

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«История»

Составитель:

к.и.н., доцент Барынкин Владимир Павлович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.01
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины: сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте и роли в мировой цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности; выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

3. Краткое содержание дисциплины

История как наука. Развитие русской государственности в IX-XVII вв. Образование и развитие древнерусского государства в IX-XII вв. Московское царство в XVI-XVII вв. Подготовка к коллоквиуму по теме: “ Россия в XVII- XVIII вв. Россия в XIX веке. Россия в первой четверти XX века

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Философия»

Составитель:

к.п.н. Черненкова Инна Ивановна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.02
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Цели дисциплины: Ввести студентов в круг историко-философских и социально-философских проблем, способствовать формированию и совершенствованию навыков самостоятельного аналитического и диалектического мышления в сфере гуманитарного знания овладению принципами рационального философского подхода к процессам и тенденциям современного общества.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

3. Краткое содержание дисциплины

Философия как мировоззренческая система. Восточная философия и ее культурно-исторические типы. Философия античности: мир и его познание. Проблема человека и мира в средневековой философии. Философия эпохи Возрождения. Разработка научной методологии в философии Нового времени. Философия эпохи Просвещения. Немецкая классическая философия. Постклассическая философия. Русская философия: основные направления и особенности развития. Философское понимание мира; бытие, материя. Сознание его природа и сущность. Познание как предмет философского анализа. Философское учение о развитии. Общество как объект философского анализа. Проблема человека в философии. Философия и методология науки.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Иностранный язык»

Составитель (и):

к.п.н., доцент Семьшев Михаил Васильевич

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.03
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	10
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2, зачет 1
Количество часов всего	360

1. Цели освоения дисциплины

Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Изучение иностранного языка призвано также обеспечить: повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию; развитие когнитивных и исследовательских умений; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей культуры студентов; воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

3. Краткое содержание дисциплины

Образ жизни современного человека в России и за рубежом. Досуг и развлечения в семье. Досуг и работа людей в городе и деревне. Известные ученые и выпускники моего вуза. Язык как средство межкультурного общения. Роль иностранного языка в современном мире

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Экономическая теория»

Составитель:

к.э.н., доцент Кубышкин Андрей Валентинович

(Степень, звание, Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.04
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет 2
Количество часов всего	108

1. Цель освоения дисциплины

1.1. Развитие общекультурной компетенции, в соответствии с которой обучающийся должен быть способен использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности

3. Краткое содержание дисциплины

Экономическая теория как наука. Предмет и метод экономической теории. Закономерности экономической организации общества. Основы и факторы общественного производства. Конкуренция и ее виды. Экономические результаты деятельности. Основы рыночного механизма. Рынок труда как рынок факторов производства. Рынок капитала как рынок факторов производства. Рынок земельных ресурсов как рынок факторов производства. Предпринимательство и прибыль. Основы макроэкономики. Государство в регулировании рыночной экономики. Экономический рост. Макроэкономическое равновесие. Денежно-кредитная система государства. Налогово-бюджетная система государства. Социальная политика государства. Антиинфляционная политика государства. Макроэкономическая нестабильность.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Менеджмент»

Составитель:

к.э.н., доцент Подольникова Елена Михайловна

(Степень, звание, Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.05
Курс изучения	3
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

1.1. Целью изучения дисциплины является приобретение обучающимися общепрофессиональных знаний, необходимых для овладения основными практическими умениями и навыками в области менеджмента современной организации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

ОК-3

Обладать способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОПК-5

Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

3. Краткое содержание дисциплины

Сущность и технология менеджмента. Теоретические основы менеджмента. Руководство и эффективность управления организацией. Функции, полномочия и ответственность в системе менеджмента организации

Взаимодействия персонала в организации. Формирование группового взаимодействия и организация деятельности. Подготовка к опросу по теме: Технология управления персоналом

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Маркетинг»

Составитель:

к.э.н., доцент Подольникова Елена Михайловна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.06
Курс изучения	4
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	108

1. Цель освоения дисциплины

1.1. Формирование знаний маркетинга как концепции и системы управления организацией в рыночной среде, а также умений использования маркетинговых подходов, методов и решений в управлении организацией.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-3: *способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.*

ОПК-5: *готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.*

3. Краткое содержание дисциплины

Социально-экономические основы маркетинга. Социально-экономические основы маркетинга. Маркетинговая информационная система и маркетинговые исследования

Потребительские рынки и покупательское поведение. Потребительские рынки и покупательское поведение. Сегментация и выбор целевых сегментов рынка

Комплекс маркетинга. Товарная политика фирмы. Ценообразование в маркетинге. Система распределения и товародвижения. Маркетинговые коммуникации

Организация служб маркетинга на предприятии. Организация служб маркетинга на предприятии

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Высшая математика»

Составитель (и):

к.ф.-м.н., доцент Рыжик Валентина Николаевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.07
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	6
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2, зачет 1
Количество часов всего	216

1.Цели освоения дисциплины

1.1 Воспитание достаточно высокой математической культуры

1.2 Привитие навыков современных видов математического мышления

1.3 Привитие навыков использования математических методов и основ математического моделирования в практической деятельности.

1.4 Воспитание у студентов математической культуры включает в себя ясное понимание необходимости математической составляющей в общей подготовке бакалавра, выработку представления о роли и месте математики в современной цивилизации и мировой культуре, умение логически мыслить, оперировать с абстрактными объектами и быть корректным в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений.

1.5 Математическое образование бакалавра должно быть широким, общим, т.е. малоспециализированным, достаточно фундаментальным.

1.6 Фундаментальность математической подготовки включает в себя достаточную общность математических понятий и конструкций, обеспечивающую широкий спектр их применимости, разумную точность формулировок математических свойств изучаемых объектов, логическую строгость изложения математики, опирающуюся на адекватный современный математический язык.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-1

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

3. Краткое содержание дисциплины

Основные этапы становления математики и ее структур. Основные математические понятия. Основные виды и черты математического мышления. Множества и логические операции над ними

Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии. Матрицы. Определители. Системы линейных уравнений.

Математический анализ. Функция. Предел переменной, предел функции. Теоремы о пределах. Первый и второй замечательный пределы. Производная функции. Таблица производных. Геометрический и механический смысл производной. Точки экстремума функции. Интервалы монотонности. Точки перегиба и интервалы выпуклости вогнутости.

Интегрирование. Первообразная. Неопределенный интеграл. Таблица и свойства неопределенного интеграла. Определенный интеграл. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла. Вычисление определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Методы интегрирования в определенном интеграле.

Дифференциальные уравнения. Дифференциальные уравнения первого порядка (простейшие, с разделяющимися переменными)

Функция многих переменных
определения. Частные производные функции 2-х переменных. Производные высших порядков. Дифференциал функции.

Кратные интегралы. Двойной интеграл, его свойства. Вычисление двойного интеграла. Геометрическая иллюстрация. Приложение интеграла к решениям задач. Изменение порядка интегрирования в двойном интеграле.

Элементы теории поля. Поверхностный интеграл. Формула Остроградского Гаусса. Элементы векторного поля.

Ряды. Признаки сходимости числовых рядов знакоположительных. Признак Лейбница

Теория вероятностей и математическая статистика

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Физика»

Составитель (и):

д.т.н., профессор Погонышев Владимир Анатольевич

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.08
Количество зачетных единиц (кредитов)	6
Курс изучения	1, 2
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2, зачёт 1
Количество часов всего	216

1. Цели освоения дисциплины

Создание у студентов современной научной и методологической базы для понимания и усвоения специальных и технических дисциплин, необходимых для работы по специальности в результате:

1. изучения основных физических явлений и идей; знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и технике;
2. ознакомления с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами;
3. овладения приемами и методами решения конкретных задач из различных **МЕХАНИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ ОБЪЕКТОВ И ПРОЦЕССОВ** областей физики.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию.

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Введение. Мир, в котором мы живём. Модели объектов и процессов. Молекулярная физика и термодинамика. Статистическая физика. Колебания и волны. Оптика. Электричество и магнетизм. Физика атома, твёрдого тела и атомного ядра.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Информатика и информационные технологии»

Составитель (и):
к.п.н, доцент Петракова Наталья Васильевна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок (модуль) учебного плана	Б1.Б.09
Курс изучения	3
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	144

1. Цели освоения дисциплины

Формирование знаний об общих проблемах и задачах теоретической информатики; об основных принципах и этапах информационных процессов; методов получения, хранения, обработки, передачи и использования информации.

Расширение мировоззрения и формирование у студентов самостоятельного мышления в области информационных технологий; формирование общих представлений об основных видах информационных технологий, сферах их применения, перспективах развития информационных технологий, способах их функционирования и использования.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

ОПК-1

Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

ПК-2

Владеет современными информационными технологиями, способен управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Краткое содержание дисциплины

Общие теоретические основы информатики и ИТ. Технические и программные средства обработки информации. Офисное программное обеспечение. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет. Основы информационной и компьютерной безопасности. Защита от компьютерных вирусов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология продуктов функционального питания»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.10
Курс изучения	2
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

Получение знаний об основных научных принципах функционального питания, правильная организация функционального питания. Выработка знаний, умений и навыков в оценке различных аспектов выбора ассортимента и качества готовой продукции для специальных контингентов с учетом современных требований науки о питании.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2

Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1

Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Функциональное питание. Основы функционального питания.

Физиологические основы пищеварения и обмена веществ. Физиологические основы пищеварения и обмена веществ.

Категории функционального питания. Категории функционального питания. Категории функционального питания.

Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов. Функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов.

Другие функциональные ингредиенты. Другие функциональные ингредиенты.

Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека. Биологически активные добавки и оценка их использования в питании человека.

Функциональные мясные продукты. Функциональные мясные продукты.
Функциональные безалкогольные напитки. Функциональные безалкогольные напитки.
Функциональные хлебобулочные изделия. Функциональные хлебобулочные изделия.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Механика»

Составитель (и):

к.т.н., доцент Лабух Владимир Михайлович

(Степень, звание Ф.И.О)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.11
Курс изучения	2
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой
Количество часов всего	144

1. Цели освоения дисциплины

Научить студентов методам исследования равновесия и движения материальных тел и , механических систем, а также основам расчета конструкций, машин и механизмов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Краткое содержание дисциплины

Статика. Основные определения, понятия и законы статики. Связи и силы реакций связей. Плоские системы сил и условия их равновесия. Теория пар сил.

Кинематика. Кинематика точки. Способы задания движения точки. Определение скорости и ускорения точки. Поступательное и вращательное движение твердого тела

Динамика. Динамика механической системы. Общие теоремы динамики. Динамика точки. Законы динамики. Дифференциальные уравнения движения материальной точки.

Теория механизмов и машин. Типы машин. Машинные агрегаты. Структура и классификация механизмов. Кинематический анализ механизмов.

Сопротивление материалов. Растяжение и сжатие прямого стержня. Срез, смятие. Кручение вала (стержня).

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Химия»**

Составитель (и):

к.б.н., доцент Талызин Виктор Васильевич

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.12
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

1.1. Освоение студентами знаний по теоретическим основам химии и свойствам важнейших биогенных и токсичных химических элементов и образуемых ими простых и сложных неорганических веществ, приобретение умений и навыков работы с простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами, а также осуществления расчетов на основе полученных в этом курсе знаний для успешного освоения последующих дисциплин и использования в будущей профессиональной деятельности.

1.2 Формирование теоретических основ и умений по органической химии, освоить основные понятия органической химии, аналитические приёмы при работе с органическими веществами, ознакомиться с основами биоорганической химии.

1.3 Дать понимание основ химических и физико-химических методов анализа. Научить студентов владению данными методами, используемыми при оценке окружающей среды; приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-3

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

3. Краткое содержание дисциплины

Основные законы и понятия химии. Строение вещества. Основные понятия и законы химии. Строение атома. Химическая связь

Основные закономерности протекания химических реакций. Основы химической термодинамики. Основы химической кинетики. Химическое равновесие.

Дисперсные системы. Растворы неэлектролитов. Растворы электролитов. Гидролиз солей.

Химия элементов. Химия s-элементов и их соединений. Химия p-элементов и их соединений.

Основы органической химии. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основы классификации и номенклатуры органических соединений.

Углеводороды

Основы аналитической химии. Предмет и задачи аналитической химии. Классические методы химического анализа. Инструментальные методы химического анализа

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология продукции общественного питания»

Составитель (и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова Валентина Евгеньевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.13
Курс изучения	2, 3
Количество зачетных единиц (кредитов)	12
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2, 3
Количество часов всего	432

1. Цель освоения дисциплины

Всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки даст возможность будущим технологам общественного питания выбрать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-1: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Введение. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.

Процессы формирующие качество продукции. Процессы формирующие качество продукции общественного питания

Изменения веществ при кулинарной обработке. Изменения белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. Изменение липидов при кулинарной обработке. Изменения углеводов при кулинарной обработке продуктов. Изменения протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах

Общие представления об организации производства продукции общественного питания.

Технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов. Технология обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Виды сырья, используемые в кулинарии. Технология обработки с.-х. птицы, пернатой дичи, кролика

Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам.

Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.14
Курс изучения	3, 4
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен 4
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

Получение комплекса знаний по вопросам организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-5

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

3. Краткое содержание дисциплины

Организация производства. Характеристика услуг общественного питания. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Организация работы производственных цехов.

Организация обслуживания. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»

Составитель (и):

д.т.н., профессор Христофоров Евгений Николаевич

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.15
Курс изучения	4, 5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен 5
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Обеспечить формирование культуры безопасности, предполагающей готовность и способность выпускника использовать приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в любой сфере деятельности, в том числе и безопасности технологических процессов и производств; формирование мышления безопасности и системы ценностных ориентиров, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритетных; - приобретение знаний, умений и навыков для идентификации опасностей и оценки рисков в сфере своей профессиональной деятельности для последующей защиты от опасностей и минимизации неблагоприятных воздействий на основе сопоставления затрат с выгодами; освоение теоретических знаний и практических навыков для обеспечения безопасности технологических процессов и производств и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности; формирование способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности; формирование мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК - 9

способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-4

готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-3

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

3. Краткое содержание дисциплины

Теоретические основы БЖД. Управление и правовое регулирование БЖД

Безопасность жизнедеятельности на производстве. Технические средства безопасности

Безопасность жизнедеятельности в ЧС. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»

Составитель (и):

к.с.-х.н. Сазонова Ирина Дмитриевна

(Степень, звание, Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.16
Курс изучения	4, 5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен 5
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Освоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности. Создание навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребления.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения.
Введение в товароведение. Зерно и продукты его переработки. Свежие плоды и овощи.
Вкусовые товары

Товароведение продовольственных товаров животного происхождения.
Товароведная характеристика, изучение ассортимента и оценка качества молочных товаров по показателям, предусмотренным нормативными документами

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств»

Составитель (и):
к.т.н., доцент Чащинов Валерий Иванович
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.17
Курс изучения	3
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	180

1. Цели освоения дисциплины

Получение представления о системах теплоснабжения предприятий и знаний по основам технической термодинамики, теплообмена, а также по вопросам рационального использования теплоты в машинах, аппаратах и технологических процессах.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4

Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

3. Краткое содержание дисциплины

Введение. Общие сведения о теплоте и теплоснабжении предприятий. Теплота как вид энергии. Общие сведения о системах теплоснабжения предприятий и потребителях теплоты на предприятиях переработки и производства продуктов питания.

Общие сведения о термодинамических системах, теплофизических свойствах и параметрах состояния рабочих тел. Введение. Основные понятия и определения Технической термодинамики (термодинамическая система, рабочее тело, теплота и работа как формы проявления и передачи энергии). Термодинамические параметры состояния и уравнение состояния для идеальных газов.

Термодинамические процессы в идеальных газах. Общие сведения о термодинамических процессах. Первый закон термодинамики для закрытых систем. Определение теплоты и работы в общем случае

Круговые термодинамические процессы или циклы. Общие сведения о круговых термодинамических процессах и их классификация. Показатели эффективности циклов. Цикл Карно.

Термодинамика систем с реальными газами.

Основы теплообмена. Общие сведения о теплообмене. Способы переноса теплоты. Основные законы теплообмена.

Топливо и основы сгорания топлив.

Технологическое применение теплоты и применение теплоты на бытовые нужды.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Физиология питания»

Составитель (и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова Валентина Евгеньевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.18
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

формирование у будущего специалиста – технолога общественного питания научного мировоззрения о физиологических процессах пищеварения в организме, о здоровом питании и средствах его обеспечения.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в предмет. Основы физиологии человека. Строение и функция органов и систем организма, связанных с питанием человека. Основы физиологии и биохимии пищеварения. Типы пищеварения. Определение химического состава, энергетической ценности и интегрального сгора блюд. Белки, углеводы и липиды в питании человека. Определение суточной потребности разных групп людей в энергии и ее пищевых источниках. Пищевой рацион современного человека.

Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Пищевые добавки. Общие сведения. Вещества, регулирующие консистенцию. Вещества, способствующие сроку годности. Общие сведения о БАД. Классификация БАД.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»

Составитель (и):

к.э.н., доцент Исаев Хафиз Мубариз-оглы

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.19
Курс изучения	3
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности;

освоения основных методов математического анализа, применяемых в решении профессиональных задач и научно-исследовательской деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4:

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ПК-4:

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Краткое содержание дисциплины

Общие сведения о технологических машинах. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам, классификация механического оборудования предприятий общественного питания, производительность и мощность технологических машин.

Сортировочно-калибровочное оборудование. Основные способы классификации продуктов, основы теории процессов просеивания, сортировочно-калибровочное оборудование (просеиватели), производительность и мощность электродвигателя просеивателей.

Оборудование для мойки продуктов и столовой посуды, Основные способы мытья продуктов и столовой посуды, технологический процесс и классификация посудомоющих машин, технологические расчеты машин для мойки продуктов и столовой посуды.

Очистительное оборудование, основные способы очистки продуктов, машины для очистки картофеля и корнеплодов, основы теории процесса очистки корнеклубнеплодов в картофелеочистительных машинах периодического действия.

Основы теории измельчения пищевых продуктов, основные способы и степень измельчения пищевых продуктов. Законы измельчения и затраты на измельчение продуктов питания, классификация оборудования для измельчения пищевых продуктов, основы теории резания продуктов лезвием.

Машины и механизмы для нарезки плодов и овощей, овощерезательных машины и механизмы, их классификация, дисковые овощерезательные машины, машины для дробления и тонкого измельчения пищевых продуктов, размолочные машины и механизмы их классификация, размолочные механизмы с конусными рабочими органами, классификация машин для получения пюреобразных продуктов.

Машины для нарезки гастрономических товаров, классификация машин для нарезки продуктов на ломтики, производительность и мощность электродвигателя машин для нарезки гастрономических товаров и хлеборезательных машин.

Оборудование для резания мяса и рыбы, мясорыхлители, машины для резания мясного сырья и измельчения мяса, производительность и мощность электродвигателя мясорезательных машин.

Месильно-перемешивающее оборудование, основные виды перемешивания пищевых продуктов, тестомесильные машины.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»

Составитель (и):
к.т.н., доцент Чащинов Валерий Иванович
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.20
Курс изучения	2
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	180

1. Цели освоения дисциплины

Приобретение знаний о закономерностях протекания физических и биохимических процессов в пищевых производствах и устройстве аппаратов для их осуществления.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2

Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет, цель и задачи дисциплины. Классификация процессов и аппаратов. Статика и кинетика процессов переработки. Основные виды тепловых процессов. Применение процессов нагрева и охлаждения в перерабатывающих отраслях. Способы нагрева и охлаждения. Процесс конденсации. Процессы выпаривания. Физико-химические основы выпаривания. Основы расчета процесса выпаривания и выпарных аппаратов. Оборудование для тепловых процессов. Массообменные процессы в пищевой технологии перерабатывающих отраслей. Движущая сила процессов массопередачи. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов. Оборудование для массообменных процессов. Основные виды механических процессов и оборудование для

механических процессов. Основные виды гидромеханических процессов и оборудование для гидромеханических процессов. Общие сведения о биохимических процессах в пищевой технологии.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Электротехника и электроника»

Составитель (и):

Никитин Антон Михайлович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.21
Курс изучения	4, 5
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	зачет 5
Количество часов всего	144

1. Цели освоения дисциплины

Цель - комплексная теоретическая и практическая подготовка бакалавров и специалистов неэлектрических специальностей к изучению электротехнических дисциплин.

Задачи – формирование у студентов минимально необходимых знаний основных электротехнических законов и методов анализа электрических, магнитных и электронных цепей; принципов действия, свойств, областей применения и потенциальных возможностей основных электротехнических, электронных устройств и электроизмерительных приборов; основ электробезопасности, умение экспериментальным способом и на основе паспортных и каталожных данных определять параметры и характеристики типовых электротехнических и электронных устройств.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Электрические и магнитные цепи. Основные понятия и обозначение электрических величин и элементов электрических цепей. Источники и приемники электроэнергии. Схемы замещения электротехнических устройств. Основные законы электротехники. Закон Ома, Кирхгофа, Джоуля-Ленца. Линейные электрические цепи постоянного тока. Методы анализа и расчёта линейных электрических цепей постоянного тока. Анализ и расчёт разветвленных электрических цепей с несколькими источниками питания с помощью законов Кирхгофа, Законов Ома, методов применения узловых потенциалов и эквивалентного активного двухполюсника. Применение программных продуктов типа "MATLAB"

Анализ и расчёт линейных цепей переменного тока. Анализ и расчёт линейных цепей переменного тока. Способы представления (в виде временных диаграмм, векторов, комплексных чисел) и параметры (амплитуда, частота, начальная фаза) синусоидальных величин. Мгновенное, среднее и действующее значение синусоидального тока (напряжения). Активное, реактивное и полное сопротивление ветви. Фазовые соотношения между током и напряжением. Мощность в цепях переменного тока. Коэффициент мощности ($\cos \varphi$) и его технико-экономическое значение. Резонансные явления в электрических цепях. Анализ и расчёт трехфазных цепей переменного тока. Элементы трёхфазных цепей. Способы изображения и соединения фаз трёхфазного источника питания и приемников энергии. Трёх и четырехпроводные схемы питания приемников. Назначение нейтрального провода. Мощность трехфазной цепи. Анализ и расчёт магнитных цепей. Основные магнитные величины и законы электромагнитного поля. Свойства и характеристики ферромагнитных материалов. Применение закона полного тока для анализа и расчёта магнитной цепи с магнитопроводом без воздушного зазора и с воздушным зазором. Магнитные цепи переменных магнитных потоков.

Электромагнитные устройства и электрические машины. Электромагнитные устройства. ЭМУ постоянного тока: подъемные электромагниты, контакторы, реле, герконы. ЭМУ переменного тока: дроссели, контакторы, магнитные пускатели, реле. Их принцип действия, характеристики и область применения. Трансформаторы. Назначение и область применения. Устройство и принцип действия однофазного и трёхфазного трансформатора. Потери энергии в трансформаторе. Паспортные данные трансформаторов и определение номинального тока, тока короткого замыкания в первичной обмотке и изменения напряжения на вторичной обмотке.

Основы электроники и электрические измерения. Основы электроники и электрические измерения. Элементарная база современных электронных устройств. Электроника, ее роль в развитии науки, техники в производстве и управлении. Классификация основных устройств. Полупроводниковые диоды, триоды, транзисторы, тиристоры. Условные обозначения, принцип действия характеристики и их назначение.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Физическая культура и спорт»

Составитель (и):

к.п.н., доцент Петраков Михаил Александрович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.22
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	2
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	72

1. Цели освоения дисциплины

формирование физической культуры личности и ее способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-8: *способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.*

3. Краткое содержание дисциплины

Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента. Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания, образа жизни и его отражение в профессиональной деятельности. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе. Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий. Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов (ППФП). Методические знания и методико-практические умения. Учебно-тренировочные занятия.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Культурология»

Составитель (и):

к.пед.н. Семьшева Валентина Михайловна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.23
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Формирование у студентов систематических сведений о сущности феномена культуры, ее структуре, типологии и динамике, об основных тенденциях развития мировой и отечественной культуры; интереса к творческой деятельности и потребности в постоянном самообразовании; способности к предвидению социально-экономических, экологических, нравственных последствий профессиональной (в том числе изобретательской и научно-исследовательской) деятельности; социальных, этических и эстетических ориентиров, необходимых для формирования гражданского общества.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК- 6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК – 7 способностью к самоорганизации и самообразованию

3. Краткое содержание дисциплины

Основные понятия курса. Культура и культурология

История культуры Западной Европы. Античность. Древняя Греция и Древний Рим Средневековье. Эпоха Возрождения. Культура Нового времени и Просвещения

Русская культура. Древнерусская культура. Культура Х1Хв

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Культура речи и деловое общение»

Составитель (и):

к.фил.н. Осадчая Олеся Александровна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.24
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины:

Целью дисциплины «Культура речи и деловое общение» является развитие коммуникативно-речевой компетенции, повышение культуры русской речи будущего специалиста.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-6

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7

способностью к самоорганизации и самообразованию

3. Краткое содержание дисциплины

Норма как основная категория теории и практики культуры речи (литературный язык – основа культуры речи; понятие о языковой норме; вариативность норм литературного языка). Коммуникативные качества речи (фактическая и смысловая точность, логичность речи, понятность речи, чистота речи, лексическое богатство русского языка). Речевой и поведенческий этикет (специфика русского речевого этикета, связь речевого и поведенческого этикета, формулы выражения речевого этикета).

Функциональные разновидности современного русского литературного языка: научный стиль (разновидности научного стиля и качества научной речи; специфика научных текстов; лексические, морфологические и синтаксические особенности; понятие о термине). Принципы научной коммуникации и условия ее эффективности (особенности устной научной речи, научная дискуссия, взаимодействие оратора и аудитории).

Особенности официально-делового стиля речи (лингвистические и экстралингвистические особенности, канцелярит). Письменные формы делового общения (требования к оформлению реквизитов документов; типы документов; язык деловых бумаг). Устные формы деловой коммуникации (жанры деловой коммуникации: переговоры, служебный телефонный разговор, межличностная деловая коммуникация). Коммуникации в организациях и основы корпоративной культуры (формы и механизмы передачи корпоративной культуры; особенности работы в коллективе; профилактика конфликтных ситуаций; проблема лидерства). Мастерство дискуссии, спора. Основные стратегии, тактики, приемы

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Проектирование предприятий общественного питания»

Составитель (и):

д.т.н., доцент Купреенко Алексей Иванович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.25
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	180

1. Цели освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является теоретическое и практическое освоение обучающимися методики проектирования предприятий общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

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

ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

3. Краткое содержание дисциплины

Организация проектирования. Состав и содержание проекта. Функциональная структура ПОП как основа проектирования. Техничко-экономическое обоснование проекта.

Проектирование и принципы размещения общедоступных ПОП. Проектирование ПОП при производственных предприятиях и учреждениях. Проектирование заготовочных предприятий.

Порядок выполнения технологических расчетов. Производственная программа предприятия. Расчет расхода сырья, полуфабрикатов, площадей производственных и складских помещений, численности работников. Режим работы цеха. Технологический расчет и подбор оборудования. Оценка технического уровня проектируемого предприятия.

Функциональные группы помещений. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения.

Общие принципы объемно-планировочных решений. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий. Особенности проектирования ПОП, расположенных в зданиях иного назначения. Реконструкция и техническое перевооружение действующих ПОП.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Правоведение»

Составитель:

к.и.н., доцент Барынкин Владимир Павлович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.26
Курс изучения	3
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины: Сформировать у студентов основы правового мышления, целостного представления о состоянии правового регулирования общественных отношений; способности анализировать и обобщать информацию в области права; развитие правовой культуры как одного из неотъемлемых условий развития личности; понимания необходимости овладения правовыми ценностями, как фактора соблюдения законности в профессиональной сфере деятельности. Знание основных принципов и норм правового регулирования позволяет достичь высокой степени правовой определенности и уверенности в совершении своих действий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

3. Краткое содержание дисциплины

Общество и государство. Понятие и сущность права. Современное право понимание. Понятие и сущность права. Современное право понимание.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

**Аннотация
к рабочей программе дисциплины
«Биохимия»**

Составила
д.б.н. профессор Галызина Татьяна Леонидовна

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.27
Курс изучения	2
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Основная цель дисциплины «Биохимия» в подготовке состоит в том, чтобы дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач: повышения производства доброкачественных продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ОПК -3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

3. Краткое содержание дисциплины

Свойства биологически активных соединений. Белки. Пептиды. Витамины. Ферменты.

Свойства биологически активных соединений. Белки. Пептиды. Витамины и витаминоподобные вещества. Ферменты. Гормоны.

Обмен веществ и энергии в организме. Основы биоэнергетики. Особенности обмена углеводов, липидов, белков.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Микробиология»

Составитель (и):
к.с-х. н. Рябичева Ангелина Евгеньевна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.Б.28
Курс изучения	2, 3
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой 3
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

1.1. Целями изучения дисциплины является получение фундаментального образования, способствующего развитию личности; формирование понимания роли фундаментальной подготовки в усвоении дисциплин естественнонаучного цикла для дальнейшей профессиональной деятельности.

1.2. Задачами дисциплины являются:

- формирование целостного представления о теоретических основах общей микробиологии;
- строения, физиологии, разнообразии, распространении микроорганизмов;
- их роли в отдельных отраслях промышленности, методами их контроля и прогнозирования;
- приобретение навыков необходимых для профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Значение, история развития микробиологии. Систематика микроорганизмов. Физиология и биохимия микроорганизмов. Факторы внешней среды, влияющие на рост и развитие микроорганизмов. Методы приготовления препаратов микроорганизмов. Методы окрашивания. Питательные среды. Техника посева микробов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика»

Составители:

к.т.н., доцент Кожухова Нэлли Юрьевна

к.т.н. Синяя Наталия Викторовна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.01
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	8
Форма промежуточной аттестации	экзамен 1, зачет 2
Количество часов всего	288

1. Цели освоения дисциплины

Получение знаний теоретических основ построения и преобразования проекционного чертежа как графической модели пространственных фигур, приобретение умений и навыков по построению и чтению проекционных и технических чертежей, отвечающих требованиям стандартизации и унификации; освоение студентами современных методов и средств компьютерной графики, приобретение знаний и умений по построению трехмерных геометрических моделей объектов с помощью графической системы Компас.

Задачи дисциплины: - развитие у студентов пространственного мышления и навыков конструктивно-геометрического моделирования; выработка способностей к анализу и синтезу пространственных форм, реализуемых в виде чертежей машин и механизмов; - получение студентами знаний, умений и навыков для успешного использования метода получения графических изображений при выполнении и чтении чертежей машин и механизмов и их деталей и по составлению проектно-конструкторской и технической документации; а также использованию методики компьютерного выполнения проектно-конструкторской документации с применением систем автоматизированного проектирования и черчения.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3. Краткое содержание дисциплины

Начертательная геометрия. Введение. Предмет начертательной геометрии. Плоскости проекций. Методы проецирования. Проецирование точки и прямой линии. Прямые уровня. Деление отрезка в заданном отношении. Определение натуральной величины прямой методом прямоугольного треугольника. Следы прямой. Плоскости. Линии особого положения в плоскости (горизонталь, фронталь, линии наибольшего ската). Следы плоскости. Проецирующие плоскости. Точка на поверхности геометрической фигуры. Способы преобразования эпюра. Способ вращения. Способ замены плоскостей. Способ плоскопараллельного перемещения. Плоскости общего положения. Прямая перпендикулярная плоскости. Пересечение прямой с поверхностью геометрических фигур. Пересечение геометрических фигур плоскостью. Определение фигуры сечения и истинной величины фигуры сечения. Построение развертки геометрической фигуры. Взаимное пересечение плоскостей. Метод вспомогательных секущих плоскостей. Метод секущих сфер. Теорема Монжа.

Инженерная графика. Компьютерная графика

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Метрология, стандартизация, сертификация»

Составитель (и):

к.т.н., доцент Будко Сергей Иванович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.02
Курс изучения	2
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование профессиональной культуры в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для создания условий по обеспечению контроля безопасности и качества продовольственного сырья, а также продукции питания, понимания приоритетности вопросов, касающихся безопасности и качества продукции;
- освоение студентами теоретических знаний и законодательных основ, приобретение умений и навыков их применения в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия для обеспечения эффективности создаваемых технологий и организации общественного питания;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по метрологическому обеспечению безопасности и качества продовольственного сырья и продуктов питания в процессе их стандартизации и сертификации.

1.2 Задачи дисциплины:

- планирование и разработка мероприятий по обеспечению единства измерений на предприятиях общественного питания;
- планирование и разработка мероприятий по метрологическому обеспечению производства на предприятиях общественного питания;
- организация и осуществление производственного контроля качества сырья, материалов, полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания нормативной документацией;
- внедрение методов технического контроля качества продукции;

- разработка нормативной документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- участие в испытаниях продукции, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-6: Способность организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Стандартизация и сертификация. Теоретические основы стандартизации. Технические регламенты. Система стандартизации РФ. Правовая база стандартизации

Стандартизация и сертификация. Классификация и кодирование государственных стандартов

Стандартизация и сертификация. Углубленное изучение лекционного материала и вопросов лекций, вынесенных на самостоятельную проработку и подготовка к лабораторным занятиям.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Детали машин и основы конструирования, САПР»

Составитель (и):

к.т.н., доцент Романеев Н.А., к.т.н., доцент Никитин В.В.

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.03
Курс изучения	2, 3
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	экзамен 3
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

Изучение методики инженерных расчетов основных видов деталей машин общего назначения, освоение методов конструирования и расчета деталей и механизмов машин, обеспечивающих надежность и долговечность работы.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ПК-2 Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Краткое содержание дисциплины

Детали машин и основы конструирования. Механические передачи. Зубчатые передачи

САПР. Расчет механических передач (APM Trans). Разработка чертежей. Расчет и проектирование валов и осей (APM Shaft)

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

Составитель (и):

к.с.-х.н., доцент Кротов Дмитрий Геннадьевич

(степень, звание, Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.04
Курс изучения	5
Количество зачётных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачёт
Количество часов всего	108

1.Цели дисциплины

1.1. Формирование целостной системы знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.

Задачи дисциплины

в производственно-технологической деятельности:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

в организационно-управленческой деятельности:

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

в научно-исследовательской деятельности:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

2. Компетенции обучающегося, формирующиеся в результате освоения дисциплины (модуль)

ОПК-3

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-1

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Нормативно-законодательная основа безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Приборы и оборудование, используемое для анализа продовольственного сырья и продуктов питания. Приборы и оборудование, используемое для анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания природными токсикантами. Источники загрязнения. Нормативы безопасности и методы контроля. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Нормативы безопасности и методы контроля. Методы определения показателей качества пищевых продуктов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Холодильное и вентиляционное оборудование»

Составитель (и):

к.т.н. Байдаков Евгений Михайлович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.05
Курс изучения	3, 4
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен 4
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

1.1. является освоение студентами методов выбора и эффективного использования холодильного и вентиляционного оборудования при хранении и производстве продуктов общественного питания;

1.2 изучение устройства, теории рабочих процессов и правил эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования, определение оптимальных режимов работы систем холодоснабжения и кондиционирования.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4: Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Холодильное оборудование. Теоретические основы холодильного и вентиляционного оборудования

Вентиляционное оборудование. Вентиляция и кондиционирование воздуха в помещениях зданий и сооружений. Схемы центральных систем кондиционирование воздуха. Методы автоматического регулирования центральных систем кондиционирования воздуха.

Конструктивные элементы вентиляционных вытяжных систем. Выбор и технико-экономическая эффективность использования оборудования при хранении пищевой продукции

Анализ эффективности использования оборудования. Определение эффективности работы оборудования.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования»

Составитель (и):

к.т.н. Байдаков Евгений Михайлович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.06
Курс изучения	4, 5
Количество зачетных единиц (кредитов)	6
Форма промежуточной аттестации	экзамен 5, зачет 5
Количество часов всего	216

1. Цель освоения дисциплины

1.1 Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов основ теоретических знаний и практических навыков по монтажу, технической эксплуатации и ремонту технологического оборудования;

1.2 Дать студентам знания по монтажу и технической эксплуатации технологического оборудования, основам надежности и ремонта машин и оборудования, организации работы ремонтной службы предприятий

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Планирование и финансирование монтажных работ. Основные сведения о планировании и финансировании монтажных работ

Инженерно-экономическая подготовка и организация монтажных работ

Организация и технология монтажа оборудования. Основания и фундаменты.

Взаимодействие между заказчиками и подрядчиками. Материально-технические обеспеченность производства монтажных работ. Организация и технология монтажа оборудования Организация сооружения и приемка фундаментов

Монтаж технологического оборудования. Такелажные работы и расчет основных конструктивных параметров такелажных приспособлений. Подъем и установка оборудования с помощью такелажной оснастки. Подъем и установка оборудования с помощью стрелы и полиспастов. Монтаж основных видов технологического оборудования пищевых производств.

Монтаж общепромышленного оборудования. Изготовление и монтаж опорных и обслуживающих металлоконструкций и нестандартного оборудования. Комплексная система подготовки монтажного производства. Изготовление и монтаж технологических трубопроводов. Охрана труда при монтаже технологического оборудования.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология мучных и кондитерских изделий»

Составитель (и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова Валентина Евгеньевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.07
Курс изучения	4, 5
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	экзамен 5
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование знаний о классификации и ассортименте мучных кондитерских изделий, технологических схемах их изготовления и приобретение навыков в области технологии мучного кондитерского производства.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий.

Технология мучных хлебобулочных изделий. Технология хлебобулочных изделий.

Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.

Технология приготовления слоеного дрожжевого теста.

Технология приготовления песочного и сдобного теста.

Технология приготовления пряничного и вафельного теста и изделий из них.

Технология приготовления воздушного теста.

Технология приготовления бисквитного и заварного теста.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Основы инженерного строительства»

Составитель (и):

к.т.н., доцент Старовойтов Сергей Иванович

(Степень, звание Ф.И.О)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.08
Курс изучения	4, 5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой 5
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является подготовка инженеров в особенностях строительства перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания, получения необходимых знаний при строительстве перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-27: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

3. Краткое содержание дисциплины

Характеристика, размещение предприятий отрасли. Обоснование создания предприятия по переработке сельскохозяйственного сырья. Сырьевая база и производственная программа предприятия.

Инженерно-технологическая часть. Технологический поток переработки сельскохозяйственного сырья. Материальное и энергетическое обеспечение процесса переработки.

Архитектурно-строительная часть. Общие сведения о промышленных зданиях. Основания и фундаменты. Покрытия промышленных зданий. Стены. Окна. Двери. Полы.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Специализированное оборудование предприятий общественного питания»

Составитель (и):

к.э.н., доцент Исаев Хафиз Мубариз-оглы

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Профиль	Технология продуктов общественного питания	
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр	
Форма обучения	заочная	
Блок учебного плана	Б1.В.09	
Курс изучения	4	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	4	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен	зачет
Количество часов всего	144	108

1. Цель освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности; освоения основных методов математического анализа, применяемых в решении профессиональных задач и научно-исследовательской деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4:

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ПК-4:

готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Краткое содержание дисциплины

Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация и индексация теплового оборудования. Основные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.

Способы тепловой кулинарной обработки. Основные способы тепловой кулинарной обработки. Варка пищевых продуктов. Жарка пищевых продуктов. ИК- и СВЧ-нагрев пищевых продуктов. Комбинированные способы нагрева пищевых продуктов.

Устройство тепловых аппаратов. Рабочие камеры и поверхности. Нагревательные элементы. Тепловая изоляция.

Теплогенерирующие устройства и теплоносители. Характеристика теплогенерирующих устройств и теплоносителей. Электрические нагревательные элементы. Назначение и область применения. Основные характеристики, условия работы и устройство металлических электронагревателей сопротивления. Инфракрасные излучатели. Электродные (жидкостные) нагреватели. Сверхвысокочастотные генераторы. Индукционные нагреватели.

Расчет теплового аппарата. Конструктивный и поверочный расчеты. Материальный баланс технологического процесса. Тепловой баланс. Определение площади поверхности теплообмена.

Варочное оборудование. Назначение и классификация варочных аппаратов. Назначение и классификация пищеварочных котлов. Автоклавы. Паровые камеры.

Жарочно-пекарное оборудование. Классификация жарочных аппаратов. Аппараты для жарки на нагретой поверхности. Аппараты для двухсторонней контактной жарки. Жарочные аппараты непрерывного действия. Фритюрницы. Особенности процесса жарки во фритюре. Аппараты для тепловой кулинарной обработки изделий в паровоздушной среде. Жарочные и пекарные шкафы. Конвектоматы и пароконвектоматы.

Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева. Аппараты инфракрасного нагрева. Аппараты сверхвысокочастотного нагрева.

Кухонные плиты. Назначение и классификация кухонных плит. Электрические плиты.

Водогрейное оборудование. Назначение и классификация водогрейного оборудования. Водонагреватели. Характеристика водонагревателей. Электрические водонагреватели периодического действия. Электрические водонагреватели непрерывного действия. Кофеварки.

Оборудование для сохранения пищи в горячем состоянии. Классификация оборудования для сохранения горячей пищи. Мармиты для первых и вторых блюд. Тепловые стойки, витрины и ИК-подогреватели. Тепловые шкафы. Термостаты.

Немеханическое оборудование для предприятий общественного питания. Торговая мебель. Торговый инвентарь. Столы производственные. Ванны моечные, стеллажи, шкафы для посуды, тележки технологические, полки кухонные, гастроремкости.

Весоизмерительные приборы. Классификация и нормы точности весоизмерительных приборов. Поверка весов. Элементы конструкции, характеристика основных видов и принцип действия рычажно-механических весов. Элементы конструкции, характеристика основных видов и принцип действия электронных весов. Электронные весы, используемые в общественном питании.

Фасовочно-упаковочное оборудование. Назначение фасовочно-упаковочного оборудования. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Структура и классификация дозаторов. Виды дозаторов. Классификация упаковочного оборудования. Виды упаковочного оборудования.

Торговые автоматы. Классификация торговых автоматов. Виды торговых автоматов. Конструкции торговых автоматов.

Штриховые коды. Структура и графическое построение штриховых кодов EAN-13 и EAN-8. Сканеры штриховых кодов в составе систем автоматизации. Терминалы сбора данных. Радиочастотная идентификация.

Оборудование для расчета с покупателями. Классификатор контрольно-кассовой техники, используемой на территории Российской Федерации. Ввод в эксплуатацию. Принципиальное устройство контрольно-кассовой техники. Режимы работы контрольно-кассовой техники.

Способы расчетов с покупателями. Функциональные возможности современной контрольно-кассовой техники. Комплексная автоматизация предприятий общественного питания.

Торговое холодильное оборудование. Классификация торгового холодильного оборудования. Технологическое торговое холодильное оборудование.

Автоматизированные системы в сфере торговли и общественного питания. Принципы построения автоматизированных систем. Виды автоматизированных систем.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология продуктов общественного питания»

Составитель (и):

к.с.-х.н., доцент Гапонова Валентина Евгеньевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.10
Курс изучения	3
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

Цели и задачи дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями. Пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-1: способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3. Краткое содержание дисциплины

Технология кулинарной продукции. Технология приготовления супов. Технология соусов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.

Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.
Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.
Технология холодных блюд и закусок.
Технология сладких блюд.
Технология горячих и прохладительных напитков.
Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Санитария и гигиена питания»

Составитель (и):

к.с-х. н. Рябичева Ангелина Евгеньевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.11
Курс изучения	3, 4
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	экзамен 4
Количество часов всего	144

1. Цели освоения дисциплины

1.1. Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование у студентов навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2. Задачами дисциплины являются: знакомство с функциями и методами работы

государственного санитарно-эпидемиологического надзора, социальной значимостью гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

3. Краткое содержание дисциплины

Понятие и источники санитарии и гигиены История развития санитарии и гигиены. Санитарный надзор. Основные факторы окружающей среды и их влияние на человека. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Продукты питания в отечественной и зарубежной истории»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.01.01
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	6
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2, зачет 1
Количество часов всего	216

1. Цель освоения дисциплины

Получение знаний теоретических основ: о традициях питания у разных народов; как среда обитания отражалась на характере питания человека; вкусы людей разных цивилизаций; а также исторические сведения об основных пищевых продуктах, об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяет лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-28

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3. Краткое содержание дисциплины

Введение. История русской кухни. Введение. Русская кухня. Предмет, методы и задачи дисциплины «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. Мясо. Рыба и морепродукты.

История украинской кухни. Украинская кухня. Молоко и молочные продукты. Оборудование, посуда, инвентарь кухни. Мед и медовые напитки.

История армянской кухни. Армянская кухня.

История прибалтийской и эстонской кухни. Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни. Кондитерские изделия.

История литовской и прибалтийской кухни. Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия. Пряности.

История кухни тюркоязычных народов. Общие черты кухни тюркоязычных народов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«История национальной кухни»

Составитель (и):

к.б.н. Слезко Елена Ивановна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного
Профиль подготовки	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок (модуль) учебного плана	Б1.В.ДВ.01.02
Курс изучения	1, 2
Количество зачетных единиц (кредитов)	6
Форма промежуточной аттестации	экзамен 2, зачет 1
Количество часов всего	216

1. Цель освоения дисциплины

Получение знаний теоретических основ: о традициях питания у разных народов; как среда обитания отражалась на характере питания человека; вкусы людей разных цивилизаций; а также исторические сведения об основных пищевых продуктах, об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяет лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-28

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

3. Краткое содержание дисциплины

Введение. История русской кухни. Введение. Русская кухня. Предмет, методы и задачи дисциплины «История национальной кухни».

История украинской кухни. Украинская кухня. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.

История армянская кухня. Армянская кухня.

История прибалтийской и эстонской кухни. Краткая характеристика прибалтийской и эстонской кухни.

История литовской и прибалтийской кухни. Исторический путь развития литовской кухни. Прибалтийские сладкие блюда и кондитерские изделия.

История кухни тюркоязычных народов. Общие черты кухни тюркоязычных народов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов»

Составитель (и):

д.т.н., доцент Купреенко Алексей Иванович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.02.01
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины «Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов» является получение студентами необходимых теоретических и практических знаний по использованию пакетов прикладных программ для расчета рецептуры продукта, технологических параметров оборудования и состава линий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

2. Краткое содержание дисциплины

Технологический расчет рецептуры изделия. Расчет состава технологических линий малых предприятий. Планирование технических обслуживаний и ремонтов технологического оборудования малых предприятий. Расчет плана-графика ТО и ремонтов технологического оборудования цеха. Составление производственного плана выпуска продукции с учетом имеющихся ресурсов по критерию наибольшей прибыли.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Оптимальные решения в технологических расчетах»

Составитель (и):

д.т.н., доцент Купреенко Алексей Иванович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.02.02
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

Целью дисциплины «Оптимальные решения в технологических расчетах» является получение студентами необходимых теоретических и практических знаний по использованию пакетов прикладных программ для расчета рецептуры продукта, технологических параметров оборудования и состава линий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

3. Краткое содержание дисциплины

Оптимизация рецептуры изделия. Оптимизация состава технологических линий малых предприятий. Планирование технических обслуживаний и ремонтов технологического оборудования малых предприятий. Расчет плана-графика ТО и ремонтов технологического оборудования цеха. Составление производственного плана выпуска продукции с учетом имеющихся ресурсов по критерию наибольшей прибыли. Составление плана перевозок изделий для удовлетворения потребности при имеющихся запасах при наименьшей суммарной стоимости перевозок. Определение производственных планов предприятий по критерию минимальных общих затрат.

Статистическая обработка результатов экспериментальных исследований технологических процессов. Графическое представление результатов статистической обработки экспериментальных исследований технологических процессов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Барное дело»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.03.01
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

Является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов;

- профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

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

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Краткое содержание дисциплины

Введение, классификация баров и их характеристика. Общая информация о барах.

Характеристика торговых помещений и основы организации работы бара. Торговые помещения, оборудование, инвентарь баров и их характеристика. Организация работы бара. Обслуживание потребителей в барах.

Классификация коктейлей и построение карт. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей. Карты коктейлей, вин, требования к составлению. Характеристика основных компонентов коктейлей.

Технология подготовки смешанных напитков. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков, оригинальных коктейлей и их подача. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям. Принципы подбора гарниров и закусок к коктейлям.

Способы составления различных видов меню, карты вин, виды сервировки столов при различных видах обслуживания в барах. Обслуживание приемов и банкетов. Охрана труда бармена.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Безалкогольные и алкогольные напитки»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.03.02
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	4
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	144

1. Цель освоения дисциплины

Является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов;

- профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

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

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Краткое содержание дисциплины

Введение. История появления и развитие технологии безалкогольных напитков.

Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков Производство безалкогольных напитков. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта. Алкогольные коктейли и смешанные напитки

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология продуктов лечебного и профилактического питания»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.04.01
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	108

1. Цель освоения дисциплины

Получение знаний об основных научных принципах лечебного и профилактического питания, правильная организация лечебно-профилактического питания. Выработка знаний, умений и навыков в оценке различных аспектов выбора ассортимента и качества готовой продукции для специальных контингентов с учетом современных требований науки о питании.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в предмет. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.

Обоснование условий разработки продуктов направленного физиологического действия. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания. Питание пожилых людей. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология продуктов детского и диетического питания»

Составитель (и):

к.б.н. Слезко Елена Ивановна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.04.02
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	108

1. Цель освоения дисциплины

Получение знаний об основных научных принципах диетического и детского питания. Выработка знаний, умений и навыков в оценке различных аспектов выбора ассортимента и качества готовой продукции для специальных контингентов с учетом современных требований науки о питании.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в предмет. Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания.

Обоснование условий разработки продуктов направленного физиологического действия. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Основы детского питания. Требования к технологии приготовления блюд для детского питания. Технология приготовления блюд из различных компонентов для детского питания. Основы лечебно-профилактического питания (ЛПП). Диета № 1,2,3. Диета № 4,5,6,7. Диета № 8,9,10.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Экономика предприятий общественного питания»

Составитель:

к.э.н., доцент Кузьмицкая Анна Алексеевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.05.01
Курс изучения	4
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачёт
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

1.1. Целью дисциплины является получение целостного представления о средствах, законах и правилах функционирования предприятий общественного питания. Включает широкий спектр управленческих и организационных форм и методов, правил рационального использования материальных и нематериальных ресурсов, объектов, процессов и способов с целью создания и распределения материальных и духовных благ, без которых не может обходиться как отдельный индивид, так и общество в целом.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

3. Краткое содержание дисциплины

Основы современной рыночной системы хозяйствования. Предприятие в условиях рыночной экономики. Создание, юридическое оформление и реорганизация предприятия. Организационно-правовые формы организаций. Организационно-правовые формы организаций. Основные средства предприятия.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Экономика пищевых производств»

Составитель:

к.э.н., доцент Кузьмицкая Анна Алексеевна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.05.02
Курс изучения	4
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачёт
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

1.1. Целью дисциплины является формирование у студентов целостного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укрепление конкурентоспособности предприятия.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

ПК-5: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

3. Краткое содержание дисциплины

Предприятие и его роль в национальной экономике. Механизм хозяйствования на предприятии. Создание, юридическое оформление и реорганизация предприятия. Организация производства и производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности. Инвестиции и капитальные вложения предприятия. Трудовые ресурсы предприятия, производительность труда и заработная плата. Трудовые ресурсы предприятия, производительность труда и заработная плата.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Учет и отчетность на предприятиях общественного питания»

Составитель (и):
к.э.н. Тимошенко Наталья Александровна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.06.01
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

1.1 формирование знаний и умений по научным и практическим основам учета на предприятиях общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Принципы калькулирования продажных цен в общественном питании. Учет движения сырья и товаров в кладовой. Учет товарных потерь. Инвентаризация товаров и тары. Учет денежных средств. Учет расчетов и обязательств. Учет труда и его оплаты. Учет финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Бухгалтерский учет»

Составитель:

к.э.н. Тимошенко Наталья Александровна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.06.02
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Форма промежуточной аттестации	зачёт
Количество часов всего	108

1. Цели освоения дисциплины

1.1 формирование знаний и умений по научным и практическим основам учета на предприятиях общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Основы бухгалтерского учета. Учет денежных средств. Учет расчетов и обязательств. Учет материально - производственных запасов. Учет оплаты труда. Учет основных средств. Учет продаж и финансовых результатов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология блюд национальной кухни»

Составитель (и):

к.б.н. Слезко Елена Ивановна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.07.01
Курс изучения	4
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

Является получение знаний студентами отличительных особенностей кухонь и технологий приготовления традиционных блюд цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки, составлению меню для национальных гостей и самостоятельно готовить блюда из итальянской, французской, немецкой кухонь.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Кухня цивилизованных стран Европы. Национальные традиции и технологии продуктов Итальянской кухни. Национальные традиции и технологии продуктов Французской кухни. Национальные традиции и технологии продуктов английской кухни. Национальные традиции и технологии продукции немецкой кухни.

Национальные традиции и технологии продукции Азиатских стран. Национальные традиции и технологии продукции казахской кухни. Национальные традиции и технологии продукции узбекской и киргизской кухни.

Национальные традиции и технологии продукции народов Прибалтики.

Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов восточной Европы.

Национальные традиции и технологии продукции народов Кавказа.

Национальные традиции и технологии приготовления блюд стран Востока.
Национальные традиции и технологии приготовления блюд китайской, японской, монгольской кухонь.

Национальные традиции и технологии приготовления блюд народов Америки.
Национальные традиции и технологии продукции кухни народов США.

Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки.
Национальные традиции и технологии продукции стран Северной Африки: Алжир, Марокко, Египет, Тунис.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология блюд русской кухни»

Составитель (и):

к.б.н. Слезко Елена Ивановна

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.В.ДВ.07.02
Курс изучения	4
Количество зачетных единиц (кредитов)	5
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	180

1. Цель освоения дисциплины

Целью данной дисциплины является получение знаний студентами отличительных особенностей кухни и технологию приготовления традиционных блюд русской кухни.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-2

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ПК-1

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

История и формирование традиций русской кухни. Этапы формирования Русской кухни, влияние исторических событий на процесс развития русской кухни. Особенности древнерусской кухни. Кухня Московского государства, или старомосковская кухня. Кухня петровско-екатерининской эпохи.

Технология приготовления супов русской кухни. Характеристика первых блюд. Общерусская национальная кухня. Советская кухня.

Технология приготовления блюд русской кухни из мяса птицы, субпродуктов, дичи. Технология приготовления котлет, биточков, фрикаделек, кнелей. Блюда из отварного мяса. Студень.

Технология приготовления блюд русской кухни из рыбы и нерыбных продуктов моря. Рыба запеченная и жареная в сметане: щука, караси, окуни.

Технология приготовления овощных, грибных и крупяных блюд русской кухни. Технология каш в Русской кухне. Рассыпчатые каши, кашицы. Кашицы: смоленская, костромская, тихвинская, белевская.

Технология приготовления мучных блюд и изделий русской кухни. Блины. Подготовка теста для блинов. Подготовка посуды для выпечки блинов. Пироги. Виды пирогов. Особенности приготовления теста для пирогов в различные исторические периоды.

Технология приготовления блюд русской кухни из яиц и творога. Творожные пасты – пасхи. Типы творожных паст: сырые, заварные, кондитерские. Правила приготовления сырых паст. Правила приготовления заварных паст.

Технология приготовления сладких блюд и напитков русской кухни. Русские национальные напитки – сбитень, квасы, мефы, морсы, водицы, уваренный капустный сок, своротка с изюмом, ставленые мефы. Технологические приемы приготовления, правила подачи.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
(Общая физическая подготовка)

Составитель (и):

к.п.н., доцент Петраков Михаил Александрович

Воробьев Александр Иванович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.ОД.ДВ.01
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	328

1. Цели освоения дисциплины

формирование физической культуры студента как системного и интегративного качества личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-8: *способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.*

3. Краткое содержание дисциплины

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
(Легкая атлетика)

Составитель (и):

к.п.н., доцент Петраков Михаил Александрович

Воробьев Александр Иванович

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	Б1.ОД.ДВ.02
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	328

1. Цели освоения дисциплины

Формирование комплекса знаний, умений и навыков в области легкой атлетики и двигательных навыков и физических качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОК-8: *способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.*

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в легкую атлетику: классификация видов легкой атлетики, содержание легкой атлетики, краткая история развития. Легкая атлетика в программе физического воспитания студентов. Основы техники легкоатлетических видов: ходьбы, бега, метаний, прыжков.

Развитие физических качеств средствами легкой атлетики: методы и средства развития быстроты, выносливости и силы на занятиях легкой атлетики.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.

2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Техника пищевых производств»

Составитель (и):

к.э.н., доцент Исаев Хафиз Мубариз-оглы

(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	ФТД.В.01
Курс изучения	5
Количество зачетных единиц (кредитов)	2
Форма промежуточной аттестации	экзамен
Количество часов всего	72

1. Цель освоения дисциплины

Формирование теоретических знаний и практических навыков о междисциплинарном подходе к проблеме совершенствования линий, создания линий качественно новых, линий нового поколения.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. Краткое содержание дисциплины

Поточно-технологические линии производств. Техника для производства заварных пряников. Техника для производства тортов и пирожных. Техника для производства закусочных сухариков. Техника для производства блинчиков с начинками. Техника для производства колбасных изделий. Техника для производства рубленых полуфабрикатов.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Введение в технологию продуктов питания»

Составитель (и):
к.б.н. Слезко Елена Ивановна
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
Блок учебного плана	ФТД.В.02
Курс изучения	1
Количество зачетных единиц (кредитов)	1
Форма промежуточной аттестации	зачет
Количество часов всего	36

1. Цель освоения дисциплины

Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средства переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты.

- изучение химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки растительного сырья в пищевые продукты.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).

ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

3. Краткое содержание дисциплины

Введение, цели, задачи дисциплины. Общая характеристика технологий продуктов питания Теоретические основы технологии. Важнейшие общие понятия и термины технологий продуктов питания.

Способы кулинарной обработки продуктов. Классификация и ассортимент. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки продуктов Характеристика способов тепловой обработки Классификация кулинарной продукции общественного питания.

Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Изменение белков при тепловой обработке. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.

Изменение углеводов, жиров и витаминов при тепловой обработке. Изменение углеводов Изменение углеводов клеточных стенок Изменение крахмал.

Технологические процессы механической кулинарной обработки овощей и плодов. Химический состав. Приготовление полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей и плодов. Состав и свойства сырья. Особенности механической кулинарной обработки овощей.

4. Аннотация разработана на основании:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г., №1332.
2. Учебного плана 2018 года набора по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).