

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

Составитель (и):  
**д.ф.н., профессор Шустов А.Ф.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.01
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачет

**1. Цель освоения 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).**

- УК-1** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- УК-5** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

**3. Краткое содержание дисциплины**

Философия, ее предмет и место в культуре. Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии. Философская онтология. Теория познания. Философия и методология науки. Социальная философия и философия истории. Философская антропология. Философские проблемы в области профессиональной деятельности.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «Философия».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«История (история России, всеобщая история)»**

Составитель (и):  
**Свидерский А.А.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.02
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование у студентов целостного понимания культурно-исторического своеобразия России, ее места в мировой и европейской цивилизации; формирование систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса; выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

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

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

История как наука. Образование древнерусского государства. Россия в XIV-XVII вв. Россия в XVIII в. Россия в XIX в. Россия в XIX в СССР в 1917-1941. СССР в 1941-1953 гг. СССР в 1953-1991 гг. Современная Россия

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «История (история России, всеобщая история)».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Иностранный язык»**

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Семьшев М.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.03
Количество зачетных единиц	6
Количество часов	216
Форма промежуточной аттестации	Зачёт, экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Создание педагогических условий для приобретения студентами комплексной профессионально-академической и социальной коммуникативной компетентности, уровень которой позволяет использовать коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия, а также формирование определённого уровня владения отдельными видами речевой деятельности, которые определяются ситуациями иноязычного общения. Наряду с обучением общению, данный курс ставит образовательные, воспитательные и развивающие цели, которые включают расширение кругозора студентов о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня, формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран, а также способности к самоорганизации и самообразованию.

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

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Бытовая, учебно-познавательная и культурная сферы общения. Образ жизни современного человека в России и за рубежом. Досуг и развлечения в семье. Досуг и работа людей в городе и деревне. Облик города/деревни в различных странах мира. Высшее образование в России. Уровни высшего образования. Мой вуз. История и традиции моего вуза. Студенческая жизнь в России и за рубежом. Основы здорового образа жизни. Выдающиеся спортсмены. Язык как средство межкультурного общения. Роль иностранного языка в современном мире. Общее и различное в странах и национальных культурах. Родной край. Международный туризм. Достопримечательности разных стран. Мировые достижения в искусстве (музыка, танцы, живопись, театр, кино, архитектура). Профессиональная сфера общения. Мир природы. Охрана окружающей среды.

Глобальные проблемы человечества и пути их решения. Научно-технический прогресс и его достижения. Избранное направление профессиональной деятельности. Выдающиеся личности данной науки. Функциональные обязанности, квалификационные требования.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Иностранный язык**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Экономическая теория»**

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Кубышкин А.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.04
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Сформировать у студентов экономическое мышление на основе глубокого понимания явлений, процессов и отношений в экономической системе общества, умение анализировать и прогнозировать экономические ситуации на различных уровнях поведения хозяйствующих субъектов в условиях рыночной экономики.

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

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

**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. Виды конкуренции. Экономические результаты деятельности. Общие затраты производства. Основы рыночного механизма. Основы спроса и предложения. Рынок труда как рынок факторов производства. Понятие и особенности рынка труда. Факторы спроса и предложения на рынке труда. Рынок капитала как рынок факторов производства. Понятие капитала как фактора производства. Спрос и предложения на рынке услуг капитала. Рынок земельных ресурсов как рынок факторов производства. Категории земельных отношений. Ограниченность предложения земельных ресурсов. Предпринимательство и прибыль. Понятие и виды прибыли. Основы макроэкономики. Понятие макроэкономики. ВВП и методы его расчета. Государство в регулировании рыночной экономики. Необходимость государственного регулирования экономики. Макроэкономическая нестабильность. Экономический цикл: причины возникновения, характерные черты и периодичность. Механизм распространения циклических колебаний. Макроэкономическое равновесие. Понятие макроэкономического равновесия. Совокупный спрос и совокупное предложение. Денежно-кредитная система государства. Понятие и структура денежно-кредитной системы. Налогово-бюджетная система государства. Государственный бюджет и его структура. Социальная политика

государства. Проблема справедливого распределения в экономике. Антиинфляционная политика государства. Инфляция: определение, измерение, причины. Экономический рост. Определение и измерение экономического роста.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Экономическая теория**».

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

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Подольникова Е.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.05
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Приобретение студентами знаний и навыков в области менеджмента, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

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

- УК-3** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-6** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**3. Краткое содержание дисциплины**

Сущность и технология менеджмента. Теоретические основы менеджмента. Руководство и эффективность управления организацией. Выбор целей и стратегия развития организации. Методы менеджмента в организации. Функции, полномочия и ответственность в системе менеджмента организации. Власть и принятие управленческих решений. Взаимодействия персонала в организации. Формирование группового взаимодействия и организация деятельности. Технология управления персоналом. Мотивация трудовой деятельности персонала.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Менеджмент**».

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

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Подольникова Е.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.06
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

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).**

**ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

**УК-2** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

**3. Краткое содержание дисциплины**

Социально- экономические основы маркетинга. Социально- экономические основы маркетинга. Маркетинговая информация система и маркетинговые исследования. Потребительские рынки и покупательское поведение. Потребительские рынки и покупательское поведение. Сегментация и выбор целевых сегментов рынка. Позиционирование и создание конкурентных преимуществ. 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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Маркетинг**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Высшая математика»**

Составитель (и):  
**к.п.н. Бычкова Н.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.07
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование представлений о роли математики в современном мире, общности ее понятий и представлений, знаний приемов и идей математического анализа при решении прикладных задач. А также, воспитание математической культуры; привитие навыков математического мышления, умение проводить несложные дедуктивные и индуктивные рассуждения, четко формулировать основные понятия, пользоваться математической терминологией и символикой; усвоение студентами теоретических основ, базовых результатов математического анализа; овладение основными математическими приёмами и правилами формального анализа и решения различных задач

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

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

**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. Линия на плоскости. Уравнение прямой на плоскости. Линии второго порядка. Плоскость. Прямая в пространстве. Математический анализ. Функция. Предел переменной, предел функции. Теоремы о пределах. Первый и второй замечательный пределы. Производная функции. Таблица производных. Геометрический и механический смысл производной. Неопределенный интеграл. Первообразная. Неопределенный интеграл. Таблица и свойства неопределенного интеграла. Методы интегрирования. Определенный интеграл. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла. Вычисление определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница. Методы интегрирования в определенном интеграле. Приближенное вычисление определенных интегралов. Дифференциальные уравнения. Дифференциальные уравнения первого порядка (простейшие, с разделяющимися переменными). Дифференциальные уравнения первого порядка (линейные, однородные, в

полных дифференциалах Лагранжа). Дифференциальные уравнения второго порядка, однородные. Неоднородные дифференциальные уравнения второго порядка. Функция многих переменных. Понятие функции нескольких переменных. Область определения. Частные производные функции 2-х переменных. Производные высших порядков. Дифференциал функции. Приложение дифференциала функции для приближенных вычислений. Экстремум функции 2-переменных. Градиент функции 2-х переменных. Кратные интегралы. Двойной интеграл, его свойства. Вычисление двойного интеграла. Геометрическая иллюстрация. Приложение интеграла к решениям задач. Изменение порядка интегрирования в двойном интеграле. Ряды. Числовые ряды. Основные свойства. Сумма ряда. Признаки сходимости числовых рядов. Знакопеременные ряды и признак сходимости Лейбница. Функциональные ряды. Степенные ряды. Ряд Тейлора и Маклорена. Тригонометрические ряды. Ряды Фурье. Теория вероятностей и математическая статистика. Случайные величины и случайные события. Основные теоремы теории вероятностей.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Высшая математика**».

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

Составитель (и):  
**д.т.н., профессор Погоньшев В.А.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.08
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований по следующим разделам.

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

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

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

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Физика**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Информатика и информационные технологии»**

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Петракова Н.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.09
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Общие теоретические основы информатики и ИТ. Основные понятия теории информатики и ИТ. Технические и программные средства обработки информации. Технические и программные средства реализации информационных процессов. Виды и классификация операционных систем. Операционные системы семейства Windows. Офисное программное обеспечение. Обработка данных средствами электронных таблиц. Построение диаграмм и графиков в MS Excel. Использование встроенных функций в MS Excel. Основные понятия теории баз данных. Обработка и структурирование списков. Компьютерные сети. Компьютерные сети. Глобальная сеть Интернет. Основы информационной и компьютерной безопасности. Защита от компьютерных вирусов.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Информатика и информационные технологии**».

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

Составитель (и):  
**к.т.н., доцент Лабух В.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.10
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой

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

**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. Пространственные системы сил и условия их равновесия. Силы трения. Равновесие при наличии трения. Центр тяжести твердого тела. Кинематика. Кинематика точки. Способы задания движения точки. Определение скорости и ускорения точки. Поступательное и вращательное движение твердого тела. Плоскопараллельное движение твердого тела. Сложное движение точки. Динамика. Динамика точки. Законы динамики. Дифференциальные уравнения движения материальной точки. Динамика механической системы. Общие теоремы динамики. Принципы механики. Общее уравнение динамики. Теория механизмов и машин. Типы машин. Машинные агрегаты. Структура и классификация механизмов. Кинематический анализ механизмов. Силовой анализ механизмов и машин. Механические передачи. Сопротивление материалов. Растяжение и сжатие прямого стержня. Срез, смятие. Кручение вала (стержня). Изгиб.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Механика**».

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

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Чекин Г.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.11
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

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

**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.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Химия**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Безопасность жизнедеятельности»**

Составитель (и):  
**д.т.н., профессор Христофоров Е.Н.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.12
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Обеспечить формирование у студента представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья человека, готовит его к действиям в экстремальных условиях. 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. Формирование способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности; формирование мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности.

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

**УК-8**

Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**3. Краткое содержание дисциплины**

Теоретические основы БЖД. Теоретические основы БЖД. Система «Человек-среда обитания». Управление и правовое регулирование БЖД. Безопасность жизнедеятельности на производстве. Технические средства безопасности. Производственная санитария. Основы электробезопасности. Молниезащита производственных объектов. Безопасность жизнедеятельности в ЧС. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени Стихийные бедствия.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Безопасность жизнедеятельности»**.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Технология продукции общественного питания»**

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.13
Количество зачетных единиц	12
Количество часов	432
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, экзамен, зачёт

**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-4** Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
- ПКС-4** Способен 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. Введение. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Процессы, формирующие качество продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Выделение воды и сухих веществ при кулинарной обработке. Изменения веществ при кулинарной обработке. Изменения белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. Изменение липидов при кулинарной обработке. Изменения углеводов при кулинарной обработке продуктов. Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной обработке продукции. Изменения витаминов при кулинарной обработке. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изменения, протекающие в продуктах растительного и животного происхождения. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах. Общие представления об организации производства продукции общественного питания. Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. Технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов. Обработка овощей, плодов, грибов. Технология

обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Виды сырья, используемые в кулинарии. Технология обработки мяса. Созревание мяса, факторы, влияющие на созревание и хранение мяса и мясных полуфабрикатов. Технология обработки с.-х. птицы, пернатой дичи, кролика. Классификация продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания по основным признакам. Основные стадии технологического процесса. Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции. Государственные и национальные стандарты. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания. Влияние пищевых добавок и биологически активных веществ на качество кулинарной продукции. Проблема снижения пищевой ценности продукта при кулинарной обработке. Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Технология продукции общественного питания**».

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

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.14
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовой проект

**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** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ПКС-1** Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания

**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 труда и управления в общественном питании. Организация обслуживания. Столовая посуда, столовые приборы, столовое бельё. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Меню.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Товароведение продовольственных товаров»**

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Сазонова И.Д.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.15
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой

**1. Цель освоения дисциплины**

1.1. Освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности. 1.2. Создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

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

- ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ОПК-3** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ПКС-4** Способен 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. Сахаристые товары. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения. Молочные товары. Пищевые животные жиры, растительные масла и продукты их переработки. Мясные товары. Рыба, рыбные продукты.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Товароведение продовольственных товаров**».

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

Составитель (и):  
**к.т.н., Михайличенко С.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.16
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель 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-2** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-3** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**3. Краткое содержание дисциплины**

Введение. 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. 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. Функции состояния (внутренняя энергия, энтальпия и энтропия). Теплоемкость, виды удельной теплоемкости и факторы, влияющие на удельную теплоемкость. Газовые смеси. Термодинамические процессы в идеальных газах. Общие сведения о термодинамических процессах. Первый закон термодинамики для закрытых систем. Определение теплоты и работы в общем случае. Термодинамические процессы в идеальных газах и их анализ. Круговые термодинамические процессы или циклы. Общие сведения о круговых термодинамических процессах или циклах. Обратимые и необратимые циклы. Прямые и обратные циклы и их основные показатели. Цикл Карно и второй закон термодинамики. Идеальные циклы тепловых двигателей. Термодинамика систем с реальными газами. Фазовые превращения и диаграмма фазовых переходов. Уравнения состояния реальных

газов. Течение газов и первый закон термодинамики для потока газа. Холодильные установки и их циклы. Основы теплообмена и массообмена. Общие сведения о теплообмене. Количественные оценки процессов теплообмена. Виды переноса теплоты. Основные законы теплообмена. Теплопередача. Теплообменники и их расчет. Массообмен и основные законы массообмена. Топливо и основы сгорания топлив. Виды топлив и их характеристики. Основы расчета процесса сгорания. Общие сведения о теплогенерирующих установках. Тепловой баланс котельного агрегата. Технологическое применение теплоты и применение теплоты на бытовые нужды. Обеспечение микроклимата в производственных и бытовых помещениях. Технологическое применение теплоты на предприятиях переработки и при производстве продуктов питания. Основные пути экономии энергоресурсов и применение возобновляемых источников энергии.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Процессы и аппараты пищевых производств»**

Составитель (и):  
**к.т.н., Михайличенко С.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.17
Количество зачетных единиц	6
Количество часов	216
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа

**1. Цель 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-3** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ОПК-4** Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

**3. Краткое содержание дисциплины**

Основные понятия и определения дисциплины. Предмет, цель и задачи дисциплины. Классификация процессов и аппаратов. Статика и кинетика процессов переработки. Физические и теплофизические характеристики сырья и материалов. Тепловые процессы и аппараты для их осуществления. Основные виды тепловых процессов. Применение процессов нагревания и охлаждения в перерабатывающих отраслях. Способы нагрева и охлаждения. Процесс конденсации и основы расчета конденсаторов. Процессы выпаривания. Физико-химические основы выпаривания. Основы расчета процесса выпаривания и выпарных аппаратов. Массообменные процессы и аппараты. Общие сведения о массообменных процессах в пищевой технологии перерабатывающих отраслей. Движущая сила процессов массопередачи. Процессы перегонки и ректификации. Экстракция и экстрагирование. Сорбционные процессы. Растворение и кристаллизация. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов. Механические процессы, машины и аппараты для механических процессов. Основные виды механических процессов. Процессы измельчения. Процессы сортирования сыпучих материалов. Процессы обработки материалов давлением. Гидромеханические процессы и аппараты для их осуществления. Основные виды гидромеханических процессов. Процессы перемешивания и смешивания. Процессы разделения неоднородных систем. Движущая сила и эффективность процессов разделения. Кинетика и расчет процессов

осаждения. Кинетика и расчет процессов фильтрования. Биохимические процессы. Общие сведения о биохимических процессах и оборудовании для их осуществления.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Процессы и аппараты пищевых производств**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Оборудование предприятий общественного питания»**

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Исаев Х.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.18
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

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-3** Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ПКС-5** Способен 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

**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. Удельная поверхность измельчения. Законы измельчения и затраты на измельчение продуктов питания, классификация оборудования для измельчения пищевых продуктов, основы теории резания продуктов лезвием. Производительность и мощность электродвигателя мясорезательных машин. 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. Месильно-перемешивающее оборудование, основные виды перемешивания пищевых продуктов, тестомесильные машины. Универсальные кухонные машины, классификация универсальных кухонных машин, структура и устройство универсальных кухонных машин.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Оборудование предприятий общественного питания»**.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Холодильное и вентиляционное оборудование»**

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Исаев Х.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.19
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины является освоение студентами методов выбора и эффективного использования холодильного и вентиляционного оборудования при хранении и первичной переработки с/х продукции. 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-3**

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**ПКС-4**

Способен 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. Типы холодильных агентов. Компрессоры холодильных машин. Теплообменные аппараты и дополнительное оборудование холодильных машин. Вентиляционное оборудование. Вентиляция и кондиционирование воздуха в помещениях зданий и сооружений. Анализ эффективности использования оборудования. Выбор и технико-экономическая эффективность использования оборудования при хранении и первичной переработке сельскохозяйственной продукции.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Холодильное и вентиляционное оборудование»**.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Физическая культура и спорт»**

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Петраков М.А.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.20
Количество зачетных единиц	2
Количество часов	72
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель 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).**

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Теоретический. 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 (ППФП) студентов.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «Физическая культура и спорт».

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

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Семьшева В.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.21
Количество зачетных единиц	2
Количество часов	72
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование у студентов готовности к самостоятельному использованию в профессиональной деятельности современных научных знаний о закономерностях функционирования психики, закономерностях межличностного и внутригруппового общения и взаимодействия.

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

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Предмет, объект и методы психологии. Психика, поведение и деятельность. Познавательные психические процессы. Психические эмоционально-волевые процессы. Психические состояния личности. Психология личности. Общение как социально-психологическая проблема. Группа как социально-психологический феномен. Группа как социально-психологический феномен.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Психология**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Культура речи и деловое общение»**

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Черненко И.И.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.22
Количество зачетных единиц	2
Количество часов	72
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель 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).**

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Актуальные проблемы речевой культуры общества. Норма как основная категория теории и практики культуры речи (литературный язык основа культуры речи; понятие о языковой норме; вариативность норм литературного языка). Письменные и устные формы учебно-научной коммуникации. 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). Стратегии и тактики делового общения. Особенности официально-делового стиля речи (лингвистические и экстралингвистические особенности, канцелярит). Письменные формы делового общения (требования к оформлению реквизитов документов; типы документов; язык деловых бумаг). 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. Речевой этикет. Моделирование и анализ конкретных проблемных ситуаций.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Культура речи и деловое общение**».

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

Составитель (и):  
**к.филол.н., доцент Осадчая О.А.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.23
Количество зачетных единиц	2
Количество часов	72
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель 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).**

- УК-11** Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
- УК-2** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

**3. Краткое содержание дисциплины**

Общество и государство. Понятие и сущность права. Современное право понимание. Конституционное (государственное) право. Основные положения административного права Российской Федерации. Основные положения гражданского права Российской Федерации. Основы семейного права Российской Федерации. Основы трудового права Российской Федерации. Основы уголовного права Российской Федерации.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Правоведение**».

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

Составитель (и):  
**к.б.н., доцент Мартынова Е.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.24
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

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 (модуля).**

- ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ОПК-2** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**3. Краткое содержание дисциплины**

Предмет биологической химии. Теоретические основы биологической химии. Свойства биологически активных соединений. Белки. Пептиды. Витамины и витаминоподобные вещества. Ферменты. Обмен веществ и энергии в организме. Понятие о метаболизме. Биологическое окисление. Дыхательная цепь митохондрий. Обмен углеводов. Обмен липидов. Обмен белков. Минеральный и водный обмен.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Биохимия**».

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

Составитель (и):  
**к.с.-х. н. Рябичева А.Е.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.25
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Получение фундаментального образования, способствующего развитию личности; формирование понимания роли фундаментальной подготовки в усвоении дисциплин естественнонаучного цикла для дальнейшей профессиональной деятельности.

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

- ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ОПК-2** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**3. Краткое содержание дисциплины**

Значение, история развития микробиологии. Систематика микроорганизмов. Физиология и биохимия микроорганизмов. Факторы внешней среды, влияющие на рост и развитие микроорганизмов. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. Микробиология естественной среды обитания. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Микробиология продуктов растительного происхождения. Микробиология хлебопекарного производства. Микробиологическое исследование свежих плодов и овощей.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Микробиология**».

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

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Кротов Д.Г.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.26
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

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

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

- ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ПКС-4** Способен 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. Организация технологического контроля на предприятии на основе принципов ХАССП. 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. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания в процессе переработки и хранения. Нормативы безопасности и методы контроля.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология

продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Санитария и гигиена питания»**

Составитель (и):  
**к.с.-х. н. Рябичева А.Е.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.27
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

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.

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

- ОПК-5** Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ОПК-2** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**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. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества продуктов питания. Санитарные требования к производству, хранению, реализации и качеству готовой продукции.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Санитария и гигиена питания**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Физиология питания»**

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.28
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**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** Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

**3. Краткое содержание дисциплины**

Введение в предмет. Предмет дисциплины, его задачи, история развития. История развития науки о питании. Научные теории питания. Строение и функция органов и систем организма, связанных с питанием человека. Строение и функция органов и систем организма, связанных с питанием человека. Основы физиологии и биохимии пищеварения. Основы физиологии и биохимии пищеварения. Пищевые вещества и их значение. Белки, углеводы и липиды в питании человека. Основные пищевые вещества продуктов питания. Пищевой рацион современного человека. Научные основы рационального питания. Пищевые добавки. Пищевые добавки. Общие сведения. Вещества, регулирующие консистенцию. Вещества, способствующие сроку годности. Биологически активные добавки. Общие сведения о БАД. Классификация БАД.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Физиология питания**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Экономика предприятий общественного питания»**

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Коростелева О.Н.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.29
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

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).**

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Основы современной рыночной системы хозяйствования. Предприятие в условиях рыночной экономики. Концентрация производства на предприятии. Инвестиции и капитальные вложения предприятия. Основные средства предприятия. Трудовые ресурсы предприятия, производительность труда и заработная плата.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Экономика предприятий общественного питания**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Основы финансовой грамотности»**

Составитель (и):  
**к.э.н. Лебедько Л.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.30
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

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).**

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Основы современной рыночной системы хозяйствования. Предприятие в условиях рыночной экономики. Концентрация производства на предприятии. Инвестиции и капитальные вложения предприятия. Основные средства предприятия. Трудовые ресурсы предприятия, производительность труда и заработная плата.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Основы финансовой грамотности**».

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

Составитель (и):  
**к.т.н., доцент Никитин В.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.31
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой

**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-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**3. Краткое содержание дисциплины**

Механические передачи. Валы и оси. Опоры валов и осей. Смазочные материалы, смазочные устройства и уплотнения. Соединения деталей машин. Муфты механических приводов.

**4. Аннотация разработана на основании:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «Детали машин и основы конструирования, САПР».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Метрология, стандартизация, сертификация»**

Составитель (и):  
**к.т.н., доцент Будко С.И.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.32
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на метрологическом обеспечении безопасности и качества продовольственного сырья и продуктов питания в процессе их стандартизации и сертификации.

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

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия. Техническое законодательство - основа деятельности по метрологии стандартизации и подтверждению соответствия, государственный контроль и надзор. Основные понятия метрологии. Основы технических измерений. Система воспроизведения единиц величин. Государственная система и организационные основы обеспечения единства измерений и способы регулирования. Общая характеристика, цели, принципы и методы стандартизации. Система стандартизации в РФ. Виды нормативных документов. Международная и региональная стандартизация. Основные понятия в области подтверждения соответствия, организация и порядок. Порядок сертификации продукции. Декларирование соответствия. Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов.

**4. Аннотация разработана на основании:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация».

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

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Исаев Х.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.33
Количество зачетных единиц	7
Количество часов	252
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование у будущих специалистов основ теоретических знаний и практических навыков по монтажу, технической эксплуатации и ремонту технологического оборудования. 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).**

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

**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. Материально-технические средства для производства монтажных работ. Организация и технология монтажа оборудования. Монтаж технологического оборудования. Такелажные работы и расчет основных конструктивных параметров такелажных приспособлений. Изготовление и монтаж опорных и обслуживающих металлоконструкций и нестандартного оборудования. Изготовление и монтаж технологических трубопроводов.

**4. Аннотация разработана на основании:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология

продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования»**.

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

Составитель (и):  
**д.т.н., профессор Купреенко А.И.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.34
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

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).**

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

**3. 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. Составление плана перевозок изделий для удовлетворения потребности при имеющихся запасах при наименьшей суммарной стоимости перевозок. Определение производственных планов предприятий. Статистическая обработка результатов экспериментальных исследований технологических процессов. Графическое представление результатов статистической обработки экспериментальных исследований технологических процессов.

**4. Аннотация разработана на основании:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов».**

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Электротехника и электроника»**

Составитель (и):  
**к.т.н. Филин Ю.И.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.35
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Комплексная теоретическая и практическая подготовка бакалавров и специалистов неэлектрических специальностей к изучению электротехнических дисциплин.

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

- ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**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) 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. Машины постоянного тока. Устройство и принцип действия МПТ., режимы генератора, двигателя, электромагнитного тормоза. Способы возбуждения МПТ. Работа и характеристики электромашинных генераторов. Работа и эксплуатационные свойства двигателей, регулирование скорости, пуск двигателей. Асинхронные машины. Устройство и принцип действия трёхфазного асинхронного двигателя. Вращающееся магнитное поле статора. Магнитное поле машины. Магнитное поле машины. ЭДС обмоток статора и ротора. 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:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Электротехника и электроника**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика**  
**(Начертательная геометрия)»**

Составитель (и):  
**к.т.н., доцент Синяя Н.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.36.01
Количество зачетных единиц	3
Количество часов	108
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

1.1. Целью изучения дисциплины является развитие пространственного представления и воображения, конструктивно-геометрического мышления, способности к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей конкретных пространственных объектов и зависимостей.

1.2. Задачи дисциплины: освоение основ и методов изображения пространственных форм на плоскости; исследование геометрических свойств предметов и их взаимного расположения в пространстве; практическое освоение приемов и методов выполнения технических чертежей различного вида; владение основами алгоритмизации и автоматизации выполнения работ.

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

- ОПК-3      Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ПКС-3      Способен 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. 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 эюра. 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. Пересечение поверхности с плоскостью. Пересечение конической поверхности с плоскостью. Пересечение плоскости с цилиндрической поверхностью. Взаимное пересечение плоскостей. Метод вспомогательных секущих плоскостей. Метод секущих сфер. Теорема Монжа.

#### **4. Аннотация разработана на основании:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика (Начертательная геометрия)»**.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика**  
**(Инженерная и компьютерная графика)»**

Составитель (и):  
**к.т.н., доцент Синяя Н.В.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.О.1.36.02
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

1.1 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.

1.2 Развитие пространственного мышления и навыков конструктивно-геометрического моделирования; выработка способностей к анализу и синтезу пространственных форм, реализуемых в виде машиностроительного и строительного черчения; получение студентами знаний, умений и навыков для успешного использования метода получения графических изображений при выполнении и чтении чертежей и по составлению проектно-конструкторской и технической документации.

1.3. Освоение современных методов и средств компьютерной графики, приобретение знаний и умений по построению трехмерных геометрических моделей объектов с помощью графической системы Компас, получение знаний, умений и навыков для успешного использования методики компьютерного выполнения проектно-конструкторской документации с применением систем автоматизированного проектирования и черчения.

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

- ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов  
Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять
- ПКС-3 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**

Раздел **Инженерная графика**: «Форматы» - 2.301-68. «Шрифты чертежные» - ГОСТ 2.304-81. «Линии» - ГОСТ 2.303-68. «Основная надпись» - ГОСТ 2.104-68. «Нанесение размеров» - 2.307-68. Уклон и конусность на чертеже. Сопряжения. «Изображение - виды, разрезы, сечения» - ГОСТ 2.305 – 2008. Проецирование детали на три плоскости проекций. Резьбовые соединения. Вал. Колесо зубчатое. Разработка плана строительного чертежа с расстановкой технологического оборудования и монтажной привязкой. План и фасад, разрез строительного чертежа. Экспликация помещений.

Раздел **Компьютерная графика**: Направления системы КОМПАС-3D. Основные типы документов. Основные элементы интерфейса в чертежно-графическом редакторе. Основные элементы интерфейса при создании геометрической модели. Простановка размеров. Оформление основной надписи. Создание трехмерной модели и ассоциативного чертежа детали. Объемное изображение производственных цехов.

### **4. Аннотация разработана на основании:**

11. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Начертательная геометрия, инженерная и компьютерная графика (Инженерная и компьютерная графика)»**.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Технология мучных и кондитерских изделий»**

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.01
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование знаний о классификации и ассортименте мучных и кондитерских изделий, технологических схемах их изготовления и приобретение навыков в области технологии мучного кондитерского производства.

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

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбрать технические средства и технологии

**3. Краткое содержание дисциплины**

Введение. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Технологическая ценность мучных и кондитерских изделий в питании. Классификация мучных кондитерских изделий. Подготовка кондитерского сырья к производству. Технология мучных хлебобулочных изделий. Замес теста и способы его разрыхления. Сущность процессов, происходящих при разрыхлении. Технология хлебобулочных изделий. Технологии приготовления кулинарных изделий из бездрожжевого теста. Технология приготовления песочного и сдобного теста. Технология приготовления воздушного теста. Технология приготовления заварного и бисквитного полуфабриката. Технология отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Изделия пониженной калорийности.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Технология мучных и кондитерских изделий**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Основы строительства и инженерные оборудование зданий»**

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Исаев Х.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.02
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

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).**

**ПКС-2**

Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

**ПКС-3**

Способен 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**

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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Основы строительства и инженерные оборудование зданий»**.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Специализированное оборудование предприятий общественного питания»**

Составитель (и):  
**К.Э.Н., доцент Исаев Х.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.03
Количество зачетных единиц	9
Количество часов	324
Форма промежуточной аттестации	Зачёт, экзамен, курсовой проект

**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).**

**ПКС-5**

Способен 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

**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, гастроемкости. Весоизмерительные приборы. Классификация и нормы точности весоизмерительных приборов. Проверка 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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Специализированное оборудование предприятий общественного питания**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология продуктов общественного питания»**

Составитель (и):  
**к.с.-х.н., доцент Гапонова В.Е.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.04
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения 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).**

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен 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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Технология кулинарной продукции. Технология приготовления супов. 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 круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов, творога. Технология холодных блюд и закусок. Технология холодных блюд и

закусок. Технология сладких блюд. Технология сладких блюд. Технология горячих и прохладительных напитков. Технология горячих и прохладительных напитков.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Технология продуктов общественного питания**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Проектирование предприятий общественного питания»**

Составитель (и):  
**д.т.н., профессор Купреенко А.И.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.05
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовой проект

**1. Цель освоения дисциплины**

Теоретическое и практическое освоение обучающимися методики проектирования предприятий общественного питания.

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

**ПКС-2**

Способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

**ПКС-3**

Способен 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**

Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Состав и содержание проекта. Функциональная структура ПОП как основа проектирования. Технико-экономическое обоснование проекта. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Проектирование и принципы размещения общедоступных ПОП. Проектирование ПОП при производственных предприятиях и учреждениях. Проектирование заготовочных предприятий. Технологические расчеты при проектировании ПОП. 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. Планировочные решения помещений. Функциональные группы помещений. Помещения

для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, бытовые, технические и подсобные помещения. Объемно-планировочные решения ПОП. 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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Проектирование предприятий общественного питания»**.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология продуктов функционального питания»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.06
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**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).**

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбрать технические средства и технологии

**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. 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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Технология продуктов функционального питания»**.

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

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.07
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**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).**

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен 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

**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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Технология продуктов лечебного и профилактического питания».**

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология блюд национальной и мировой кухни»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.08
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой

**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).**

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбрать технические средства и технологии

**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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Технология блюд национальной и мировой кухни»**.

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании»**

Составитель (и):  
**к.э.н., доцент Исаев Х.М.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.09
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**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).**

**ПКС-5**

Способен 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

**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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины **«Технология блюд национальной и мировой кухни»**.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Барное дело»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.ДВ.01.01
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**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).**

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбрать технические средства и технологии

**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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Барное дело**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Безалкогольные и алкогольные напитки»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.ДВ.01.02
Количество зачетных единиц	4
Количество часов	144
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**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).**

- ПКС-4** Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПКС-5** Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбрать технические средства и технологии

**3. Краткое содержание дисциплины**

Введение. История появления и развитие технологии безалкогольных напитков. Сырье и полупродукты для производства безалкогольных напитков. Производство безалкогольных напитков. Основы конструирования безалкогольных напитков функционального назначения. Вода как основной компонент безалкогольных напитков. Производство минеральных вод. Искусственно минерализованные воды. Товароведная характеристика алкогольных напитков. Технология этилового спирта. Технология этилового спирта. Технология алкогольных напитков на основе спирта-ректификата. Алкогольные коктейли и смешанные напитки. Технология крепких алкогольных напитков из сахарного тростника. Технология крепких алкогольных напитков из агавы.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Безалкогольные и алкогольные напитки**».

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

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.ДВ.02.01
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**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).**

**ПКС-5**

Способен 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

**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 армянская кухня. Армянская кухня. Вино. 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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины **«Продукты питания в отечественной и зарубежной истории»**.

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«История национальной кухни»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.В.1.ДВ.02.02
Количество зачетных единиц	5
Количество часов	180
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

**1. Цель освоения дисциплины**

Получить знания и умения о традициях питания у разных народов мира, а так же получение знаний об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяющих лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.

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

**ПКС-5** Способен 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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Русская национальная кухня. Особенности формирования культуры и традиций питания славянских народов. Периоды становления русской кухни, этапы развития. Национальные кухни стран ближнего зарубежья. Развитие белорусской национальной кухни. Национальная кухня Украины, особенности её развития. Национальные кухни европейских стран. Немецкая национальная кухня. Становление, развитие и отличительные особенности. Национальная кухня восточных стран. Китайская национальная кухня. История национальных блюд Молдавии. История развития Молдавской кухни. История национальных блюд Армении. История развития Армянской кухни.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология

продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**История национальной кухни**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (Общая физическая подготовка)»**

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Петраков М.А.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.ОД.ДВ.01
Количество зачетных единиц	
Количество часов	328
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование физической культуры личности и 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).**

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Легкая атлетика. Спортивные игры. Гимнастика. Закрепление материала. Специализация.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (Общая физическая подготовка)**».

**Аннотация**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (Легкая атлетика)»**

Составитель (и):  
**к.п.н., доцент Петраков М.А.**  
(Степень, звание Ф.И.О.)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	Б1.ОД.ДВ.02
Количество зачетных единиц	
Количество часов	328
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель 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).**

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

**3. Краткое содержание дисциплины**

Развитие физических качеств методом круговой тренировки. Упражнение в расслаблении, самомассаж. Ходьба, бег в чередовании. ОРУ на месте.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (Легкая атлетика)**».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Введение в технологию продуктов питания»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	ФТД.01
Количество зачетных единиц	2
Количество часов	72
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**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).**

**ПКС-4**

Способен 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 Техника пищевых производств, для переработки продуктов растительного сырья. Техника для производства заварных пряников. Техника для производства тортов и пирожных. Техника для производства закусовых сухариков. Техника для производства блинчиков с начинками. Техника пищевых производств, для переработки продуктов животного сырья. Техника для производства йогурта. Техника для производства майонеза.

**4. Аннотация разработана на основании:**

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.
2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.
3. Рабочей программы дисциплины «Введение в технологию продуктов питания».

**Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Техника пищевых производств»**

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

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация (степень) выпускника,	Бакалавр
Блок учебного плана	ФТД.02
Количество зачетных единиц	2
Количество часов	72
Форма промежуточной аттестации	Зачёт

**1. Цель освоения дисциплины**

Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средствах 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).**

**ПКС-5** Способен 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

**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. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования –

бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.

2. Учебных планов 2021 года набора направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания.

3. Рабочей программы дисциплины «**Техника пищевых производств**».