



Утверждаю:
Директор института,
профессор

В.Н. Глаз

« 11 » февраля 2015 г.

**Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана направления подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
направленность (профиль) «Организация производственно-технологической деятельности предприятий
питания»**

Индекс	Дисциплины	Аннотации к рабочим программам дисциплин
Б1.00	Дисциплины (модули)	
Б1.Б.00	Базовая часть	
Б1.Б.01	Философия и методология науки	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none">- освоение общих закономерностей и конкретного многообразия форм функционирования науки в истории человеческой культуры и в системе философского знания, к пониманию специфики взаимосвязи и взаимодействия с естественными, социогуманитарными и техническими науками;- освоение проблемного поля научного знания на «стыке» философии и конкретно-научных и технических дисциплин. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.</p> <p>Содержание: Предмет философии науки. Характерные черты научного знания. Взаимосвязь истории и философии науки. Периодизация истории науки. Методология научного познания. Уровни научного познания. Методы научного познания. Гипотетико-дедуктивная схема развития научного знания. Объяснение и предсказание. Объяснение и понимание. Обоснование знания. Наука и духовная культура. Функции науки в жизни общества. Основания науки. Роль философских идей и принципов в развитии научного знания. Наука как тип рациональности. Историческая смена типов научной рациональности. Традиционалистский и технократический типы развития цивилизации и их базисные ценности. Генезис и становление теоретического знания в античной культуре. Формирование предпосылок научного мышления в средневековых университетах. Становление опытной</p>

		<p>науки в культуре позднего Средневековья и Возрождения. Научная революция XVI-XVII веков: формирование основ математического естествознания. Рационализм и эмпиризм как основные философско-методологические программы в науке Нового времени. Классическая наука XVIII-XIX веков. Позитивистская традиция в философии науки (классический позитивизм и эмпириокритицизм). Логический позитивизм. Критический рационализм Карла Поппера. Постпозитивизм. Научные, методологические и философские истоки постпозитивизма. Проблема включения новых теоретических представлений в культуру. Главные характеристики современного этапа развития науки. Научные революции как «точки бифуркации» в развитии знания. Наука в контексте современной цивилизации. Сциентизм и антисциентизм. Наука и паранаука. Этические проблемы современной науки. Кризис идеала ценностно-нейтрального научного исследования. Естествознание в системе культуры. Эволюция научной картины мира и ее исторические формы. Естествознание и математика. Онтологические и гносеологические основания математизации знания. Математизация знания в астрономии и механике. Значение математической «идеи инвариантности» в физике. Проблема интеграции естественнонаучного и гуманитарного знания и социальная синергетика. Самоорганизация как взаимоотношение порядка и хаоса. Что есть «жизнь». Витализм и механицизм. Развитие взглядов на проблему жизни. Эволюционный подход к пониманию жизни и ее происхождения. Концепция множественности основных форм бытия живого. Проблема происхождения и сущности жизни в современной науке и философии. Диалектика социального и биологического в природе человека. Проблема соотношения человека и общества в контексте современной науки. Понятие личности. Специфика социально-гуманитарного познания. Проблема генезиса социально-гуманитарного знания и его дисциплинарная структура. Роль философии в формировании и развитии социально-гуманитарного знания. Природа ценностей и их роль в социально-гуманитарном познании (ценность, норма, идеал). Специфика субъектно-объектных отношений и особенности методологии социально-гуманитарного познания. Понятие факта в социально-гуманитарном знании. Роль языка в развитии социального и гуманитарного знания. Роль традиций, образцов и «предрассудков» в контексте понимания и смыслополагания. Проблема объективности познания в социальных и гуманитарных науках. Соотношение веры и научного знания. Возможности непротиворечивого взаимоотношения науки и религии. Научные основания взаимоотношения науки и вненаучного знания в универсальной картине мира.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.Б.02	<p>Организация научных исследований в профессиональной деятельности</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение компетенций, способствующих повышению эффективности применения научного подхода в решении профессиональных задач.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала; ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для</p>

		<p>решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание: Научное познание и его особенности. Проблема, предмет и объект, цели и задачи исследования. Виды НИР. Принципы науки и принципы организации проведения научных исследований. Методы научных исследований. Этапы проведения НИР. Выбор темы исследования и планирование НИР. Организация труда исследователя. Сбор и обработка научной информации. Изучение литературы и составление литературного обзора в процессе проведения НИР. Оценка результативности НИР. Виды научных публикаций и особенности их подготовки. Требования к оформлению научных статей, магистерских диссертаций. Способы и правила написания текстов. Язык и стиль изложения. Правила оформления таблиц. Графический способ изложения иллюстративного материала. Правила оформления списка использованных источников. Оформление ссылок в научно-исследовательской работе. Наука как форма познания мира. Функции науки как социального института. Классификация наук. Организация научной деятельности в России. Общенаучные и формально-логические методы исследований. Использование экономико-математических методов и моделей в прикладных научных исследованиях. Использование статистических методов в научных исследованиях. Экспертные методы исследования. Место и значение научных исследований в профессиональной деятельности. Организация и проведение научных исследований в профессиональной деятельности. Особенности проведения маркетинговых исследований в профессиональной деятельности.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.03	Деловой иностранный язык	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - развитие и совершенствование устной речи в ситуациях делового общения на иностранном языке.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-1 готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание: Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации. Чтение: чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по теме «Телефонные переговоры». Говорение: диалог-расспрос, беседа, ролевая игра. Письмо: составление активного словаря, составление моделей телефонных переговоров (отсутствие абонента, неправильный номер, заказ услуги по телефону и т.д.). Аудирование: прослушивание и понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации по теме «Деловые встречи». Чтение: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации по теме «Деловые встречи»; рассказы о проведении встреч; блоги/ веб-сайты об этикете и правилах организации встреч; прослушивание/чтение встреч / стенограмм. Говорение: монолог-описание предстоящей встречи; диалог-расспрос о предстоящей встрече; диалог-обмен мнениями о состоявшейся встрече; ролевая игра (моделирование встречи). Письмо: запись тезисов сообщения о встрече; запись основных положений и фактов</p>

аудио/видеозаписи; составление плана проведения встречи (отдельных этапов); составление активного словаря по теме «Деловые встречи». Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, прощание и т.п. Аудирование: понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров проблемам организации собственного бизнеса и формировании стратегий его ведения, понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по вышеуказанной тематике -детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение) о профилях различных компаний, поиск информации (специализированная литература, Интернет) о деятельности различных компаний, стратегиях, изучение бизнес-планов, анализ основных положений текста. Говорение: монолог-описание деятельности отдельной компании, монолог-сообщение о процедуре создания собственной компании, диалог-расспрос о различных бизнес-стратегиях. Письмо: проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства по созданию компании и т.д.), составление бизнес-плана (модели) предполагаемой компании. Аудирование: понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров, запрашиваемой информации о процедуре подготовки, составления и заключения договоров. Чтение: чтение текстов с извлечением основной информации, распознавание значения слов по контексту, ознакомление с образцами и типовыми договорами, стандартными положениями, анализ извлеченной информации, изучающее чтение текстов договоров, шаблонов, бланков. Говорение: диалог-обсуждение процедуры подготовки, составления и заключения договоров, диалог-обмен мнениями (моделирование переговоров), направленный на заключение договора. Письмо: составление типового договора, работа с деловой корреспонденцией, проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства, договоры и т.д.). Аудирование/ Чтение: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации, рассказы о проведении встреч; блоги/ веб-сайты об этикете и правилах организации встреч, прослушивание/чтение встреч / стенограмм. Говорение: монолог-описание предстоящей встречи -диалог-расспрос о предстоящей встрече; -диалог-обмен мнениями о состоявшейся встрече, ролевая игра (моделирование встречи. Письмо: запись тезисов сообщения о встрече, запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи, составление плана проведения встречи (отдельных этапов), составление активного словаря. Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, прощание, прерывание беседы, выражение согласия/несогласия. Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации делового характера. Чтение: чтение писем, контрактов, договоров, рекламных буклетов и т.д. с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности. Говорение: конструирование монологического сообщения на основе извлеченной информации. Письмо: запись тезисов сообщения по обозначенной тематике, проектная деятельность (подготовка презентаций, буклетов, конструирование персональных страниц/сайтов), запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи, составление контрактов, договоров, писем делового характера (памятка, запрос, жалоба, приглашение и т.д.), заполнение бланков, подготовка резюме и сопроводительных писем, составление активного словаря. Этикетно-речевые нормы: нормы делового письменного этикета (конфиденциальность, стиль, разрешение

		<p>конфликта в письменном виде). Аудирование: детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации делового характера. Чтение: Изучающее чтение текста по специальности. Говорение: Моделирование монологической речи на основе доклада по теме «Структура научного знания. Объект и предмет научного исследования», по теме исследования. Письмо: Письменный перевод и реферирование текста по специальности. Аудирование: детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации делового характера. Чтение: Изучающее чтение текста по специальности. Говорение: Моделирование монологической речи на основе доклада по теме исследования. Письмо: Письменный перевод и реферирование текста по специальности. Аудирование: детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации делового характера. Чтение: Изучающее чтение текста по специальности. Говорение: Моделирование монологической речи на основе доклада по теме исследования. Письмо: Письменный перевод и аннотирование текста по специальности.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.04	Современные проблемы менеджмента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - освоение общекультурной и общепрофессиональной компетенций путем получения магистрантами знаний о современных проблемах менеджмента; - получения представления об эволюции менеджмента как науки и искусстве управления; - изучение новых теоретических концепций и практик формирования сетевых и виртуальных организаций; - формирование практических умений и навыков в области использования современных инструментов менеджмента в процессе управления организацией <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>Содержание: История оценки деятельности в менеджменте. Цели классических подходов к оценке деятельности. Факторы эффективности менеджмента. Виды, критерии и показатели эффективности менеджмента. Современные цели и методы оценки деятельности работников. Проблема обратной связи при оценке деятельности. Метод всесторонней обратной связи (360-Degree Feedback): достоинства и ограничения. Разработка и принятие управленческих решений в нестандартных ситуациях на основе использования современных инструментов менеджмента. Процессы и динамика современных организационных изменений в нестандартных ситуациях. Классические (пошаговые) модели организационных изменений: достоинства и недостатки. Проблема непрерывности изменений. Организационное развитие как метод воздействия на корпоративную культуру. Метод реинжиниринга бизнес-процессов как реальное средство повышения эффективности бизнеса.</p>

		<p>Биореинжиниринг как синтез воздействий на социальную и технологическую подсистемы организации. Инструменты руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий. Формальное и неформальное управление, их проблемы и взаимосвязь. Процесс формирования эффективной команды. Процессы взаимодействия и поведение в команде. Трансформация менеджмента и изменения в организации. Роль менеджера в современном производстве и обществе. Качества, необходимые менеджеру XXI века. Непрерывное самосовершенствование как условие профессионализма менеджера. Решение проблемы конкурентоспособности в нестандартных ситуациях путем создания новых организационных структур. Конкурентоспособность и виртуальные организации. Стратегические альянсы как форма ведения бизнеса. Экономическая и финансовая основы слияний и поглощений. Проблема построения научающейся организации. Конкурентные преимущества научающихся организаций. Сущность и характеристика основных научных подходов к управлению организацией. Системный, процессный и ситуационный подходы как основополагающие в современной теории менеджмента. Современные проблемы управления организацией, возникающие в нестандартных ситуациях. Концепции управления и профессионализм менеджеров. Основные категории и типы управления. Законы организации в статике и динамике. Закономерности управления. Классические и современные принципы управления объектами. Этапы становления и особенности российского менеджмента. Формирование российской модели менеджмента. Социальная и этическая ответственность менеджера за принятые решения.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.Б.05	Стратегическое планирование	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение компетенций, необходимых для успешного решения организационно-управленческих задач стратегического планирования деятельности предприятий любой организационно-правовой формы и их подразделений.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.</p> <p>Содержание: Стратегическое планирование как функция стратегического менеджмента. Стратегия и тактика при планировании. Сущность, задачи, функции и преимущества стратегического планирования. Четыре фазы в эволюции стратегического планирования. Эффективность стратегического планирования. Определение</p>

		<p>понятия «тактика». Взаимосвязь стратегии и тактики. Понятие миссии предприятия. Разработка стратегического видения и миссии предприятия. Особенности определения миссии для различных подразделений предприятия, для различных организаций. Формулирование миссии и целей предприятия. Стратегические цели предприятия: экономические, технические, социальные, производственные и др. Классификация целей организации. Оценка и анализ внешней среды предприятия. Факторы, воздействующие на различные аспекты внешней стратегии организации. PEST- факторы: социальные, технологические, экономические, политические, экологические факторы. Факторы конкурентного окружения: рыночные, конкуренция, договорные обязательства, ценовые. Пять движущих сил конкуренции (по Портеру). Стратегия и конкурентное преимущество. Модель конкуренции М. Портера. Матрица стратегий конкуренции М. Портера: лидерство в снижении затрат, дифференциации, фокусирования. Использование наступательных стратегий для сохранения конкурентного преимущества. Использование оборонительных стратегий для защиты конкурентного преимущества. Стратегия конкуренции в новых отраслях. Стратегии для предприятий отраслей, находящихся в состоянии стагнации или спада. Стратегии для конкуренции на международных рынках. Стратегия интернационализации, стратегия глобализации. Руководство процессом реализации стратегии. Создание жизнеспособной организации. Приведение организационной структуры в соответствии со стратегией. Увязка бюджета предприятия со стратегией. Бизнес-план и его связь со стратегией фирмы. Техническая политика предприятия. Осуществление стратегического лидерства. Управление на основе максимальных контактов с персоналом. Создание соответствия между стратегией и культурой.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.06	Высокотехнологичные производства продуктов питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование и развитие теоретических знаний, практических умений и навыков, профессиональных компетенций в области высокотехнологичных производств пищевой продукции, необходимых для успешного осуществления производственно-технологической деятельности на предприятиях общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание: Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. Применение биотехнологий в</p>

		<p>производстве продуктов питания. Применение современных термических способов обработки продуктов для повышения качества готовой продукции. Нанотехнологии в производстве продуктов питания. Модульные технологии конструирования продуктов питания. Роль современных технологий в обеспечении качества пищевой продукции, формировании ее конкурентоспособности и имиджа предприятия. Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий. Производство хлебобулочных изделий из замороженного теста. Высокотехнологичные производства кондитерских изделий. Использование нетрадиционных видов сырья при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Современные технологии производства замороженных плодов и овощей. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции. Современные технологии производства соковой продукции. Технология безалкогольного пива. Основы мембранного разделения. Мембранная стерилизация молока. Наномембранные технологии на основе кластеров молочной сыворотки. Использование мембранных технологий при производстве творога и сыра. Высокотехнологичные производства, используемые при переработке жиров. Высокотехнологичные производства мясных полуфабрикатов. Высокотехнологичные производства колбасных изделий. Высокотехнологичные производства мясных консервов. Высокотехнологичные производства рыбной продукции. Производство крабовых палочек. Современные технологии производства рыбной продукции.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.Б.07	Имиджелогия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - изучение технологий формирования имиджа конкретного специалиста и корпоративного имиджа предприятия, которые позволят активно конкурировать по современным технологиям в работе с потребителем.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Базовая часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия.</p> <p>Содержание: Имидж как исторически трансформирующаяся характеристика человеческого бытия. Объект и предмет имиджелогии как междисциплинарной области знания, связь с другими науками. Имидж в структуре мира. Понятия «имидж», «имиджелогия»: история возникновения и этапы развития понятий, определение. Современные типологии и основные функции имиджа. Социокультурные пространства формирования имиджа: общественное мнение, общественное сознание, референтные группы, массовая культура, возрастные, профессиональные и прочие субкультуры. Сословный характер имиджа в традиционной культуре. Постиндустриальная культура как фактор формирования феномена имиджа во второй половине XX в. Новые возможности трансформации имиджа с учетом инновационных технологий, Пауки, составляющие теоретическую и практическую основу имиджеологии. Имидж в структуре мира. Современные типологии и основные функции имиджа. Содержание и смысл функций имиджа. Функции имиджа: содержание и смысл каждой функции имиджа. Элементы структурной организации имиджа и их значение в процессе</p>

		<p>имиджирования. Основные критерии типологий имиджа. Технологии имиджа наиболее приемлемые для специалистов по рекламе. Основные виды имиджа и их характеристика. Визуальные и вербальные элементы в имиджевой рекламе. Структурная организация имиджа: архетипы, культурные и социальные типажи, личностные особенности субъекта. Виды имиджа. Элементы структурной организации имиджа и их значение в процессе имиджирования. Основные критерии типологий имиджа. Какие технологии имиджа наиболее приемлемы для специалистов по рекламе. Основные виды имиджа в гостиничной деятельности и их характеристика. Мифологизация – инструмент имиджеологии. Методы имиджеологии: эмоционализация, формат, вербализация, детализация, архаизация, дистанцирование, визуализация, аттракцион. Виды имиджеформирующей информации, ее источники и психология восприятия. Цели и значение позиционирования. Критерии позиционирования. Практика позиционирования в процессе формирования имиджа. Манипулирование как способ коммуникативного воздействия на потребителя. Практика позиционирования в процессе формирования имиджа. Критерии позиционирования и примеры вариантов позиционирования. Основные составляющие элементы сложного процесса позиционирования и его характеристики. Технологии позиционирования при формировании имиджа организации. Сущность профессионально-личностного имиджа. Составляющие личностного имиджа и их характеристика. Общение с потребителями – как способ установления и развития контакта между людьми. Создание первого впечатления, как важнейший этап формирования профессионального имиджа. Создание первого впечатления, как важнейший этап формирования профессионального имиджа. Рассмотрите механизм взаимоприятия. Вербальное общение – стимулятор формирования имиджа. Основные заповеди оптимального речевого общения. Искусство публичной речи – как средство овладения вниманием аудитории. Невербальные коммуникации и их роль в процессе создания имиджа. Имидж как культурно-обусловленная информационная составляющая личности, продукт ее творчества. Персональный имидж как сознательно и бессознательно конструируемая характеристика личности.. Роль самопознания, самовоспитания, саморазвития в процессе конструирования персонального имиджа. Роль актерского мастерства в развитии навыков управляемой самопрезентации. Фэйс-контроль как имиджевая практика. Гендерная специфика личностного имиджа. Составление плана имиджевых рекламных кампаний с учетом инновационных технологий в гостиничной деятельности. Разработка рекламной концепции и ее формата в имиджевых PR.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.Б.08	Делопроизводство	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - необходимость получить студентам систематизированные сведения о: сущности, структуре, функциях и многообразии документов; правилах организации сбора, хранения, систематизации, первичного и последующего анализа и обеспечения защиты конфиденциальной информации, документирования рабочих процессов, а также непосредственной работы с документами в государственных и муниципальных органах. <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучить будущих специалистов: основам нормативно-правового и методического обеспечения работы с документами и документооборота; правилам управления комплексными процедурами документооборота в

организации; основания, порядок и правила документирования рабочих процессов и обеспечения защиты конфиденциальной информации, содержащихся в документах. Теоретическое освоение курса предполагает изучение основных положений по основам делопроизводства в государственном и муниципальном управлении. Практическое освоение курса предполагает приобретение навыков составления проектов организационно-распорядительных документов и деловой корреспонденции.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии.

Содержание:

Нормативно-правовая основа делопроизводства. Функции делопроизводственной службы. Документ. Системы документации. Система организационно-распорядительной документации. Виды организационно-распорядительных документов. ГОСТ Р 6.30-2003. Требования к оформлению организационно-распорядительных документов. Постоянные реквизиты документов. Бланки документов. Виды бланков. Требования к оформлению бланка письма. Требования к оформлению общего бланка. Виды справочно-информационных документов. Письмо. Формуляр и структура текста. Классификация писем. Разновидности писем. Правила переписки. Особенности адресации. Правила составления сопроводительных писем. Особенности составления и оформления гарантийных писем. Особенности переписки коммерческих структур. Инициативные письма (информационные письма, рекламные и коммерческие предложения). Ответные письма. «Проблемные» письма (отказы, претензии, жалобы). Правила оформления обращений и использования формул вежливости. Внутриорганизационная переписка. Организация движения информации. Документооборот. Характеристики документооборота. Объем документооборота. Порядок прохождения входящей корреспонденции: экспедиционная обработка, отбор документов для регистрации и представления руководителю. Правила доклада корреспонденции. Порядок прохождения исходящих документов: изготовление, представление на рассмотрение, сортировка, организация отправки. Организация движения и исполнения внутренних документов. Порядок работы исполнителей с документами. Регистрация документов. Порядок регистрации. Документы, не подлежащие регистрации. Регистрационные формы. Виды. Реквизиты регистрационных форм. Журнальная система регистрации. Карточечная система регистрации. Поисковые признаки. Карточка как основа построения электронных регистрационных систем. Контроль исполнения документов. Виды контроля. Сроковый контроль. Последовательность контрольных операций. Порядок постановки на контроль. Порядок снятия с контроля. Контроль исполнения устных поручений руководителя. Оформление переменных реквизитов организационно-распорядительных документов. Основные требования к составлению текстов. Унификация текстов документов. Формы унифицированных текстов. Порядок согласования, подписания, утверждения документов. Удостоверение документов. Реквизиты, обеспечивающие юридическую силу документированной информации. Составление и оформление распорядительных документов: приказ, указание, распоряжение. Приказ. Разновидности приказов. Структура

		<p>текста. Приказ по основной деятельности. Области регулирования. Констатирующая часть приказа. Особенности составления распорядительной части приказа. Порядок визирования и ознакомления. Указание. Распоряжение. Области регулирования. Структура текста. Виды организационных документов. Особенности оформления уставов, положений, инструкций, правил. Информационно-поисковая система организации. Классификация и типизация информационных запросов. Технология поиска документов и документированной информации. Комплексное использование поисковых признаков Систематизации документов. Признаки систематизации. Правила формирования дел. Номенклатура дел. Виды номенклатур. Составление и оформление индивидуальной структурной номенклатуры. Требования к заголовкам. Определение сроков хранения документов.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б.1В.00	Вариативная часть	
Б1.В.01	Управление производством и обслуживанием на предприятиях общественного питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <p>- приобретение обучающимися 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.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;</p> <p>ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;</p> <p>ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание:</p> <p>Основные понятия управления в общественном питании. Современное состояние, основные направления и задачи общественного питания. Государственное регулирование общественного питания. Государственный</p>

		<p>контроль в сфере потребительского рынка. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Автоматизированные системы управления предприятием общественного питания. Управление логистическими процессами предприятия общественного питания. Управление производственными процессами на предприятии общественного питания. Управление качеством продукции общественного питания. Документооборот снабжения, хранения сырья и готовой продукции, производственных процессов на предприятии общественного питания. Управление технологическими процессами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания. Документооборот процесса обслуживания на предприятиях общественного питания. Управление процессами продаж на предприятии общественного питания. Виды рекламы. Изучение потребительского спроса на предприятиях общественного питания.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.02	Современные технологии в общественном питании	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие теоретических знаний, практических умений и навыков применения современных технологий в общественном питании, необходимых для успешного осуществления производственно-технологической деятельности на предприятиях общественного питания; - формирование способности разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; - уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание:</p> <p>Полуфабрикаты из мяса. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Полуфабрикаты из картофеля, овощей и грибов. Полуфабрикаты соусов. Полуфабрикаты из муки (тесто). Полуфабрикаты для кондитерских изделий и сладких блюд. Охлажденные блюда и кулинарные изделия. Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки. Применение новейших видов продуктов и сырья, на предприятиях общественного питания. Современные виды оборудования на предприятиях общественного</p>

		<p>питания их назначение. Применение современных термических способов обработки продуктов для повышения качества готовой продукции. Современные способы обработки продуктов. Современные формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные направления внедрения информационных технологий в сферу управления производством продуктов питания. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. Характеристика существующих систем автоматизации сетевых ресторанов. Направления совершенствования автоматизированных систем управления и проектирования предприятий питания. Основные направления автоматизации логистических операций в ресторанном бизнесе. Задачи и виды систем автоматизированного проектирования предприятий питания. Применение биотехнологий в производстве продуктов питания. Внедрение принципов «молекулярной кулинарии» в производстве продуктов питания. Нанотехнологии в производстве продуктов питания. Модульные технологии конструирования продуктов питания. Научные основы технологических процессов пищевых производств. Современные требования к организации различных видов питания.</p> <p>Форма контроля: Зачет, Экзамен.</p>
Б1.В.03	Управление предпринимательскими рисками	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование целостной системы знаний о риске, его разновидностях и способах его элиминирования; - организация работы по идентификации и снижению потенциальных рисков предприятия; - формирование основных механизмов управления финансовыми рисками; - выработка практических навыков принятия решений в условиях неопределенности и риска. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.</p> <p>Содержание: Понятие и сущность рисков как экономической и финансовой категории. Виды и критерии риска. Объективный и субъективный способы оценки степени риска. Дисперсия, среднеквадратическое отклонение и коэффициент вариации - как способы оценки степени риска. Сущность риск - менеджмента. Функции риск менеджмента. Риск - менеджмент, как вид самостоятельной деятельности. Организация риск - менеджмента - как управления риском. Основные правила риск - менеджмента. Риск - менеджмент как структурное подразделение хозяйствующего субъекта. Понятие и правила, применяемые в стратегии риск - менеджмента. Правила и способы принятия решений - как элемент стратегии риск - менеджмента. Направления оценки результатов в риск – менеджменте. Диверсификация. Приобретение дополнительной информации о выборе и результатах. Лимитирование. Самострахование. Страхование. Рыночные риски: определение и классификация. Управление рыночным риском портфеля финансовых инструментов. Методы и модели оценки риска и доходности финансовых инструментов. Актуальность риска ликвидности в свете развития</p>

		<p>мировой финансовой системы. Понятие ликвидности и ее характеристики. Риск неплатежеспособности. Ожидаемая доходность портфеля. Риск портфеля. Изменение риска портфеля (метод корреляции и вариации). Эффективные портфели. Определение операционного риска. Классификация операционных рисков. Основные подходы к управлению операционными рисками. Способы управления операционными рисками. Основы управления корпорационными рисками. Подход к управлению корпорационными рисками. Понятие и цель страхования. Основные характеристики страхования. Управление бухгалтерскими рисками. Оценка открытых позиций по рыночной стоимости. Хеджирование и спекулятивные сделки. Управление налоговыми рисками. Подверженность риску потери имущества. Подверженность риску потерь в связи с ответственностью. Подверженность риску изменения процентных ставок и ставки рефинансирования. Подверженность риску изменения стоимости ценных бумаг. Подверженность риску от изменения цен на товары. Понятие и виды инвестиционных рисков. Систематическая и несистематическая компонента инвестиционного риска. Подходы к снижению инвестиционного риска. Этапы эволюции финансового риск-менеджмента. Понятие экономического капитала. Скорректированная на риск рентабельность капитала. Модельный риск. Валютные риски и методы их страхования в практике предприятий и организаций. Практика страхования валютных рисков финансово-кредитными организациями и производственными предприятиями. Кредитное страхование в России и за рубежом. Страхование банковских рисков. Страхование экспортных коммерческих кредитов.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.04	Производственный менеджмент	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение компетенций, необходимых для успешного решения организационно-управленческих задач в области разработки и реализации различных стратегических решений в сфере управления производством.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.</p> <p>Содержание: Объект и предмет, цели изучения и задачи производственного менеджмента. Сущность и функции производственного менеджмента. Принципы производственного менеджмента. Производственный менеджмент в системе управления предприятия. Развитие эмпирических методов организации и управления производством. Система управления производством Ф.У. Тейлора. Развитие теории производственного менеджмента в трудах последователей Тейлора. Концепция координируемой сборочной линии Г. Форда. Система контроля качества У. Шухарта и У.Э. Деминга. Сетевые методы моделирования и оперативного</p>

регулирования в управлении производством. Использование средств вычислительной техники в управлении современным производством. Производство и производственные системы. Структура производственной системы. Особенности производственных систем. Классификация производственных систем. Предприятие как производственная система. Производственная структура предприятия и ее элементы. Типизация видов производственных структур. Обоснование выбора вида производственной структуры. Факторы развития производственных структур предприятий. Взаимосвязь организационной и производственной структуры предприятия. Сущность, содержание и задачи процесса подготовки производства. Научно-исследовательские работы при подготовке производства. Организация конструкторской подготовки производства. Оценка эффективности НИР и ОКР при подготовке производства. Организация технологической подготовки производства. Технологическая унификация и стандартизация. Организационная подготовка производства и освоения новых видов продукции. Программно-целевое планирование и управление подготовкой производства. Производственный процесс и его структура. Принципы рациональной организации производственного процесса. Типы процессов и типы производств. Техничко-экономическая характеристика типов производств. Формы и методы организации производственного процесса. Ритм производства и производственный цикл. Расчет и анализ продолжительности производственного цикла. Факторы сокращения длительности производственных процессов. Формы организации участков (цехов). Проектные расчеты создания участков. Методы расчета длительности цикла обработки партий деталей. Методы оптимизации запуска партий деталей в обработку. Понятие поточного производства и виды поточных линий. Основы организации однопредметных непрерывных и прерывных поточных линий. Основы организации многопредметных предметнопоточных линий. Объем производства и производственная мощность. Практические расчеты производственной мощности. Планирование производственной мощности. Обоснование производственной мощности. Инвестирование в развитие производственных мощностей. Определение качества продукции. Концепция всеобщего управления качеством. Международные стандарты качества. Инструменты повышения качества продукции. Нормативное качество продуктов. Качество сервиса. Система контроля качества продукции. Содержание и порядок разработки стратегических планов производства на основе рыночной стратегии предприятия. Основные этапы разработки и внедрения производственной стратегии организации. Формирование плана производства и реализации продукции. Разработка производственной программы и способы ее оптимизации. Планирование производственных процессов и ресурсов. Значение, задачи и структура инструментального хозяйства предприятия. Определение потребности предприятия в инструменте и технологической оснастке. Сущность и содержание системы планово-предупредительных ремонтов. Техническая и организационная подготовка планово-предупредительных ремонтов. Планирование работы ремонтно-механического цеха. Планирование потребности предприятия в энергии различных видов. Техничко-экономические показатели, характеризующие работу энергетического хозяйства. Задачи транспортного хозяйства. Классификация транспортных средств. Функции транспортной службы предприятия. Методы расчета грузооборота и грузопотоков предприятия. Задачи, структура и функции складского хозяйства. Механизация и автоматизация складских работ.

		<p>Организационные резервы развития производства. Оценка и анализ уровня организации производства на предприятии. Разработка плана совершенствования производства на предприятии. Определение экономической эффективности совершенствования производства.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.05	Современные методы исследований сырья и продукции питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование современных научных представлений о химическом уровне организации материи и присущей этому уровню форме ее движения, показать значение химии на современном этапе; - формирование системно-структурного подхода для описания, объяснения и прогнозирования свойств веществ и химических процессов, что послужит основой творческого освоения студентами профилирующих дисциплин; - изучение физико-химических методов анализа, которые благодаря достоверности и экспрессности анализа позволяют определять содержание элементов в различных образцах и дают возможность автоматизировать процесс производства продукции; - изучение данной дисциплины является предшествующим этапом для изучения последующих дисциплин, для освоения задач научно-исследовательской работы, использования современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов в производстве товаров потребления. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.</p> <p>Содержание: Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. Оценка безопасности пищевых продуктов. Характеристика методов атомно-абсорбционной спектроскопии. Закон Бугера-Ламберта-Бера. Основные понятия, способы атомизации и детектирования. Определение тяжелых металлов в пищевом сырье и готовой продукции растительного и животного происхождения. Фотометрический метод анализа. Основные понятия и теоретические основы метода. Свектры поглощения. Основной закон светопоглощения. Фотометрическое определение тяжелых металлов в пищевых продуктах и напитках. Применение метода в анализе сырья и пищевой продукции. Сущность метода ПК-спектроскопии. Регистрация спектров. Качественный анализ. Применение метода для анализа объектов жирнокислотного состава молочной продукции и для контроля объектов окружающей среды. Основные понятия метода. Теоретические основы люминесценции. Правило Стокса-Ломмеля. Люминофоры. Количественный и качественный люминесцентный</p>

		<p>анализ. Определение качества мясных продуктов и жиров. Сущность флуориметрического метода. Определение витаминов в продуктах питания. Потенциометрический метод анализа. Основные понятия. Характеристика электродов. Уравнение Нернста. Потенциометрическое титрование. Применение метода для определения кислотности молочных и других напитков. Определение нитратов в плодоовощной продукции. Кондуктометрическое титрование. Применение метода для определения кислотности напитков. Характеристика методов вольтамперометрии. Полярографические методы анализа. Прямая и дифференциальная полярография. Количественный анализ токсичных элементов в различных видах продуктов питания. Метод инверсионной вольтамперометрии. Качественный и количественный анализ. Электрохимическое накопление. Полярограмма. Определение микроэлементов и токсичных металлов в сырье и пищевой продукции. Классификация хроматографических методов анализа. Газовая и газожидкостная хроматография. Фронтальный и проявительный варианты анализа. Сорбенты. Механизм сорбции. Основные определения: изотерма адсорбции, хроматограмма, время (объем) удерживания. Сущность жидкостной адсорбционной хроматографии. Основные понятия. Детекторы. Схема хроматографа. Ионообменная хроматография. Типы ионообменников. Удельная обменная емкость. Виды хроматографии: высокоэффективная и тонкослойная хроматография. Механизм разделения. Достоинства методов. Методы разделения и концентрирования. Применение методов жидкостной хроматографии для сертификации пищевой продукции. Основы микробиологического анализа. Экспресс - методы (тест-методы, сенсоры). Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания. Метрологические характеристики результатов анализа. Основы радиоактивного анализа. Применение метода для определения безопасности пищевой продукции. Определение радионуклидов цезия и стронция в различных продуктах питания.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
Б1.В.06	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - изучение основных методов и средств применения компьютерных технологий в научно-исследовательской работе, формирование профессиональных компетенций в соответствии с ФГОСЗ+.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.</p> <p>Содержание: Теоретические основы информатики и современных компьютерных технологий. Информация, данные, знания. Возможности и особенности использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в науке и образовании. Формирование информационной культуры. Правовые основы использования ИКТ. Классификация компьютерных сетей. Образовательные ресурсы компьютерной сети Интернет. Особенности применения компьютерных телекоммуникаций в образовании. Сетевые технологии в профессиональной</p>

		<p>деятельности. Технологии мультимедиа. Использование мультимедийных технологий в научно-исследовательской работе и образовательной деятельности. Создание мультимедийных презентаций. Программа создания презентаций MS Office PowerPoint. Обработка текстовой информации. Возможности, принципы и основные приемы работы с текстовым процессором. Технологии работы с графической информацией. Системы компьютерной графики. Аппаратные средства обработки графической информации. Программные средства обработки графической информации. Обработка числовой информации. Методология работы с числовыми данными: наблюдение, контроль, измерение (состояний, процессов, величин), обработка. Электронные таблицы. Возможности, принципы и основные приемы работы с электронными таблицами. Дистанционное обучение. Дистанционные образовательные технологии. Особенности применения компьютерных телекоммуникаций в образовании. Разработка электронной учебно-методической документации. Технологии компьютерного тестирования, обработки и интерпретации результатов тестирования. Коммуникации в дистанционном обучении: чаты, рассылка новостей, программы для мгновенного обмена сообщениями, форумы. Система дистанционного обучения "Прометей 4.3". Международные образовательные программы дистанционного обучения.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.07	Управление качеством	<p>Цели освоения дисциплины (модуля)</p> <ul style="list-style-type: none"> - формирование современного представления о системном подходе к управлению качеством в рыночных условиях хозяйствования: об основных категориях в области качества и конкурентоспособности товаров; - обобщение отечественного и зарубежного опыта в области управления качеством и привитие навыков применения способностей устанавливать требования к документообороту на предприятии, оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства. <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p> <p>ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности</p>

		<p>продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.</p> <p>Содержание: Опыт управления качеством за рубежом. Опыт управления качеством в США. Опыт управления качеством в Японии. Опыт управления качеством в Европе. Зарождение элементов управления качеством в России. Технический контроль качества. Методология оценки качества и ее основные этапы. Разработка системного подхода к управлению качеством. Отечественный опыт управления качеством. Сущность системы TQM. Японская концепция управления качеством. Современные составляющие системы TQM. Методы выявления проблем: схема процесса, контрольный листок, мозговая атака. Методы анализа проблем: гистограмма, диаграмма рассеивания, контрольная карта. Методы выявления и анализа проблем: диаграмма Парето, причинноследственная диаграмма, и временной ряд. Общая характеристика стандартов ГОСТ Р ИСО 9000, разработка и внедрение систем качества в России. Принципы оценки систем качества в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р ИСО 9000. Аудит качества. Премии качества. Европейский опыт управления качеством, европейские премии качества. Сущность, цели и задачи сквозного механизма управления качеством в России. Российская модель премии по качеству. Реализация методов всеобщего управления качеством в России.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.08	Инновационная деятельность в общественном питании	<p>Цели освоения дисциплины (модуля) - приобретение теоретических знаний, практических умений и навыков, формирование компетенций в области использования в общественном питании инноваций, необходимых для осуществления производственно-технологической деятельности в общественном питании.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание: Понятие и сущность инноваций. Классификация инноваций. Функции инноваций. Принципы и методы инновационного менеджмента. Инновационный процесс. участники и организационные структуры инновационного процесса. Факторы, влияющие на развитие инновационных процессов. Жизненный цикл инновации. Государственное регулирование и поддержка инновационных процессов, правовая защита инноваций как объектов интеллектуальной собственности. Классификация и характеристика объектов интеллектуальной собственности. Порядок регистрации и правовая охрана объектов интеллектуальной</p>

		<p>собственности. Особенности защиты изобретений, полезных моделей и промышленных образцов. Правовая защита средств индивидуализации на рынке инновационной продукции. Виды товарных знаков и знаков обслуживания (ТЗ) и требования, предъявляемые к ним. Защита результатов инновационной деятельности посредством засекречивания, инновации в области организации логистических процессов на предприятиях общественного питания. Инновации в области технического оснащения предприятий питания. инновации в области организации производственных процессов на предприятиях питания. Инновации в области маркетинговой деятельности и организации продаж на предприятиях питания. Инновационные формы обслуживания потребителей. Понятие «новой продукции». Направления обновления ассортимента продукции общественного питания. Разработка обогащенной продукции. Разработка продукции специального назначения. Разработка функциональных продуктов. Порядок документального оформления и внедрения новой продукции на предприятиях общественного питания, инновации в области контроля качества продукции общественного питания.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.00	Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.01.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	
Б1.В.ДВ.01.01	Пищевая химия	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <p>- получение знаний, приобретение практических навыков и умений, формирование компетенций в области химии пищи, подготовка обучающихся к проведению научных исследований по разработке нового ассортимента продукциям выполнению магистерской диссертации.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы</p> <p>Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p> <p>ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание:</p> <p>Роль белков в питании. Важнейшие функции белков. Нормы потребления белка. Проблема белкового дефицита на Земле и пути ее преодоления. Важнейшие свойства и физиологические функции аминокислот в организме. Пищевая и биологическая ценность белков. Сравнительная характеристика биологической ценности растительных и животных белков. Пути повышения пищевой и биологической ценности белков. Основные функции пептидов. Классификация белков пищи по физико-химическим и химическим свойствам. Белки продуктов растительного и животного происхождения. Понятие о новых формах белковой пищи. Проблема обогащения продуктов питания лимитирующими аминокислотами. Понятие о функциональных свойствах белков и значение их для обеспечения качества пищевых продуктов. Превращения белков при хранении сырья и в технологическом потоке производства пищевых продуктов. Методы выделения, очистки и</p>

количественного определения белков. Углеводы. Классификация. Физиологическое значение углеводов в организме. Усвояемые и неусвояемые углеводы. Пищевые волокна, сырьевые источники, потребление. Основные компоненты пищевых волокон (гемицеллюлозы, пектиновые вещества, целлюлоза, лигнин), строение, свойства и роль в пищеварении. Физико-химические свойства пищевых волокон. Функции углеводов в пищевых продуктах. Реакции углеводов, протекающие при технологической обработке сырья (гидролиз, дегидратация и термическая дегградация углеводов, реакции неферментативного потемнения, карамелизация, меланоидинообразование, брожение). Методы анализа углеводов в сырье и пищевых продуктах. Липиды. Физиологическая роль липидов в организме. Простые и сложные липиды. Основные источники липидов в питании. Липиды сырья и пищевых продуктов. Пищевая ценность масел, жиров. Жирнокислотный состав масел и жиров Эссенциальные высшие жирные кислоты. Биологическая эффективность жиров и масел. Глицерофосфолипиды, свойства и превращения. Холестерин, химическая природа, участие в обмене веществ, содержание в пищевых продуктах. Основные химические превращения липидов при производстве и хранении продуктов питания (гидролиз триацилглицерин, переэтерификация, гидрирование, окисление). Роль кислотного и перекисного чисел при оценке качества масел и жиров. Взаимодействие липидов с другими компонентами сырья и пищевых продуктов. Методы выделения и анализа липидов сырья и пищевых продуктов. Макро- и микроэлементы. Значение отдельных минеральных веществ для организма человека. Токсичные элементы. Распределение минеральных веществ в сырье и влияние технологической обработки на минеральный состав сырья и пищевых продуктов. Пути улучшения минерального состава. Методы определения минеральных веществ в пищевых продуктах. Роль водо- и жирорастворимых витаминов в питании. Физиологическое значение и потребность. Содержание в сырье и готовых продуктах. Факторы, влияющие на разрушение витаминов в сырьевых источниках и готовых продуктах. Способы сохранения витаминов. Витаминизация пищи. Методы определения водо- и жирорастворимых витаминов в пищевых продуктах, Органические кислоты. Органические кислоты как регуляторы рН пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Влияние кислот на свойства дисперсных систем и качество пищевых продуктов. Принципы регламентации применения регуляторов рН пищевых систем., Ферменты. Эндогенные ферментные системы – важнейшая составная часть биологического сырья. Общие свойства ферментов. Ферментативная кинетика, механизм ферментативной реакции. Роль ферментативных процессов при разрушении клеточной структуры. Окислительно-восстановительные ферменты (липоксигеназа, монофенолмонооксигеназа, пероксидаза), их роль, механизм действия и значение при хранении и переработке сырья. Липоксигеназа, распространение в природе. Влияние на качество пшеничного хлеба. Гидролитические ферменты (эстеразы, гликозидазы, протеазы, липазы, амилазы), свойства и роль в превращениях основных компонентов пищевого сырья. Протеолитические ферменты, виды, свойства и роль в регуляции действия амилаз. Кислые, нейтральные и щелочные протеазы, свойства и принципы выделения. Применение ферментов в пищевой технологии. Имобилизованные ферменты. Ферментативные методы анализа пищевых продуктов, Физические и химические свойства воды и льда. Свободная и связанная влага в пищевых продуктах, методы ее

		<p>определения. Взаимодействие вода – растворенное вещество (взаимодействие с ионами, ионными и неполярными группами, взаимодействие при помощи водородных связей). Активность воды и стабильность пищевых продуктов. Изотермы сорбции. Влияние активности воды на скорость реакций в пищевых продуктах и рост микроорганизмов. Лед и его роль в стабильности пищевых продуктов. Пищевые продукты с высокой промежуточной и низкой влажностью.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.01.02	Функциональные продукты питания	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение знаний и формирование умений, навыков и компетенций в области потребительских свойств, факторов, формирующих ассортимент и качество функциональных пищевых продуктов и кулинарной продукции, особенностей используемого сырья и технологий.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание: Термины и определения в области функциональных продуктов. Классификация функциональных продуктов питания. Функциональные продукты в питании современного человека. Пищевые функциональные ингредиенты. Сырье и основные компоненты для производства функциональных пищевых продуктов. Характеристика потребительских свойств и ассортимента функциональных зерномучных товаров. Характеристика потребительских свойств и ассортимента функциональных кондитерских товаров. Характеристика потребительских свойств и ассортимента функциональных плодоовощных товаров. Характеристика потребительских свойств и ассортимента функциональных напитков и чайной продукции. Характеристика потребительских свойств и ассортимента пищевых концентратов. Характеристика функциональных молочных продуктов: пробиотических, пребиотических, симбиотических. Характеристика масложировой продукции функциональной направленности. Характеристика функциональной мясной продукции. Характеристика функциональных рыбных продуктов и нерыбных объектов морского промысла.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.02.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	
Б1.В.ДВ.02.01	Международные системы менеджмента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение знаний и формирование компетенций в области систем менеджмента качества и безопасности продукции и процессов в современных предприятиях общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)</p>

ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.

Содержание:

Понятие о системе ХАССП и требования, изложенные в ней. Принципы системы ХАССП. Специфическая терминология системы ХАССП. Специфика разработки и применения системы ХАССП на предприятиях. Документирование системы ХАССП. Внутренний аудит системы ХАССП. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 14000. Особенности внедрения систем экологического менеджмента. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 27000. Особенности внедрения систем менеджмента информационной безопасности. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 31000. Особенности внедрения системы риск-менеджмента. Исторические аспекты создания СМК в России и за рубежом. Основные положения о системах менеджмента качества и терминология в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Правила пользования словарем и взаимосвязь терминов. Нормативно-правовая база систем менеджмента качества. Документация систем менеджмента качества по ГОСТ Р ИСО 9001. Ответственность руководства: обязательства, политика, планирование, распределение ответственности и анализ функционирования СМК. Управление ресурсами: обеспечение, поддержание и развитие основных ресурсов: компетентности персонала, инфраструктуры производственной среды. Планирование процессов жизненного цикла продукции. Производство и обслуживание: управляемые условия, валидация специальных процессов, собственность потребителей. Метрологическое обеспечение процессов жизненного цикла продукции (устройства для мониторинга и измерений). Мониторинг и оценивание (измерение): удовлетворенность потребителей, внутренние аудиты, мониторинг процессов и измерений характеристик продукции. Управление несоответствующей продукцией и несоответствующими процессами. Корректирующие и предупреждающие действия. Система менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Связь системы менеджмента безопасности пищевой продукции с системами по ГОСТ Р ИСО 9001:2008 и системой ХАССП. Интеграция с системами экологического менеджмента, информационной безопасности, OHSAS и др. Нормативная база и содержание стандартов OHSAS серии 18000. Особенности внедрения систем

		<p>менеджмента охраны здоровья и безопасности труда. Нормативная база и содержание стандартов SA 8000. Особенности внедрения системы социального и этического менеджмента. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 28000. Особенности внедрения систем менеджмента безопасности по цепочке поставки.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.02.02	Развитие систем менеджмента	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - приобретение знаний и формирование компетенций в области систем менеджмента качества и безопасности продукции и процессов в современных предприятиях общественного питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.</p> <p>Содержание: Понятие о системе ХАССП и требования, изложенные в ней. Принципы системы ХАССП. Специфическая терминология системы ХАССП. Специфика разработки и применения системы ХАССП на предприятиях. Документирование системы ХАССП. Внутренний аудит системы ХАССП. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 14000. Особенности внедрения систем экологического менеджмента. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 27000. Особенности внедрения систем менеджмента информационной безопасности. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 31000. Особенности внедрения системы риск-менеджмента. Исторические аспекты создания СМК в России и за рубежом. Основные положения о системах менеджмента качества и терминология в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9000-2015. Правила пользования словарем и взаимосвязь терминов. Нормативно-правовая база систем менеджмента качества. Документация систем менеджмента качества по ГОСТ Р ИСО 9001. Ответственность руководства: обязательства, политика, планирование, распределение ответственности и анализ</p>

		<p>функционирования СМК. Управление ресурсами: обеспечение, поддержание и развитие основных ресурсов: компетентности персонала, инфраструктуры производственной среды. Планирование процессов жизненного цикла продукции. Производство и обслуживание: управляемые условия, валидация специальных процессов, собственность потребителей. Метрологическое обеспечение процессов жизненного цикла продукции (устройства для мониторинга и измерений). Мониторинг и оценивание (измерение): удовлетворенность потребителей, внутренние аудиты, мониторинг процессов и измерений характеристик продукции. Управление несоответствующей продукцией и несоответствующими процессами. Корректирующие и предупреждающие действия. Система менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Связь системы менеджмента безопасности пищевой продукции с системами по ГОСТ Р ИСО 9001:2008 и системой ХАССП. Интеграция с системами экологического менеджмента, информационной безопасности, OHSAS и др. Нормативная база и содержание стандартов OHSAS серии 18000. Особенности внедрения систем менеджмента охраны здоровья и безопасности труда. Нормативная база и содержание стандартов SA 8000. Особенности внедрения системы социального и этического менеджмента. Нормативная база и содержание стандартов ИСО серии 28000. Особенности внедрения систем менеджмента безопасности по цепочке поставки.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.03.00	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	
Б1.В.ДВ.03.01	Бухгалтерский учет и анализ в общественном питании	<p>Цели освоения дисциплины (модуля):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение профессионального образования, способствующего осознанию социальной значимости своей будущей профессии, добросовестному исполнению профессиональных обязанностей, владению культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, способности использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способности понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; - подготовка бакалавра к решению типовых задач, формированию умений и навыков творчески и самостоятельно принимать решения по рациональной организации бухгалтерского учета имущества, затрат на производство, финансовых вложений, уставного капитала, кредитов банка и других; - исследование различных аспектов исторического развития бухгалтерского учета; - изучение основополагающих принципов бухгалтерского учета; - ознакомление с основами бухгалтерской процедуры, ее технологиями и организацией; - изучение законодательного и нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации; - развитие творческого мышления в изыскании резервов повышения эффективности функционирования хозяйствующих субъектов; - практическое использование методов и приемов экономического анализа; - изучение информационных источников экономического анализа и грамотное использовать информационных

источников для проведения аналитических исследований;
- использование приемов и способов экономического анализа для оценки хозяйственных ситуаций;
- выработка умения грамотно трактовать результаты проведенного анализа для принятия квалифицированных, научно обоснованных управленческих решений.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03.

Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

ИК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.

Содержание:

Зарождение и развитие бухгалтерского учета в результате эволюции человечества. Накопление теоретических знаний как отражение процесса цивилизации общества. Истоки зарождения и становления бухгалтерского учета в России. Хозяйственный учет, его виды и место в системе управления экономическими субъектами. Учетные измерители и их виды. Роль бухгалтерской информации в системе управления и классификация пользователей. Основные задачи, требования и функции бухгалтерского учета. Принципы бухгалтерского учета. Понятие и экономическая характеристика предмета бухгалтерского учета. Объекты бухгалтерского наблюдения. Классификация имущества организации. Метод бухгалтерского учета. Элементы метода и их взаимосвязь. Понятие процедуры бухгалтерского учета. Балансовый метод отражения информации. Сущность балансового обобщения и его роль в бухгалтерском учете. Принцип двойственности. Капитальное (основное) уравнение двойственности. Понятие, строение и содержание бухгалтерского баланса, его контрольное и аналитическое значение. Классификация балансов. Понятие о статических и динамических балансах. Изменения в балансе под влиянием хозяйственных операций. Понятие о счетах бухгалтерского учета. Назначение и строение счетов. Взаимосвязь между счетами и бухгалтерским балансом. Активные и пассивные счета, их структура. Понятие и сущность двойной записи на счетах. Контрольное и познавательное значение двойной записи. Счета синтетического и аналитического учета, их взаимосвязь. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета. Оборотные ведомости и их виды. Классификация счетов бухгалтерского учета по экономическому содержанию учитываемых объектов. Классификация счетов бухгалтерского учета по назначению и структуре. План счетов бухгалтерского учета, его назначение и содержание. Понятие о первичных носителях учетной информации. Содержание и реквизиты первичных бухгалтерских документов. Требования, предъявляемые к документам. Порядок проверки и бухгалтерской обработки документов. Классификация документов. Организация документооборота. Понятие и значение инвентаризации для

		<p>достоверного отражения в учете данных об имуществе и обязательствах организации. Порядок проведения и документальное оформление инвентаризации. Определение и отражение в бухгалтерском учете результатов инвентаризации. Учетные регистры и техника записей в них. Способы выявления и исправления ошибок в учетных записях. Формы бухгалтерского учета. Цели и задачи законодательства о бухгалтерском учете. Система законодательного и нормативного регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации. Учетная политика организации. Организация бухгалтерского учета хозяйствующих субъектов. Права и обязанности главного бухгалтера. Понятие и виды отчетности. Общие положения о бухгалтерской (финансовой) отчетности. Состав бухгалтерской отчетности. Требования, предъявляемые к бухгалтерской отчетности. Метод экономического анализа, его характерные черты. Классификация приемов и способов анализа. Традиционные методы и приемы экономического анализа. Понятие факторных систем. Методы факторного анализа экономических показателей. Экономико-математические методы и приемы экономического анализа. Применение ЭММ анализа в решении типовых аналитических задач. Методы финансового оценивания в экономическом анализе. Системный подход к экономическому анализу хозяйственной деятельности. Классификация факторов и резервов повышения эффективности хозяйственной деятельности. Экстенсивные и интенсивные факторы роста производства. Методология комплексного анализа хозяйственной деятельности предприятия.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б1.В.ДВ.03.02	<p>Экономический анализ в общественном питании</p>	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование 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.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули). Вариативная часть. Дисциплины по выбору. Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.</p> <p>Содержание: Понятие, цель и задачи экономического анализа. Предмет, объекты и принципы экономического анализа. Виды экономического анализа. Роль экономического анализа в системе управления предприятием. Основные принципы организации экономического анализа. Информационное и методическое обеспечение анализа хозяйственной деятельности. Способы обработки экономической информации в анализе хозяйственной</p>

		<p>деятельности. Документальное оформление результатов экономического анализа. Классификация факторов в экономическом анализе. Моделирование взаимосвязей в экономическом анализе. Приемы и способы экономического анализа. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции. Анализ ассортимента, структуры и качества продукции. Анализ ритмичности работы предприятия. Факторный анализ объема выпуска и реализации продукции. Анализ технической оснащенности производства. Анализ возрастного состава основных фондов. Анализ уровня технологии. производства. Анализ и оценка уровня организации производства и управления. Анализ уровня организации труда. Жизненный цикл изделия, техники и технологии и учет его влияния на анализ организационно-технического уровня. Анализ экономической эффективности внедрения организационно-технических мероприятий. Анализ состава, структуры и движения трудовых ресурсов. Анализ использования фонда рабочего времени. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов. Анализ фонда заработной платы. Анализ обеспеченности предприятия основными фондами. Анализ интенсивности и эффективности использования основных фондов. Анализ использования производственной мощности предприятия. Анализ использования технологического оборудования. Значение, задачи и источники информации для анализа материальных ресурсов. Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами. Анализ эффективности использования материальных ресурсов. Анализ структуры, выполнения плана и динамики общей суммы затрат на производство продукции. Факторный анализ общей суммы затрат и себестоимости отдельных видов продукции. Анализ затрат на 1 рубль реализованной продукции. Анализ прямых материальных и трудовых затрат. Анализ состава и динамики прибыли. Анализ финансовых результатов от продажи продукции. Анализ рентабельности производства и реализации продукции. Прогнозирование финансовых результатов на основе маржинального анализа. Значение, задачи и источники информации анализа финансового состояния. Вертикальный и горизонтальный анализ бухгалтерского баланса. Анализ ликвидности и платежеспособности предприятия. Анализ финансовой устойчивости предприятия. Анализ деловой активности предприятия. Анализ и диагностика риска банкротства предприятия.</p> <p>Форма контроля: Экзамен.</p>
Б2.00	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	
Б2.В.00	Вариативная часть	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01	Практика по получению профессиональных умений опыта профессиональной деятельности (в том	<p>Цели прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении дисциплин; - совершенствование профессиональных умений и навыков контроля и управления деятельностью предприятий питания и ведения эффективной производственно-технологической деятельности. <p>Место практики в структуре образовательной программы</p>

<p>числе технологическая практика)</p>	<p>Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть. Производственная практика.</p> <p>Требования к результатам прохождения практики</p> <p>ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;</p> <p>ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;</p> <p>ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия;</p> <p>ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;</p> <p>ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;</p> <p>ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;</p> <p>ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;</p> <p>ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;</p> <p>ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;</p> <p>ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.</p> <p>Содержание:</p> <p>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 и лабораториях института. Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики. Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике</p>
--	--

		<p>практики проделанной работы. Ознакомление с общей структурой предприятия. Ознакомление с организацией производства на предприятии. Изучение технологии производства кулинарной продукции на предприятии общественного питания. Контроль качества. Ознакомление с организацией обслуживания на предприятии. Анализ эффективности деятельности предприятия. Разработка рекомендаций, направленных на повышение эффективности работы предприятия. Выполнение индивидуального задания в соответствии с темой выпускной квалификационной работы (сбор информации, подтверждающей актуальность работы над выбранным направлением, поиск проблем производства и методов их устранения в рамках темы выпускной квалификационной работы). Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчетов по практике. Составление обучающимся под руководством научного руководителя индивидуального плана прохождения производственной практики, отражающего содержательную формулировку задач для решения в ходе практики, вида и объема результатов, которые должны быть получены. Проведение обучающимся библиографической проработки, патентного поиска в предметной области. Изучение с помощью литературных и информационных источников современного опыта производства продукции питания различного назначения, формирование концепции исследования. Выявление обучающимся проблемных областей, осуществление выбора методов и методик исследования, методов анализа и обработки научно-исследовательских данных. Проведение научных исследований в зависимости от индивидуального задания, заключающегося в следующих возможных видах деятельности и(или) их комбинации: установлении и определении приоритетов в области управления производственным процессом с последующим принятием решений в стандартных и нестандартных ситуациях в т.ч. с множественными факторами; управлении информацией в области производства продукции предприятий питания на различных ее этапах; планировании эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; идентификации и оценке проблем и управлении производственными и логистическими процессами предприятия; оценке эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; установлении и определении приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства; разработке и внедрении системы качества и безопасности продукции производства; оценке рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции; установлении и определении приоритетов в области управления процессами продаж; разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения; изучении процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту (предметной области); организации выработки нового ассортимента продукции в производственных условиях. Анализ и обработка полученных результатов различными статистическими и графическими методами.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой, Зачет с оценкой.</p>
Б2.В.01.02	Преддипломная практика	<p>Цели прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы; - развитие и углубление практических умений и навыков; - продолжение формирования профессиональных компетенций;

- адаптация обучающихся к осуществлению самостоятельной практической деятельности на предприятиях питания.

Место практики в структуре образовательной программы

Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР). Вариативная часть. Производственная практика.

Требования к результатам прохождения практики

ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность;

ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов;

ПК-3 способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;

ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;

ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами;

ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;

ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

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. Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной работы. Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы. Организационно-экономическая характеристика предприятия. Особенности района деятельности предприятия и

обслуживаемого контингента потребителей. Организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы. Организационно-управленческая структура предприятия. Кадровая политика предприятия. Штатное расписание предприятия. Применяемые на предприятии методы управления. Работа экономических служб предприятия (планового отдела, бухгалтерии, аналитического отдела и др.). Применяемые на предприятии формы учета и отчетности, в том числе бухгалтерской, статистической и оперативной. Анализ основных показателей хозяйственной деятельности предприятия, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия (производственная программа и товарооборот, издержки производства и обращения, ценообразование, доходы и рентабельность. Производственная программа предприятия, её взаимосвязь с производственной, хозяйственной и коммерческой деятельностью предприятия. Снабжение предприятия продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами. Снабжение средствами материально-технического оснащения. Источники поступления сырья, товаров, материально-технических средств. Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров. Организация транспортного хозяйства. Производственная деятельность предприятия. Построение производственного цикла. Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, посудой, средствами транспортировки сырья и готовой продукции, Применение прогрессивных технологий. Организация обслуживания рабочих мест, методы создания благоприятных условий труда. Организация работы вспомогательных служб на предприятии (моечные столовой и кухонной посуды, сервизная, хлеборезка, бельевая и т.д.). Формы организации труда, и их влияние на эффективность производства, взаимодействие в процессе труда, совмещение профессий, разделение труда по квалификации, по операциям технологического процесса. Режим работы предприятия в целом и его структур в отдельности (залов, производственных цехов, помещений для приема и хранения продуктов), режим работы поваров, официантов, барменов и буфетчиков, мойщиков посуды и т.д. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на предприятии. Планировка предприятия, взаимосвязь основных помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к планировочному решению предприятий питания. Меню предприятия питания. Организация обслуживания потребителей. Концепция и позиционирование предприятия на рынке. Фирменный стиль предприятия. Соответствие отдельных элементов оформления предприятия его общему стилю. Система отпуска готовых блюд. Формы и методы обслуживания. Организацию коммерческой и маркетинговой деятельности предприятия. Изучение потребительского спроса и формирование ассортиментной политики предприятия. Виды и средства рекламы, применяемые на предприятии. Организация работ по оказанию дополнительных услуг потребителям. Направления повышения культуры обслуживания потребителей. Производственный контроль на предприятиях общественного питания. Организация производственного контроля. Документальное оформление производственного контроля. Контроль качества готовой продукции. Разработка элементов системы ХАССИ для исследуемого предприятия. Выбор вид продукции, для которой планируется разработка системы ХАССП, и подготовка описания продукции. Составление блок-схемы производственных процессов выбранной продукции. Выявление и оценка все видов опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и

		<p>физические. Выявление все возможные опасных факторов, которые могут присутствовать в производственных процессах выбранной продукции. По каждому потенциальному опасному фактору провести анализ риска с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий. Составление перечня факторов, по которых риск превышает допустимый уровень. Определение предупреждающих действий, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня. Определение критических контрольных точек для производственного процесса выбранной продукции. Анализ рисков и контрольных точек при производстве выбранной продукции. Составление перечня документации, необходимой для внедрения ХАССП. Выполнение индивидуального задания, Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.</p> <p>Форма контроля: Зачет с оценкой.</p>
ФТД.00	Факультативы	
ФТД.01	Оптимизация технологических процессов	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - формирование у выпускника знаний, умений и навыков методов оптимизации для эффективного управления, прогнозирования и планирования информационными и технологическими процессами в области производства продукции предприятий питания.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность; ПК-2 способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.</p> <p>Содержание: Линейное программирование: виды и формы задач. Симплексный метод решения задач линейного программирования и его сущность. Нелинейное программирование: задачи, виды и формы записи. Геометрический метод решения двухфакторных задач оптимизации. Постановка задачи динамического программирования. Многокритериальные задачи оптимизации. Специальные виды программирования (общие сведения). Предварительная обработка экспериментальных данных. Проверка однородности дисперсии воспроизводимости, адекватности модели и значимости оценок коэффициентов модели. Планы для описания поверхности отклика: композиционные, ортогональные центральные композиционные и ротатабельные центральные композиционные планы. Композиционные планы типа B_n. Каталог и оптимальных планов. Планы для оценки влияния факторов. Этапы планирования эксперимента. Составление планов для решения задач оптимизации. Постановка задачи оптимизации. Полный факторный эксперимент типа 2^k. Дробный факторный эксперимент. Оценка коэффициентов функции отклика. Понятие и значение оптимизации</p>

		<p>технологических процессов в общественном питании. Теория планирования эксперимента: общие положения и терминология. Методы оптимизации и критерии оптимальности. Типы планов. Градиентные методы оптимизации: понятие, особенности применения совместно с методами планирования эксперимента.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>
ФТД.02	Социальное предпринимательство	<p>Цели освоения дисциплины (модуля): - освоение теоретических знаний в области социального предпринимательства, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формировании необходимых компетенции.</p> <p>Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Факультативы.</p> <p>Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж.</p> <p>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.</p> <p>Форма контроля: Зачет.</p>

Зав. кафедрой товароведения
и технологии общественного питания,
д.т.н., профессор



В.В. Садовой