


 Утверждаю
 Директор института,
 профессор В.Н. Глаз

 «16» июня 2021 года

Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана направления подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) Технология продукции и
управление в индустрии питания

Индекс	Дисциплины	Аннотации
Б1.00	Дисциплины (модули)	
Б1.О.00	Обязательная часть	
Б1.О.01	Философия и методология науки	Цели освоения дисциплины (модуля) освоение общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, понимание специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками. Главным в достижении этой цели является освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий Содержание 1. Предмет философии науки. 2. Характерные черты научного знания. 3. Взаимосвязь истории и философии науки. 4. Периодизация истории науки. 5. Методология научного познания. 6. Уровни научного познания. 7. Методы научного познания. 8. Гипотетико-дедуктивная схема развития научного знания. 9. Объяснение и предсказание. 10. Объяснение и понимание. 11. Обоснование знания. , 1. Наука и духовная культура. Функции науки в жизни общества. 2. Основания науки. Роль философских идей и принципов в развитии научного знания. 3. Наука как тип рациональности. Историческая смена типов научной рациональности.

4. Традиционалистский и технократический типы развития цивилизации и их базисные ценности.
5. Генезис и становление теоретического знания в античной культуре.
6. Формирование предпосылок научного мышления в средневековых университетах.
7. Становление опытной науки в культуре позднего Средневековья и Возрождения.
8. Научная революция XVI-XVII веков: формирование основ математического естествознания.
9. Рационализм и эмпиризм как основные философско-методологические программы в науке Нового времени.
10. Классическая наука XVIII-XIX веков.
11. Позитивистская традиция в философии науки (классический позитивизм и эмпириокритицизм).
12. Логический позитивизм.
13. Критический рационализм Карла Поппера.
14. Постпозитивизм. Научные, методологические и философские истоки постпозитивизма.
15. Проблема включения новых теоретических представлений в культуру., 1. Главные характеристики современного этапа развития науки.
2. Научные революции как «точки бифуркации» в развитии знания.
3. Наука в контексте современной цивилизации.
4. Сциентизм и антисциентизм.
5. Наука и паранаука.
6. Этические проблемы современной науки.
7. Кризис идеала ценностно-нейтрального научного исследования., 1. Естествознание в системе культуры.
2. Эволюция научной картины мира и ее исторические формы.
3. Естествознание и математика. Онтологические и гносеологические основания математизации знания.
4. Математизация знания в астрономии и механике.
5. Значение математической «идеи инвариантности» в физике.
6. Проблема интеграции естественнонаучного и гуманитарного знания и социальная синергетика.
7. Самоорганизация как взаимоотношение порядка и хаоса., 1. Что есть «жизнь».
2. Витализм и механицизм
3. Развитие взглядов на проблему жизни.
4. Эволюционный подход к пониманию жизни и ее происхождения.
5. Концепция множественности основных форм бытия живого.
6. Проблема происхождения и сущности жизни в современной науке и философии.
7. Диалектика социального и биологического в природе человека.
8. Проблема соотношения человека и общества в контексте современной науки.
9. Понятие личности., 1. Специфика социально-гуманитарного познания.
2. Проблема генезиса социально-гуманитарного знания и его дисциплинарная структура.
3. Роль философии в формировании и развитии социально-гуманитарного знания.
4. Природа ценностей и их роль в социально-гуманитарном познании (ценность, норма, идеал).
5. Специфика субъектно-объектных отношений и особенности методологии социально-гуманитарного познания.
6. Понятие факта в социально-гуманитарном знании.
7. Роль языка в развитии социального и гуманитарного знания .
8. Роль традиций, образцов и «предрассудков» в контексте понимания и смыслополагания.
9. Проблема объективности познания в социальных и гуманитарных науках.
10. Соотношение веры и научного знания.
11. Возможности непротиворечивого взаимоотношения науки и религии.
12. Научные основания взаимоотношения науки и вненаучного знания в универсальной картине мира.

Форма контроля

		Зачет с оценкой
Б1.О.02	Стратегическое управление	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося профессиональных компетенций необходимых для успешного решения организационно-управленческих задач в области осуществления стратегического управления, проведения стратегического анализа, формирования стратегии, обеспечения ее реализации посредством освоения знаний, умений и навыков. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий, ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия Содержание 1. Ролевое значение стратегического управления в практике работы современных компаний. 2. Система стратегического управления: назначение, задачи, основные элементы. 3. Объекты стратегического управления. 4. Компоненты системы стратегического управления организацией. 5. Порядок разработки и проектирования системы стратегического управления., 1. Принципы стратегического управления. 2. Реализация функций стратегического управления. 3. Методы стратегического управления., 1. Анализ внешней среды косвенного воздействия: социальные, экономические, политические, международные, технологические факторы. 2. Анализ внешней среды прямого воздействия: потребители, поставщики, конкуренты. 3. Цели, принципы и методы управленческого анализа внутренней среды организации. Методологические принципы управленческого анализа и уровни его проведения. 4. Стратегический потенциал организации. 5. Ситуационный анализ. SWOT - анализ., 1. Процесс стратегического планирования. 2. Принципы стратегического планирования. 3. Методы стратегического планирования., 1. Теоретические подходы к содержанию стратегии как основного инструмента управления и развития компании. 2. Форматы и виды стратегий развития действующих предприятий. 3. Алгоритм разработки стратегии. 4. Реализация стратегии компании., 1. Процесс внедрения стратегии и основные функции менеджеров. 2. Сетевые и проектные структуры. 3. Разработка стратегических бюджетов., 1. Оценка и контроль – важные этапы в процессе стратегического управления. 2. Направления определения эффективности стратегического управления организацией. 3. Оценка эффективности стратегии организации. Форма контроля Зачет
Б1.О.03	Управление инновационным проектом	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося профессиональных компетенций посредством освоения знаний, умений и навыков в области управления инновационными проектами, овладение ключевыми этапами процесса реализации инновационных проектов

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
Дисциплины (модули).Обязательная часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Содержание

1. Характеристика новшества (новации) и нововведения (инновации). Особенность инноваций как объекта управления
 2. Понятия инновации, инновационной деятельности и инновационного продукта
 3. Цели, виды инноваций и их классификации. Программы инновационного развития и изменений
 4. Инновационным процесс и его жизненный цикл
 5. Методы организации инновационного процесса, 1. Сущность инновационной политики
 2. Цели, задачи, принципы и функции инновационной политики государства
 3. Государственное регулирование поддержка инновационных процессов
 4. Методы государственного регулирования инновационной деятельности
 5. Российское законодательство об инновационной деятельности
 1. Источники инновационных идей и методы их анализа
 2. Инновационный проект как процесс преобразования, вид деятельности, сфера бизнеса
 3. Классификация видов инновационный проектов
 4. Жизненный цикл и фазы инновационного проекта
 5. Участники и окружение инновационного проекта
 6. Модели управления инновационным проектом, 1. Определение проблемы и цели инновационного проекта
 2. Предварительный проработка целей и задач инновационного проекта
 3. Реализация замысла инвестора в форме Декларации о намерениях
 4. Разработка плана, этапов и сроков работы по инновационному проекту
 5. Разработка корпоративной стратегии, программы организационного развития и изменений
 6. Документирование плана проекта, 1. Сущность организационной структуры управления инновационными процессами.
- Разновидности структур управления инновациями на предприятии
2. Принципы построения организационной структуры управления инновационным проектом
 3. Последовательность разработки и создания организационной структуры управления инновационным проектом
 4. Организации, занимающиеся инновационной деятельностью, 1. Мониторинг и контроль хода осуществления инновационного проекта
 2. Методы контроля исполнения инновационного проекта
 3. Осуществление корректирующих воздействий в процессе реализации инновационного проекта
 4. Ведение переговоров и разрешение конфликтов при реализации инновационного проекта
 5. Завершение инновационного проекта, 1. Понятие команды проекта и её основные характеристики.
 2. Подбор членов команды, распределение ролей и функциональных обязанностей.
 3. Психологическая подготовка персонала креализации инновационного проекта.
 4. Развитие командного взаимодействия в инновационном проекте.
 5. Формирование синергетического эффекта в команде инновационного проекта.
 6. Управление конфликтами и мотивация как фактор-развития команды инновационного проекта., 1. Инвестиции предприятия в процессе создания инноваций
 2. Методы коммерческого финансирования инновационных проектов
 3. Оценка стоимости и бюджетирование инновационного проекта
 4. Организация проектного финансирования инновационного проекта, 1. Основные составляющие маркетинга инновационного

		проекта 2. Управление маркетингом в рамках управления инновационным проектом 3. Разработка нового продукта и процесс создания нового товара, в рамках программы организационного развития и изменений 4. Формирование цен на инновационную продукцию , 1. Риск и неопределенность в управлении реализацией инновационного проекта 2. Методы анализа и прогнозирования рисков неопределенности 3. Организация работ по управлению рисками инновационного проекта 4. Методы защиты от риска в инновационном проекте, 1. Задачи, методы и принципы проведения экспертизы инновационного проекта 2. Методы оценки эффективности инновационного проекта 3. Оценка экономической эффективности инновационного проекта 4. Бюджетная эффективность и социальные последствия реализации инновационного проекта Форма контроля Зачет с оценкой
Б1.О.04	Командная работа и лидерство	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося компетенции, необходимой для успешного решения организационно-управленческих задач в области командной работы, посредством освоения знаний, умений и навыков организации и руководства работой команд различных видов, использования функционального подхода к процессу выработки командной стратегии, а также применения различных стилей руководства и лидерства Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели Содержание 1. Определение потребности в командной работе 2. Характеристика уровней командообразований 3. Преимущества и недостатки работы в командах, 1. Интерпретация характеристик и особенностей разных типов команд 2. Критериальный подход к классификации команд , 1. Генерация командных целей и стратегий в процессе командной работы 2. Архитектура командной работы и организационные взаимоотношения в команде 3. Мотивация и стимулирование участников команд 4. Обучение и развитие команд как основа эффективности их функционирования , 1. Общие представления о лидерстве 2. Власть как основа лидерства 3. Ключевые элементы лидерства и типология лидеров , 1. Основные концепции лидерства 2. Подход к лидерству с позиции личностных качеств 3. Поведенческий подход к лидерству 4. Ситуационный подход к лидерству , 1. Стили лидерства и руководства

		2. Эмоциональный интеллект руководителя 3. Этические принципы лидерства Форма контроля Зачет
Б1.О.05	Деловой иностранный язык	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование и развитие у обучающихся общекультурной компетенции, позволяющей свободно использовать иностранный язык для осуществления делового профессионального общения на иностранном языке. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия Содержание , Тема 1. Телефонные переговоры Аудирование/ Говорение: знает, как воспринимать, понимать и воспроизводить официально-деловой стиль при проведении деловых встреч и переговоров в устной форме на иностранном(ых) языке(ах) Чтение: знает особенности официально-делового стиля письменной речи для восприятия деловой информации на иностранном(ых) языке(ах) Письмо: знает, как использовать официально-деловой стиль при ведении деловой корреспонденции в письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) с использованием современных коммуникативных технологий. Лексика по теме: English for telephoning, basic skills for using telephone in business, preparing for a call, taking and learning messages, asking for and giving repetition, making arrangements, changing arrangements, making international calls, problem solving on the phone Тема предполагает способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения , Тема 2. Деловые переговоры Аудирование: умеет воспринимать и понимать деловую информацию в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения. Чтение: умеет читать и понимать тексты учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности. Говорение: умеет обмениваться деловой информацией при установлении деловых контактов с зарубежными партнерами посредством вербальных и невербальных средств взаимодействия при осуществлении устного речевого общения в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения. Письмо: умеет обмениваться деловой информацией с зарубежными партнерами при осуществлении письменного речевого общения с использованием современных коммуникативных технологий. Лексика по теме: negotiations, types of negotiations, preparing for negotiations, bargaining, international deal, conclusion Тема предполагает способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения, Тема 3. Посещение фирмы/компании Аудирование/ Говорение: знает, как воспринимать, понимать и воспроизводить основные стратегии коммуникативного поведения в ситуациях международного профессионального общения для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с основными принципами этики делового общения. Чтение: знает основные требования к оформлению документации и восприятия информации на иностранном(ых) языке(ах) при

		академическом и профессиональном взаимодействии. Письмо: знает, как использовать в письменной речи изученные требования к оформлению документации на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с основными принципами этики делового общения при осуществлении академического и профессионального взаимодействия. Лексические разделы: Прибытие в компанию. Знакомство с персоналом компании. Организация деятельности компании. Стратегия компании. Финансы и компания. Лексика по теме: Visiting a firm, arriving at the firm, getting to know the company in general, company organization, performance and strategy, finance and a company, working for the company Тема предполагает способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения, Тема 4. Контракт Аудирование: умеет воспринимать и понимать информацию на иностранном(ых) языке(ах) при осуществлении академического и профессионального взаимодействия. Чтение: умеет понимать тексты на иностранном(ых) языке(ах) учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики. Говорение: умеет вести профессиональную дискуссию, аргументированно и конструктивно представлять свои позиции и идеи при осуществлении академического и профессионального взаимодействия на иностранном(ых) языке(ах). Письмо: умеет осуществлять академическое и профессиональное взаимодействие на основе принципов построения письменного высказывания на иностранном(ых) языке(ах) с соблюдением норм речевого этикета. Лексические разделы: Контракт. Структура контракта. Условия контракта. Условия поставки и условия платежа. Рекламации. Арбитраж Лексика по теме: Contract, terms of a contract, terms on delivery, terms of payment, claims. Тема предполагает способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения, Тема 5. Деловые встречи Аудирование: умеет воспринимать и понимать деловую информацию в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения. Чтение: умеет читать и понимать тексты учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной направленности. Говорение: умеет обмениваться деловой информацией при установлении деловых контактов с зарубежными партнерами посредством вербальных и невербальных средств взаимодействия при осуществлении устного речевого общения в учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной сферах общения. Письмо: умеет обмениваться деловой информацией с зарубежными партнерами при осуществлении письменного речевого общения с использованием современных коммуникативных технологий. Лексические разделы: Планирование деловой встречи. Встреча партнёров по бизнесу. Социализация. Собрание в компании. Выбор председателя. Ведение собрания. Дискуссия. Структура принятия решения. Окончание собрания.. Лексика по теме: Meetings, planning and getting started the meeting, chairing a meeting, the structure of decision making, asking for opinions, handling interruptions, ending the meeting. Тема предполагает способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения , Тема 6. Деловая корреспонденция Аудирование: владеет навыками аудирования иноязычных публичных выступлений, телефонных переговоров, деловых бесед профессиональной направленности. Чтение: владеет официально-деловым стилем речи для работы с иноязычными текстами профессиональной направленности. Говорение: владеет официально-деловым стилем речи для осуществления эффективной коммуникации - деловой беседы, телефонных переговоров, публичных выступлений, переговоров с зарубежными партнерами в устной форме при академическом и профессиональном взаимодействии. Письмо: владеет навыками работы с документами, иноязычными текстами для осуществления деловой коммуникации с зарубежными партнерами в письменной форме при академическом и профессиональном взаимодействии. Лексика по теме: Business correspondence, layout of business letters and style, golden rules for writing letters, sample of offer, reply
--	--	--

		to offer, sample of order, confirmation or rejection of orders, inquiry letters, replies to inquiries, complaint, sample of answer to complaint, advertising letters. Тема предполагает способность свободно пользоваться русским и иностранным языками как средством делового общения, Тема 7. Структура научного знания Аудирование/ Говорение: знает, как воспринимать, понимать и воспроизводить основные стратегии коммуникативного поведения в ситуациях международного профессионального общения для решения различных коммуникативных задач на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с основными принципами этики делового общения. Чтение: знает основные требования к оформлению документации и восприятия информации на иностранном(ых) языке(ах) при академическом и профессиональном взаимодействии. Письмо: знает, как использовать в письменной речи изученные требования к оформлению документации на иностранном(ых) языке(ах) в соответствии с основными принципами этики делового общения при осуществлении академического и профессионального взаимодействия. Лексические разделы: Объект и предмет научного исследования. Обоснование актуальности научного исследования. Обоснование значимости научного исследования. Принципы работы с научной литературой. Лексика по теме: scientific knowledge, theme, object. contents, literature, Тема 8. Реферирование иностранной специальной и научной литературы Аудирование: умеет воспринимать и понимать информацию на иностранном(ых) языке(ах) при осуществлении академического и профессионального взаимодействия. Чтение: умеет понимать тексты на иностранном(ых) языке(ах) учебно-познавательной, социально-культурной и профессиональной тематики. Говорение: умеет вести профессиональную дискуссию, аргументированно и конструктивно представлять свои позиции и идеи при осуществлении академического и профессионального взаимодействия на иностранном(ых) языке(ах). Письмо: умеет осуществлять академическое и профессиональное взаимодействие на основе принципов построения письменного высказывания на иностранном(ых) языке(ах) с соблюдением норм речевого этикета. Лексические разделы: Реферирование. Алгоритм реферирования. Цель реферата. Виды рефератов. Требования, предъявляемые к реферату. Структура реферата. Процесс выполнения реферата. Речевые клише, используемые для краткого изложения прочитанного научного текста и реферирования. Лексика по теме: Summary: requirements, Тема 9. Аннотирование иностранной специальной и научной литературы Аудирование: владеет навыками восприятия результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. Чтение: владеет навыками работы с текстами на иностранном(ых) языке(ах), содержащими результаты академической и профессиональной деятельности. Говорение: владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. Письмо: владеет навыками представления в письменной форме результатов академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. Лексические разделы: Аннотирование. Алгоритм аннотирования. Виды аннотаций: описательные и реферативные. Речевые клише, используемые для краткого изложения прочитанного научного текста. Лексика по теме: Abstract/annotation: requirements Форма контроля Зачет
Б1.О.06	Технологии деловых и межкультурных коммуникаций	Цели освоения дисциплины (модуля) освоение универсальных компетенций, необходимых для формирования умений и навыков применения современных коммуникативных технологий, организации эффективного академического и профессионального взаимодействия,

		формирования культуры делового общения и навыков межкультурной коммуникации. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия, УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия Содержание Понятийный аппарат курса. Общение как коммуникативная деятельность. Виды и типы общения. Основные формы делового общения сотрудников. Подготовка и проведение процесса коммуникации. Современные коммуникативные технологии: Элементы коммуникации. Качества эффективной коммуникации в академическом и профессиональном взаимодействии. Эффективный коммуникатор. Принципы эффективной коммуникации. Структура сообщения. Выбор способа коммуникации. Стил и тон общения. Обратная связь и барьеры общения, Основные понятия: язык, речь. Официально-деловой стиль речи. Эффективная устная коммуникация. Выступление. Основные правила работы с вопросами и ответами. Письменная форма коммуникации и деловая переписка. Взаимодействие со средствами массовой информации. Невербальные аспекты делового общения., Культура общения и деловая культура. Деловая этика и деловой этикет. Принципы деловой этики. Этические императивы Гудпастера. Этический кодекс. Основные принципы этики и характер делового общения. Этический менеджмент в организации. Академический речевой этикет. Деловая беседа. Деловые собрания и совещания. Деловые переговоры. Культура электронной коммуникации., Культура и коммуникация. Национальная, профессиональная и организационная (корпоративная) культура. Компоненты культуры. Разнообразие культур. Межкультурная коммуникация: понятие, цели, значение, уровни, формы, тенденции. Межкультурная коммуникация в профессиональной сфере. Социокультурная идентичность. Межкультурная компетенция как часть профессиональной компетенции. Составляющие межкультурной компетенции: языковая, коммуникативная и культурная компетенции. Этнокультурные особенности невербального поведения. Символика. , Моноактивные, полиактивные и реактивные культуры. Измерения культуры: дистанция власти, индивидуализм – коллективизм, мужское – женское начало, избегание неопределенности, долгосрочная ориентация. Культуры высокого контекста и низкого контекста. Полихрония и монокхрония. Мультикультурализм в современном мире. Технологии межкультурного взаимодействия. Типы межкультурного взаимодействия. Межкультурная и меэтническая толерантность. Роль СМИ в развитии межкультурных коммуникаций. Форма контроля Зачет с оценкой
Б1.О.07	Организация научных исследований в профессиональной деятельности	Цели освоения дисциплины (модуля) овладение знаниями о законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях организации и управления научными исследованиями. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

		Содержание Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования, Навыки успешного написания и оформления научно-исследовательских работ с учетом вида научных публикаций и особенностей их подготовки, применения различных общенаучных и прикладных методов исследования при проведении экспериментальной части исследования Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.О.08	Персональный менеджмент	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающегося универсальной компетенции посредством освоения знаний, умений и навыков в области персонального менеджмента Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки Содержание 1. Становление и развитие теории персонального менеджмента. 2. Общая модель качеств современного менеджера. 3. Управленческая деятельность и труд руководителя: содержание и особенности. 4. Техника работы менеджера. , 1. Время как важнейший ресурс. Планирование и распределение рабочего времени. 2. График работоспособности и его применение. Значение биоритмов в повышении результативности труда. 3. Анализ использования времени, определение степени эффективности затрат времени. 4. Разработка мероприятий по устранению нерационального использования рабочего времени., 1. Основы планирования, принципы планирования, система планирования времени. 2. Определение целей и средств их достижения. 3. Принципы тайм-менеджмента при планировании целей. 4. Общее понятие приоритетности дел. Преимущества работы по приоритетам. 5. Концепция приоритетности дел С. Кови при планировании целей., 1. Организация работы с документами. 2. Виды служебных документов и функциональные стили изложения информации в них. 3. Искусство убеждения и публичное выступление.

		4. Психология и техника ведения деловых встреч и переговоров. 5. Современные технические средства автоматизации информационно-управленческой деятельности. 6. Подготовка и проведение деловых совещаний., 1. Необходимость укрепления волевых качеств менеджера. 2. Трудолюбие и упорство в работе как составляющие эмоционально-волевого потенциала менеджера. 3. Самоорганизация личного здоровья. 4. Факторы поддержания хорошей физической формы. 5. Эффективные способы самомотивации., 1. Функции контроля в персональном менеджменте. 2. Контроль процесса деятельности в персональном менеджменте. 3. Контроль результатов. Форма контроля Зачет
Б1.О.09	Современные технологии в общественном питании	Цели освоения дисциплины (модуля) являются получение практических навыков по вопросам современных технологий и организации общественного питания, контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; получение навыков повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений, ПК-3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка Содержание , Использование новых видов сырья и полуфабрикатов для общественного питания: сухие соусы, сухие смеси для теста, крема и т.д. (Навыки анализа влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на потребительские свойства продукции общественного питания различного назначения), , Использование новых видов механического оборудования (Навыки анализа влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на потребительские свойства продукции общественного питания различного назначения), , Использование новых видов теплового оборудования (Навыки анализа влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на потребительские свойства продукции общественного питания различного назначения), , Освоение новых технологий производства продукции общественного питания (Навыки анализа влияния новых технологий, видов сырья и технологического оборудования на потребительские свойства продукции общественного питания различного назначения) Форма контроля Экзамен (устно), Зачет
Б1.О.10	Инновационная	

	деятельность в общественном питании	Цели освоения дисциплины (модуля) подготовка обучающихся к решению профессиональных задач, направленных на повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия Содержание Инновационная деятельность. Понятие и сущность инновации. Классификация инновации. Функции инновации. Инновационный процесс. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса. Жизненный цикл инновации. Современные практические приемы инновационного менеджмента. (Навыки подготовки предложений по направлениям развития производства продукции общественного питания) , Инновационные процессы в общественном питании. Инновационные формы обслуживания. Инновационные технологии. Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания. Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания. (Навыки подготовки предложений по направлениям развития производства продукции общественного питания), Экспертиза инновационных проектов. Показатели инновационной деятельности. Основные приемы экспертизы инновационных проектов. Оценка эффективности инновационных проектов. Оценка эффективности инновационной деятельности. (Навыки подготовки предложений по направлениям развития производства продукции общественного питания) Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.О.11	Моделирование и проектирование продуктов питания и технологических процессов	Цели освоения дисциплины (модуля) приобретение знаний и формирование компетенций в области развития систем менеджмента и процессов в современных предприятиях общественного питания. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения Содержание 1. Цели и задачи дисциплины 2. Современное высокотехнологичное производство продуктов питания 3. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности (Моделирование и проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания) , 1. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий 2. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста

		3. Замороженные овощи, плоды, ягоды. влияние условий замораживания на качество готовой продукции (Моделирование и проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания), 1. Физико-химические методы 2. Технологические способы подавления образования спирта 3. Технологии безалкогольного пива (Моделирование и проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания), 1. Основы мембранного разделения 2. Мембранная стерилизация молока 3. Нанобиомембранные технологии на основе кластеров молочной сыворотки 4. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра 5. Высокотехнологичные производства, используемые при переработке жиров (Моделирование и проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания), 1. Производство крабовых палочек (Моделирование и проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания), 1. Основные положения системы HACCP 2. Применение системы HACCP на примере компании Heinz 3. Целесообразность внедрения системы HACCP на предприятиях рыбной промышленности (Моделирование и проектирование технологических процессов производства продукции общественного питания) Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.О.12	Управление качеством и безопасностью в индустрии питания	Цели освоения дисциплины (модуля) получение знаний, приобретение практических навыков и умений управления качеством на предприятиях общественного питания. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений Содержание Цели и задачи дисциплины. Предмет изучения дисциплины. Связь с другими науками. Проблемы повышения качества продукции общественного питания. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции) , Виды контроля качества. Органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический и теххимический контроль на предприятиях общественного питания, периодичность проведения контроля. Оформление документации и отражение результатов контроля: журналы регистрации проб, рабочие журналы, протоколы испытаний. Периодичность отбора проб и количество образцов. Меры, применяемые в случае установления нарушений.

		(Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции), Понятие качества продукции. Классификация и характеристика показателей качества продукции общественного питания. Методы оценки качества продукции общественного питания и отдельных её показателей. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции), Понятие о бракераже готовой продукции. Состав бракеражной комиссии. Порядок и периодичность проведения бракеража, ведение бракеражного журнала. Система оценки качества продукции в баллах. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции), Характеристика основных физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции. ГОСТы на методы испытаний. Методология проведения испытаний продукции общественного питания. Арбитражные методы испытаний. Ускоренные методы испытаний. Основные положения по отбору проб стандартной продукции. Порядок отбора образцов для лабораторного анализа при обследовании предприятий общественного питания. Допускаемые отклонения от выхода по рецептуре составных частей полуфабрикатов, блюд и изделий. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции), Оценка качества натуральных мясных полуфабрикатов, фарша мясного натурального, овощей, фаршированных мясным фаршем, панированных и рубленых полуфабрикаты из мяса птицы, полуфабрикатов из рыбы. Определение органолептических показателей, массы полуфабриката, массовой доли жира, содержание влаги, содержание наполнителей, качественное определение наполнителей. Определение сернистого ангидрида, сухих веществ, жира, кислотности в овощных полуфабрикатах. Методология определения содержания сахара в полуфабрикатах из круп, муки, полуфабрикатах тортов и пирожных. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции), Контроль температуры отпуска блюд и напитков, особенности органолептической оценки супов, соусов, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы. Лабораторный контроль всех групп блюд и напитков: определение сухих веществ, жира, молока, сахара. Особенности методик определения показателей качества для различных групп блюд. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции), Методика расчета содержания максимального и минимального количеств сухих веществ и жира, определение потерь при тепловой обработке. Контроль соблюдения режимов тепловой обработки полуфабрикатов: проба на фосфатазу, проба с пероксидазой. Контроль качества фритюрного жира по органолептическим и физико-химическим показателям, качественная реакция на степень окисленности фритюра, определения качества по коэффициенту преломления. (Владение методами анализа и оценки рисков, связанных с обеспечением качества и безопасности пищевой продукции) Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.В.00	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	

Б1.В.01	Современный стратегический анализ	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у обучающихся профессиональных компетенций, посредством формирования знаний, умений и навыков, необходимых для успешного решения организационно-управленческих задач в области осуществления стратегического управления, проведения стратегического анализа Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания Содержание 1. Стратегия и основные принципы ее формирования 2. Цель, задачи и информационная база стратегического анализа 3. Система сбалансированных показателей и стратегические карты , 1. Базовые концепции стратегического анализа 2. SWOT-анализ 3. GAP-анализ 4. CVP-анализ 5. Диаграмма «Ишикава», 1. Условия сравнения 2. Методическая версия анализа , 1. Факторы, влияющие на внешнюю среду 2. Анализ макрокружения 3. Анализ микроокружения, 1. Анализ сегментации рынка 2. Анализ портфеля товаров 3. Анализ позиций на рынке , 1. Анализ сегментации рынка 2. Анализ портфеля товаров 3. Анализ позиций на рынке , 1. Особенности и классификация бизнес-процессов 2. Анализ цепочки создания ценностей 3. Анализ затрат , 1. Роль и значение финансового состояния предприятия 2. Методика анализа денежных потоков организации 3. Методика анализа прибыли организации 4. Методика оценки имущественного положения организации 5. Методика расчета оценки стоимости чистых активов акционерного общества 6. Методика оценки ликвидности баланса организации 7. Методика оценки финансовой устойчивости организации 8. Методика оценки деловой активности организации 9. Методика оценки эффективности деятельности организации, 1. Модель максимизации прибыли 2. Модель максимизации роста 3. Модель максимизации продаж 4. Модель управленческого поведения
---------	-----------------------------------	---

		, 1. Среда решения в условиях определенности 2. Принятие стратегических решений на основе предельного анализа 3. Принятие стратегических решений на основе линейного программирования 4. Принятие стратегических решений на основе приростного анализа прибыли , 1. Среда решения в условиях риска 2. Методы оценки риска 3. Прогнозирование риска , 1. Цель и задачи методики принятия стратегических решений в условиях неопределенности 2. Среда решения в условиях неопределенности. 3. Инструменты принятия решений в условиях неопределенности. 4. Принятие стратегических решений на основе критерия Вальда. 5. Принятие стратегических решений на основе альфа-критерия Грувица. 6. Принятие стратегических решений на основе критерия Сэвиджа 7. Принятие стратегических решений на основе критерия Лапласа. Форма контроля Зачет
Б1.В.02	Экономический анализ в общественном питании	Цели освоения дисциплины (модуля) формирование у студентов комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере оценки различных сфер деятельности хозяйствующих субъектов посредством теоретического и аналитического обоснования расчетно-экономических и научно-исследовательских задач на микроуровне. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания Содержание 1. Понятие, цель и задачи экономического анализа 2. Предмет, объекты и принципы экономического анализа. Базовые типовые методики анализа экономических процессов 3. Виды экономического анализа 4. Роль экономического анализа в системе управления предприятием , 1. Основные принципы организации экономического анализа 2. Информационное и методическое обеспечение анализа хозяйственной деятельности (содержание, виды и информационные источники анализа экономических процессов) 3. Способы обработки экономической информации в анализе хозяйственной деятельности. 4. Документальное оформление результатов экономического анализа 5. Технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания, используемые в рамках экономического анализа., 1. Классификация факторов в экономическом анализе (основные факторы, влияющие на изменение абсолютных и относительных показателей эффективности функционирования предприятия общественного питания). 2. Моделирование взаимосвязей в экономическом анализе (Основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания). 3. Приемы и способы экономического анализа 4. Последовательность анализа основных экономических показателей деятельности предприятия общественного питания

		, 1. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции. 2. Анализ ассортимента, структуры и качества продукции. 3. Анализ ритмичности работы предприятия. 4. Факторный анализ объема выпуска и реализации продукции , 1. Анализ технической оснащенности производства. Анализ возрастного состава основных фондов. Анализ уровня технологии производства. 2. Анализ и оценка уровня организации производства и управления. Анализ уровня организации труда. 3. Жизненный цикл изделия, техники и технологии и учет его влияния на анализ организационно-технического уровня. 4. Анализ экономической эффективности внедрения организационно-технических мероприятий. , 1. Анализ состава, структуры и движения трудовых ресурсов. 2. Анализ использования фонда рабочего времени. 3. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов 4. Анализ фонда заработной платы. , 1. Анализ обеспеченности предприятия основными фондами. 2. Анализ интенсивности и эффективности использования основных фондов. 3. Анализ использования производственной мощности предприятия. 4. Анализ использования технологического оборудования. , 1. Значение, задачи и источники информации для анализа материальных ресурсов 2. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами 3. Анализ эффективности использования материальных ресурсов , 1. Анализ структуры, выполнения плана и динамики общей суммы затрат на производство продукции 2. Факторный анализ общей суммы затрат и себестоимости отдельных видов продукции. 3. Анализ затрат на 1 рубль реализованной продукции. 4. Анализ прямых материальных и трудовых затрат. , 1. Анализ состава и динамики прибыли 2. Анализ финансовых результатов от продажи продукции. 3. Анализ рентабельности производства и реализации продукции. 4. Прогнозирование финансовых результатов на основе маржинального анализа. , 1. Значение, задачи и источники информации анализа финансового состояния. Формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания, являющиеся источником экономического анализа. 2. Вертикальный и горизонтальный анализ бухгалтерского баланса. 3. Анализ ликвидности и платежеспособности предприятия. 4. Анализ финансовой устойчивости предприятия. 5. Анализ деловой активности предприятия. 6. Анализ и диагностика риска банкротства предприятия Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.В.03	Управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	Цели освоения дисциплины (модуля) обучающихся направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» с приобретением теоретических знаний, умений и практических навыков в области управления производством и обслуживания на предприятиях общественного питания в соответствии с компетенциями, предусмотренными учебным планом для дисциплины. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

		Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия, ПК-3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка Содержание 1. Основные понятия управления в общественном питании. 2. Современное состояние, основные направления и задачи общественного питания. 3. Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. 4. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. 5. Автоматизированные системы управления предприятием общественного питания. (Навыки организации и управления деятельностью по внедрению на предприятии питания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1. Управление логистическими процессами предприятия общественного питания. 2. Управление производственными процессами на предприятии общественного питания. 3. Управление качеством продукции общественного питания. 4. Документооборот снабжения, хранения сырья и готовой продукции, производственных процессов на предприятии общественного питания. (Навыки организации и управления деятельностью по внедрению на предприятии питания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1. Управление технологическими процессами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. 2. Прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания. 3. Документооборот процесса обслуживания на предприятиях общественного питания. (Навыки организации и управления деятельностью по внедрению на предприятии питания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1.Управление процессами продаж на предприятии общественного питания. 2.Виды рекламы. 3.Изучение потребительского спроса на предприятиях общественного питания. (Навыки организации и управления деятельностью по внедрению на предприятии питания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения) Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.В.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Цели освоения дисциплины (модуля) приобретение знаний и формирование компетенций в области развития систем менеджмента и процессов в современных предприятиях общественного питания. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением

		конъюнктуры рынка, ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения Содержание 1. Цели и задачи дисциплины 2. Современное высокотехнологичное производство продуктов питания 3. Использование нанотехнологий в пищевой промышленности (Навыки выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения) 1. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий 2. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста 3. Замороженные овощи, плоды, ягоды. влияние условий замораживания на качество готовой продукции (Навыки выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1. Физико-химические методы 2. Технологические способы подавления образования спирта 3. Технологии безалкогольного пива (Навыки выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1. Основы мембранного разделения 2. Мембранная стерилизация молока 3. Нанобиомембранные технологии на основе кластеров молочной сыворотки 4. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра 5. Высокотехнологичные производства, используемые при переработке жиров (Навыки выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1. Производство крабовых палочек (Навыки выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения), 1. Основные положения системы НАССР 2. Применение системы НАССР на примере компании Heinz 3. Целесообразность внедрения системы НАССР на предприятиях рыбной промышленности (Навыки выбора направления создания новой продукции массового изготовления и специализированного назначения) Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.В.ДВ.5.00	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.5.01	Функциональные продукты питания	Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) "Функциональные продукты питания" являются Цели освоения дисциплины – приобретение знаний и формирование профессиональных компетенций в области потребительских свойств, факторов, формирующих и сохраняющих качество, требований к качеству, упаковке, маркировке, транспортированию, хранению функциональных продуктов питания. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Дисциплины по выбору. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального

		назначения Содержание Методы оценки потребительских свойств функциональных продуктов питания , Методы оценки потребительских свойств функциональных продуктов питания , Методы оценки потребительских свойств функциональных продуктов питания Форма контроля Экзамен (устно)
Б1.В.ДВ.5.02	Функциональные ингредиенты в производстве продуктов функционального и специализированного назначения	Цели освоения дисциплины (модуля) Целями освоения дисциплины (модуля) "Функциональные продукты питания" являются Цели освоения дисциплины – приобретение знаний и формирование профессиональных компетенций в области потребительских свойств, факторов, формирующих и сохраняющих качество, требований к качеству, упаковке, маркировке, транспортированию, хранению функциональных продуктов питания. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Дисциплины по выбору. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения Содержание (Навыки оценки потребительских свойств функциональных пищевых ингредиентов и функциональных продуктов питания) , (Навыки оценки потребительских свойств функциональных пищевых ингредиентов и функциональных продуктов питания), (Навыки оценки потребительских свойств функциональных пищевых ингредиентов и функциональных продуктов питания) Форма контроля Экзамен (устно)
Б2.00	Практика	
Б2.О.00	Обязательная часть	
Б2.О.01	Производственная практика	Цели освоения дисциплины (модуля) Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание

		Форма контроля Зачет с оценкой, Зачет с оценкой
Б2.О.02	Технологическая практика	Цели прохождения практики Целями практики Технологическая практика являются формирование общепрофессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология продукции и управление в индустрии питания по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Место практики в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть.Производственная практика. Требования к результатам прохождения практики ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия, ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений, ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач Содержание Познакомиться с программой практики. Получить индивидуальные задания от руководителя практики. Составить рабочий график (план прохождения практики с указанием тем и участков работы). Информационный инструктаж: требования к оформлению отчетной документации по практике. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в период практики. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка в организации., Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики (описать конкретные виды работ, осуществляемых на практике). Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы., Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике. Форма контроля Зачет с оценкой
Б2.О.03	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Цели прохождения практики Целями практики Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа являются выполнение выпускной квалификационной работы, формирование общепрофессиональных, профессиональных, универсальных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология продукции и управление в индустрии питания по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания Место практики в структуре образовательной программы Практика.Обязательная часть.Производственная практика. Требования к результатам прохождения практики

		ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия, ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений, ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий, УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла, УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели, УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия, УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, ПК-1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания, ПК-2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия, ПК-3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка, ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения Содержание 1. Характеристика особенностей расположения предприятия в соответствии с различными нормативами (санитарно-гигиеническими, экологическими, пожарными и т.д.). 2. Характеристика планировки предприятия: особенности размещения производственных, административных, складских, вспомогательных и других категорий помещений. 3. Характеристика материально-технического обеспечения предприятия: наличие технологического, вспомогательного оборудования, тары и их краткая характеристика. 4. Характеристика каналов снабжения сырьевыми компонентами и каналов сбыта готовой продукции., 1. Характеристика цехов предприятия. 2. Характеристика планировки цехов. Особенности размещения технологического оборудования. 3. Характеристика технологического и вспомогательного оборудования. 4. Характеристика каналов снабжения сырьевыми компонентами и каналов сбыта готовой продукции., 1. Методы и формы обслуживания, их классификация. 2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. 3. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. 4. Новые профессии обслуживающего персонала. 5. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. 6. Культура обслуживания: понятия, факторы., 1. Особенности не производственных служб предприятия. 2. Характеристика планировки и особенности размещения помещений не производственных служб. 3. Характеристика материально-технического обеспечения не производственных служб. 4. Характеристика требований к персоналу не производственных служб. Форма контроля Зачет с оценкой
Б2.В.00	Часть, формируемая участниками	

	образовательных отношений	
Б2.В.01	Производственная практика	Цели освоения дисциплины (модуля) Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Практика.Часть, формируемая участниками образовательных отношений. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) Содержание Форма контроля Зачет с оценкой
Б2.В.02	Организационно-управленческая практика	Цели прохождения практики Целями практики Организационно-управленческая практика являются формирование профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой Технология продукции и управление в индустрии питания по направлению подготовки 19.04.04Технология продукции и организация общественного питания Место практики в структуре образовательной программы Практика.Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Производственная практика. Требования к результатам прохождения практики ПК-1 Способен применять методы стратегического и экономического анализа для оценки деятельности предприятия питания, ПК-2 Способен разрабатывать и внедрять стратегии развития предприятий питания, направленные на повышение конкурентоспособности предприятия, ПК-3 Способен управлять разработкой и внедрением на предприятиях питания новой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, современных технологий производства и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка Содержание 1. Инструктаж по практике. 2. Получение индивидуального задания., 1. Общая характеристика предприятия, организация управления предприятием, основные технико-экономические показатели, виды оказываемых услуг 1.1. Выбор объекта исследования. 1.2. Представление характеристик объекта исследования в табличной и графической формах. 1.3. Прогнозирование и оптимизация показателей объекта исследования 2. Общая характеристика технологических процессов по оказанию услуг на предприятии 2.1. Технологии в сервисной деятельности. 2.2. Основное технологическое оборудование. 3. Оценка качества и конкурентоспособности услуг и предприятия

		3. 1. Методика и результаты оценки качества услуг. 3. 2. Предприятия – конкуренты и оценка конкурентоспособности, 1. Индивидуальное задание. 2. Подготовка отчета по практике. Форма контроля Зачет с оценкой
ФТД.00	Факультативы	
ФТД.01	Социальное предпринимательство	Цели освоения дисциплины (модуля) освоение теоретических знаний в области социального предпринимательства, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формировании необходимых компетенций. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла Содержание Предпосылки возникновения социального предпринимательства. Уникальные черты и особенности социального предпринимательства. Социальные идеи. Роль инновации. Выявление возможности. Инструменты оценки возможности. Потенциал социальной ценности. Рыночный потенциал. Потенциал конкурентного преимущества. Потенциал устойчивости. Общий потенциал. , Основные варианты организационного дизайна. Чистая некоммерческая форма. Коммерческие организации в чистом виде. Гибриды. Коммерческие организации с некоммерческими подразделениями. Некоммерческие организации с коммерческими подразделениями. Некоммерческие структуры с некоммерческими подразделениями. Партнерства между несколькими некоммерческими организациями. Партнерства между некоммерческими и коммерческими структурами., Резюме. Обзор компании. Анализ рынка и потребителей. Управленческая команда. Определение потребностей в капитале для социального предприятия. Стратегия прямого и непрямого финансирования. Процесс принятия инвестиционных решений. Финансирование социальных проектов: подходы, источники и перспективы, Основные задачи развития социального предпринимательства. Будущие потребности в каталитических инновациях для социального влияния. Тенденции развития социального предпринимательства. Модели прорывных социальных предприятий. Основные проблемы роста. Стратегии роста. Социальный франчайзинг. Маркетинг. Нетворкинг. Спонсоринг и фандрайзинг как технологии социального предпринимательства. Кооперативное предпринимательство. Форма контроля Зачет
ФТД.02	Научные основы разработки новых товаров	Цели освоения дисциплины (модуля) подготовка обучающихся к решению профессиональных задач, направленных на повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-4 Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции, в том числе специализированного и функционального

		назначения Содержание Инновационная деятельность. Понятие и сущность инновации. Классификация инновации. Функции инновации. Инновационный процесс. Факторы, влияющие на развитие инновационного процесса. Жизненный цикл инновации. Современные практические приемы инновационного менеджмента. (Навыками выбора направлений создания новых товаров, в том числе пищевой продукции специализированного и функционального назначения) , Инновационные процессы в общественном питании. Инновационные формы обслуживания. Инновационные технологии. Инновационные формы организации труда на предприятиях общественного питания. Инновационные системы автоматизации на предприятиях общественного питания. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания. (Навыками выбора направлений создания новых товаров, в том числе пищевой продукции специализированного и функционального назначения), Экспертиза инновационных проектов. Показатели инновационной деятельности. Основные приемы экспертизы инновационных проектов. Оценка эффективности инновационных проектов. Оценка эффективности инновационной деятельности. (Навыками выбора направлений создания новых товаров, в том числе пищевой продукции специализированного и функционального назначения) Форма контроля Зачет
ФТД.03	Системы искусственного интеллекта	Цели освоения дисциплины (модуля) сформировать у студентов понимание необходимости разработки и применения интеллектуальных информационных систем как основы интеллектуальных информационных технологий, целесообразности анализа и моделирования когнитивных процессов с системологических позиций; сформировать знания и практические навыки разработки, представления и реализации на ЭВМ инструментальных программных средств, концептуальных моделей проблемной области и программных средств их поддержки. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий Содержание Роль интеллектуальных информационных систем в развитии современного общества. Гипотеза А. Ньюэлла. Классические постулаты ИИ. Парадигмы искусственного интеллекта. Гуманистичность и фундаментальность исследований в области ИИС. Основные проблемы практики создания интеллектуальных информационных систем., Когнитология. Семиотика. Психолингвистика. Знаковая ситуация. Моделирование понимания. Схема понимания знака. Особенности когнитивных процессов интеллектуальной деятельности человека.

		Партитивная модель сенсомоторной активности человека, Семантические сети и классификации. Естественная классификация. Фрейми и фреймовые сети. Продукционные модели и системы. Логические модели. Логика высказываний. Логика предикатов. Принцип резолюции. Онтологии. Методы поиска решений. Поиск решений в пространстве состояний. Поиск методом редукции. Эвристический поиск., Экспертные системы. Системы поддержки принятия решений. Системы приобретения знаний. Естественно-языковые системы., Особенности нейросетей. Применение нейросетевых технологий. Некоторые сведения о мозге. Нейроподобные элементы. Нейронная сеть. Обучение нейронной сети. Модели нейронных сетей. Нейрокомпьютеры., Генерация литературных произведений. Моделирование создания музыкальных произведений. Моделирование создания произведений изобразительного искусства.
		Форма контроля Зачет