 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-5.3: Осуществление метрологического сопровождения и нормативно-технического регулирования технологического процесса производства продукции общественного питания	Метрология и техническое регулирование – 4 з.е., экзамен	*Знать:* - нормативно – техническую документацию для осуществления квалиметрической 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. *Уметь:* - проводить измерения и наблюдения; - составлять описания проводимых исследований, обобщать и систематизировать данные для составления отчетов и научных публикаций; - планировать основные показатели качества при организации предприятия общественного питания; - выполнять работы по метрологическому обеспечению процессов услуг питания; - выполнять обоснованный выбор показателей потреби-

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
			тельских свойств продукции при оценке качества, отборе образцов, проведении измерений, определении метрологических характеристик; - организовать документооборот учетно-отчетной документации. *Владеть:* - основными методами проведения испытаний по показателям качества продукции общественного питания; - 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; - навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом инновационных достижений в индустрии питания.
ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности	ПК-4.3: Понимает сущность технологических процессов производства продукции общественного питания	Процессы и аппараты пищевых производств – 5 з.е., очная форма - КП, экзамен	*Знать:* - основные процессы и аппараты пищевой промышленности, принцип работы оборудования; - методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса; - основные понятия о подобии физических явлений, о теории тепло- и массообмена. - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания. *Уметь:* - пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при рас-

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
			чете и выборе аппаратов в условиях курсового проектирования; - выполнять экспериментальные исследования по определению реальных параметров аппаратов (в лабораторных установках); - выполнять расчеты на прочность и жесткость; выполнять расчеты деталей машин и механизмов; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу. *Владеть:* - рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.	ОПК-3.1: Использование знаний инженерных процессов при эксплуатации различных видов технологического оборудования; ОПК-3.2: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов с учетом всех экологических рисков; ПК-4.6: Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещения технологического обору-	Оборудование предприятий общественного питания – 3 з.е., экзамен	*Знать:* - рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования; - проектирование и реконструкцию предприятий питания; - методики расчета и подбора машин и аппаратов для пищевых производств; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации. *Уметь:* - выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов; - пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и подборе оборудования предприятий общественного питания.

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
	дования на предприятиях общественного питания		*Владеть:* - навыками в эксплуатации и монтаже оборудования предприятий питания.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ПК-4: Способен использовать фундаментальные знания в различных областях техники и технологий, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.	ОПК-3.3: Владеет нормативной базой в области инженерных изысканий, принципов проектирования зданий, сооружений, инженерных систем и оборудования; ПК-4.7: Демонстрирует необходимые знания, умения и навыки для проектирования предприятий общественного питания.	Проектирование предприятий общественного питания – 2 з.е., зачет	*Знать:* - 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. *Уметь:* - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; - осуществлять планировки рабочих мест, компоновки цехов и других помещений с учетом научной организации; - производить технологические расчеты. *Владеть:* - 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

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 рецептур 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
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-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач; УК-6.2: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста.	Введение в профессию – 4 з.е., очная форма - экзамен	*Знать:* 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). *Уметь:* использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ОП; ориентироваться в потоке информации для ее применения в учебном процессе. *Владеть:* навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий будущей профессиональной деятельности.
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1: Разрабатывает и контролирует технологические процессы совершенствования производ-	Пищевые и биологически активные добавки – 3 з.е., очная форма - эк-	*Знать:* -классификацию пищевых и биологически активных добавок; -функциональные свойства пищевых и биологически

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
	ства продукции различного назначения	замен	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. *Уметь:* -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. *Владеть:* - методиками расчета безопасных дозировок пищевых и биологически активных добавок на основе их предельных дозировок в продуктах общественного питания.
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; ПК-2: Способен управлять текущей деятельностью де-	УК-2.2: Выбор способа решения задачи профессиональной деятельности с учётом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ПК-2.1: Управляет материальными ресурсами и персоналом департамен-	Организация производства на предприятиях общественного питания – 2 з.е., зачет	*Знать:* - основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания; - способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов. *Уметь:* - разрабатывать концепцию предприятия общественного питания; - анализировать и оценивать результативность деятельности производства;

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
партаментов (служб, отделов) предприятия питания; ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания.	тов (служб, отделов) предприятия питания; ПК-2.3: Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; ПК-3.2: Организует и координирует процессы основного производства организации питания; ПК-3.3: Контролирует и оценивает эффективность процессов основного производства организации питания.		- организовывать документооборот по производству на предприятии питания. *Владеть:* - навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

Аннотация рабочей программы Модуля практической подготовки на базовой кафедре

Целью освоения Модуля практической подготовки на базовой кафедре является получение практических навыков в организации производства и обслуживания на предприятии питания, в том числе ведения технологических процессов.

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-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания; ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда; ПК-7: Способен организовывать и осуществлять процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и алкогольной и безалкогольной продукции с учетом потребностей различ-	ПК-3.4: Контролирует и оценивает эффективность процессов на кухне, основном производстве организации питания; ПК-5.1: Реализует в профессиональной деятельности методы организации работы малых трудовых коллективов. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормами профессиональной этики и корпоративной культуры; ПК-7.1: Анализирует сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес, обладает мотивацией к овладению новыми практическими	Практикум на базовой кафедре – 37 з.е., очная форма - экзамен	*<u>Знать:</u>* - правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности; - правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия; - знает методики и практики, способствующие саморазвитию; -технологию изготовления блюд и напитков на предприятиях общественного питания; - правила расчетов при работе с системами электронного учета продукции и финансов; - знает нормативную и техническую документацию в области товароведной оценки сырья, вспомогательных материалов и тары; -методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей; - основные правовые и нормативно-технические документы в профессиональной области, в том числе регулирующие и обеспечивающие безопасность и санитарно-гигиеническое благополучие; - правила работы при онлайн продажах; - средства IT-технологий и правила работы с ними.

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
ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов предприятий общественного питания.	навыками и знаниями; ПК-7.2: Осуществляет организацию и подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и алкогольной и безалкогольной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК-7.3: Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд широкого ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов, национальных и региональных особенностей предприятий общественного питания; ПК-7.4: Осуществляет товароведную оценку и хранение различного ассортимента продукции в соответствии с		*<u>Уметь:</u>* - организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива; - работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии; - составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач; - анализировать результаты производственной деятельности; - использовать технологическую и техническую документацию, входящую в область профессиональной деятельности; - проводить товароведную оценку пищевой продукции, сырья, вспомогательных материалов и упаковки; - разрабатывать рецептуру блюд, кулинарных и кондитерских изделий и напитков; - организовывать работу по обслуживанию гостей в зале; -принимать заказы на обслуживание в зале и «на дому»; -организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия в зале и на производстве. *<u>Владеть:</u>* - навыками работы с научно-технической информацией; -навыками работы официанта 3 разряда; -навыками кондитера 3 разряда;

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
	санитарными требованиями и стандартами качества; ПК-7.5: Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК-7.6: Проводит подготовку и обслуживание потребителей в зале предприятия общественного питания, а также осуществляет подготовку и выдачу заказов "на вынос" с использованием цифровых сервисов; ПК-7.7: Осуществляет разработку, адаптацию рецептур продукции предприятия общественного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;		- навыками работы бармена (сомелье/бариста); - навыками работы повара холодного цеха 3 разряда; - навыками работы повара горячего цеха 3 разряда; -навыками работы в заготовочном цехе (первичная обработка сырья, производство полуфабрикатов и других видов заготовок); -навыками работы по выбору: пиццерия/суши/гриль/веганство/кухни мира -навыками работы по направлению Гастрономическая карта России; - компьютерными программами для работы в цехе предприятия питания и для обработки результатов; - компьютерными программами для работы официантом, а также использовать их для обработки результатов. - навыками выполнения расчетов с покупателями с использованием IT-технологий.

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-7.8: Осуществляет подготовку к работе производственного помещения и оценивает его санитарное состояние.		

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), соотнесенные 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., очная форма – КР, экзамен	*Знать:* основные нормативные документы, технические регламенты, используемые для контроля безопасности и качества производимой продукции. *Уметь:* разрабатывать мероприятия по контролю качества и безопасности технологических процессов производства продукции. *Владеть:* методами контроля безопасности и качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологического процесса.
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 требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материа-	Санитария и гигиена питания – 2 з.е., зачет	*Знать:* - санитарно-гигиенические требования к качеству продовольственных товаров; - гигиенические характеристики основных компонентов пищи; - основы личной гигиены работников предприятий общественного питания; - профилактику пищевых отравлений и инфекций, глистных заболеваниях. *Уметь:*

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
	лам; санитарных требований к содержанию предприятий питания и личной гигиене		поддерживать необходимый санитарный режим труда в условиях производства на предприятиях общественного питания. *Владеть:* - 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 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 использовании 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 исследований в профессиональной деятельности – 4 з.е., очная форма – экзамен	*Знать:* - виды научных исследований; - формы научного знания; - нормы научной этики; - особенности индивидуальной и коллективной научной деятельности; - средства и методы научного исследования; - фазы, стадии, этапы научного исследования; - критерии достоверности научного исследования; - классификацию методов анализа. *Уметь:* -измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований свойств сырья и продуктов общественного питания; - обрабатывать и обобщать данные эксперимента для отчетов. *Владеть:* -навыками организации проведения научного эксперимента;

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	*Знать:* - физиологические нормы потребления пищевых веществ. *Уметь:* - составлять рационы для различных категорий населения. *Владеть:* - методикой расчета пищевой ценности блюд и рациона.
ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1: Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; ПК-1.3: Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективно-	Технология продукции общественного питания - 7 з.е., очная форма - зачет, КР, экзамен	*Знать:* - технологические процессы производства продукции общественного питания; - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания. *Уметь:* - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологии продукции общественного питания; - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; - изучать и анализировать научно-техническую ин-

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
	сти технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		формацию, отечественный и зарубежный опыт в технологии продукции общественного питания. *Владеть:* - технологическими процессами производства продукции общественного питания.
ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда	ПК-5.4: Регулирует ассортимент продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания; анализирует информацию по результатам продаж; принимает решения в области контроля качества продовольственных товаров; владеет системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Товароведение продовольственных товаров – 4 з.е., КР, экзамен	*Знать:* - 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. *Уметь:* - проводить товароведческую экспертизу и исследование продуктов, устанавливать их дефекты; - анализировать причины снижения качества. *Владеть:* - методами товароведения пищевых продуктов; - навыками самостоятельной организации товароведческой экспертизы

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), 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	Холодильная техника и технологии – 3 з.е., очная форма – зачет	*Знать:* - основные процессы и принцип работы оборудования холодильных установок; - методику расчета машин и аппаратов холодильных установок при заданных параметрах и тепловых нагрузках, процессов холодильной технологии. *Уметь:* - пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете холодильных установок; - выполнять расчеты машин и аппаратов холодильных установок при заданных параметрах и тепловых нагрузках для различных технологических и производственных процессов пищевых производств. *Владеть:* - методами интенсификации процессов холодильной технологии и совершенствования аппаратов холодильных установок.

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-6.2: 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	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен	*Знать:* - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы; - режимы технологических процессов производства, а также пути совершенствования технологии производства продукции из мяса и птицы. *Уметь:* - организовать и осуществлять технологический процесс производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы; - организовать ресурсосберегающее производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса и птицы, обеспечить надежность технологических процессов, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности. *Владеть:* - методами рационального использования сырьевых ресурсов, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из мяса и птицы, согласно действующей 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 рецептур с учетом потребностей различных категорий потре-	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен	*Знать:* - физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - ассортимент и технологию полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - нормативную и техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

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
	бителей, видов и форм обслуживания		*Уметь:* - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов на предприятиях общественного питания; - организовывать входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - рассчитывать нормы расхода сырья и материалов при производстве полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов. *Владеть:* - навыками использования нормативной и технической документации в производственном процессе; - навыками по первичной обработке различных видов рыбного сырья и морепродуктов, приготовлению полуфабрикатов, кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов. - методами оценки и контроля качества полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов,	Производство мучных и кондитерских изделий – 4 з.е., экзамен	*Знать:* - нормативную и техническую документацию, регламенты, используемую при производстве мучных и кондитерских изделий; - режимы технологических процессов производства, а

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
	осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		также пути совершенствования технологии мучных и кондитерских изделий. *Уметь:* - разрабатывать рациональные технологические схемы производства мучных и кондитерских изделий; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. *Владеть:* - 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 рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья – 3 з.е., зачет	*Знать:* - 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. *Уметь:* - разрабатывать рациональные технологические схемы производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из растительного сырья; - организовывать производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. *Владеть:* - методами контроля качества растительного сырья, полуфабрикатов 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 использовании 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	*Знать:* - фундаментальные (базовые) понятия, связанные с холодильной технологией; - технические средства для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания и для измерения основных параметров. *Уметь:* - использовать технические средства для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания; - измерять основные параметры холодильных технологических процессов; - организовать и осуществлять технологический процесс

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
			холодильной обработки продуктов общественного питания. *Владеть:* - 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	*Знать:* - 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. *Уметь:* - 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. *Владеть:* - технологией приготовления блюд на предприятиях общественного питания; - приемами определения качества приготовленных блюд.
ПК-6: Способен организовы-	ПК-6.2: Организует техно-	Стандарты обслуживания	*Знать:*

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
вать технологический процесс производства продукции общественного питания	логический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	и планирование общественного питания – 6 з.е., очная форма – зачет, КП, экзамен	- 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. *Уметь:* - 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. *Владеть:* - 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.
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	Национальные кухни – 4 з.е., экзамен	*Знать:* - 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

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
	адаптацию рецептур 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. *Уметь:* использовать приобретенные знания и навыки в практической деятельности. *Владеть:* 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 рецептур с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Сетевые предприятия общественного питания – 3 з.е., зачет	*Знать:* - новую информацию в области развития потребительского рынка; - принципы ресурсосберегающих технологий и способы рационального использования сырьевых ресурсов. *Уметь:* -организовать ресурсосберегающее производство, обеспечить надежность технологических процессов производства продукции питания, применять способы рационального использования сырьевых ресурсов в профессиональной деятельности. *Владеть:* -навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизации и обобщения информации.

Начальник УРОПСП

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ФГБОУ ВО «КГТУ»
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат: 0174a99400e2af6fb74dca3b394e65efc4
Владелец: Мельникова Виктория Александровна
Действителен: с 12.04.2023 по 12.04.2024

В.А. Мельникова