АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП

Подписан: АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП
DN: ИНН ЮЛ=3123230987, OID.1.2.840.113549.1.9.2=3123230987-482643001-482604095000, E=buh@lki-lipetsk.ru, СНИЛС=01845541753, ОГРН=1113100000463, T=директор, OU=АУП, O="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП", STREET="УЛ САДОВАЯ, ДОМ 116А", L=Белгород, S=31 Белгородская область, C=RU, G=Раиса Ильинична, SN=Бунеева, CN="АНО ВО ""БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА""; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП"
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2022.05.04 15:16:56+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.0.1

Аннотации к рабочим программам дисциплин и программам практик учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) Технология и управление производством предприятий индустрии питания

Индекс	Дисциплины	Аннотации
Б1.00	**Дисциплины (модули)**	
Б1.О.00	**Обязательная часть**	
Б1.О.01	Философия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере управления, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области формирования мировоззренческой позиции, владеющего технологиями самообразования и самоорганизации. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах **Содержание** Сущность философских проблем. Функции философии. Структура научного знания, его методы и формы. Системный подход при решении поставленных задач.(системный подход для решения поставленных задач и философского понимания ценности). Мифологическое, религиозное и философское мировоззрение (анализ философских фактов, оценка явлений культуры, мифологии и религии в философском контексте). Философские проблемы мифологического, религиозного и философского мировоззрений. , От мифа к логосу. Досократовская философия. Классический период древнегреческой философии. Эллинистический и римский периоды античной философии. (Основные этапы развития античной философии). Этика Сократа, этика Эпикура, стоическая и киническая этика, этика неоплатонизма (Философские основы античной этики). Оценка явлений культуры античности в философском контексте. Поиск первопричины в Милетской школе, Логос Гераклита, Бытие и Небытие Парменида, Число Пифагора, мир Идей Платона, атомизм Демокрита (Анализ основных философских теорий античности). , Периоды Апологетики, Патристики и Схоластики (Основные этапы развития философской мысли средневековья). Оценка явлений культуры средневековья и эпохи Возрождения в философском контексте. Философские основы средневековой христианской этики. Направления философии эпохи Возрождения: Гуманистическое, Утопическое, Натурфилософское, Реформационное (Основные этапы развития философской мысли эпохи Возрождения). Гуманизм раннего Возрождения.

		Проблема достоинства и свободы человека. Натурфилософия эпохи Возрождения. Философские идеи в творчестве Данте и Петрарки. Неоплатонизм в эпоху Возрождения. Пантеизм и диалектика в учении Н.Кузанского и Дж.Бруно. Скептицизм и натурализм М. Монтеня. Политическая философия Н. Макиавелли. Философия Реформации. Номинализм Дунса Скота и Уильяма Оккама (анализ основных философских теорий средневековья и эпохи Возрождения). Философские основы этики эпохи Возрождения. , Английский эмпиризм XVII века, Философский рационализм XVII века, Философия Д. Беркли и Д. Юма, Философия французского Просвещения (Основные этапы развития философии Нового времени). Оценка явлений культуры Нового времени в философском контексте. Проблема метода в философии Нового Времени, Механицизм в философской и научной картине Нового Времени (анализа основных философских теорий от античности до современности). , Начало немецкой классической философии: Кант; Философия Фихте; Система и метод Гегеля; Антропологический материализм Фейербаха (Основные этапы развития Немецкой классической философии и её главные особенности). Теория познания Канта, антиномии Канта, концепция категорического императива Канта, эволюция Абсолютной Идеи Гегеля, диалектический метод Гегеля, (Анализ основных теорий Немецкой классической философии). , Материалистическая диалектика, Материалистическое понимание истории, Понятие свободы в марксистской философии, Место человека в обществе, Практика в марксизме, Проблема отчуждения (Сущность философских проблем Марксистской философии и ее особенности. Три источника и три составные части марксизма, Неомарксизм: Теодор Адорно и Герберт Маркузе (Основные этапы развития марксистской философии). Марксистская политэкономия, Теория классов и классовой борьбы, Научный коммунизм (Анализ основных теорий марксистской философии). Философские основы марксистской этики. , Русская философия до XIX века, П.Я. Чаадаев. Славянофилы и Западники, Теория русского общинного социализма А.И. Герцена, Философия всеединства Вл. Соловьева, Философия свободы Н.А. Бердяева, Философия русского космизма, Христианский социализм С.Н. Булгакова, Проблема человека в творчестве Ф.М. Достоевского, Марксистская философия в России, Философия анархизма в России (основные этапы развития Русской философии). Становление русской философии в XI-XVIII вв. Г.С. Сковорода. Материализм М.В. Ломоносова и антропология А.Н. Радищева. Философские идеи П.Я. Чаадаева. Славянофильство и западничество. Философия. Русский космизм (Анализ основных философских теорий Русской философии). Икона как умозрение в красках, архитектура древнерусского храма как отражение православного мировоззрения (Оценка явления культуры России в философском контексте). , Этика неокантианства, этика неопозитивизма, этика экзистенциализма (Философские основы современной Западной этики). Рационализм и иррационализм, сциентизм и антисциентизм, Позитивизм и экзистенциализм, Неопозитивизм или аналитическая философия, Философия логического анализа, Логический позитивизм "венского кружка", Принцип верификации, Постпозитивизм, Критический рационализм К. Поппера, Экзистенциальная философия, Философская герменевтика, Философия жизни, Неотомизм (Основные этапы развития современной западной философии). Структурализм, теория культурно-исторических типов, психоанализ, фрейдомарксизм, наука и медицина в XX столетии, научно-технический прогресс, модернизм как культурное явление (оценка явлений культуры западноевропейской современности в философском контексте). Феноменология. Прагматизм. Персонализм. Иррационализм. Экзистенциализм. Герменевтика. Структурализм. Постмодеонизм (анализ основных философских теорий современно западной философии). , Природа, бытие, материя, субстрат, субстанция, познание, объективная реальность, субъективная реальность, идеальное бытие, человеческое бытие, социальное бытие, ноуменальное бытие, феноменальное бытие (Основные понятия, проблемы и принципы философии в области онтологии и гносеологии). Проблема познаваемости мира, Позитивизм, Научное и ненаучное познание, Структура научного знания, его методы и формы, Научные революции и технологические уклады (методы поиска информации по проблемам демаркации научного и ненаучного знания и ее критический анализ). Понятие бытия. Развитие представлений о материи. Проблема единства мира (Сущность философских проблем, выделяя её (философии) базовые составляющие). Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины в философии (Сущность философских проблем познания, творчества, практики). Субъект и объект познания. Структура и формы знания. Особенности чувственного и рационального в познании. Проблема истины и заблуждения. Критерии, формы и виды истины. Диалектика

		познавательного процесса. Агностицизм в философии (Анализ основных онтологических и гносеологических принципов философии). Проблема познаваемости мира. Позитивизм. Научное и ненаучное познание. Структура научного знания, его методы и формы. Научные революции и технологические уклады (Философский анализ основных проблем, понятий и принципов философии: проблем Бытия, познания и самопознания)., Общество и его структуры. Государство, его сущность и генезис. Философия истории (Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби, теория этногенеза Гумилева, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения, социокультурные традиции и основы межкультурной коммуникации). Культурологическая теория Шпенглера, цивилизационный подход Тойнби и теория этногенеза Гумилева (Специфика межкультурного разнообразия на основе знания культурологической теории Шпенглера, цивилизационного подхода Тойнби и теории этногенеза Гумилева). Анализ философских фактов, оценки явлений культуры в философском контексте. Основные понятия, проблемы и принципы философии в области социальной философии и философской антропологии. Философская антропология, философия истории (Философский анализ основных проблем, понятий и принципов философии). Человек как система, прагматически-плюралистический, трансцендентальный, персоналистический, социокультурный подход к ценностям (системный подход для решения поставленных задач и философского понимания ценности). Предназначение человека. Человек и общество. Культура как система ценностей: утилитарные ценности, логические ценности, эстетические ценности, этические (нравственные) ценности (Анализ глобальных проблем современности в рамках системного подхода и опыт применения системного подхода для решения поставленных задач и философского понимания ценности). Человек и природа. Самосознание, сознание и личность. Философское понимание ценности (Анализ философских фактов, оценки явлений культуры, мифологии и религии в философском контексте). Философская антропология на различных этапы развития античной философии, философии средневековья, эпохи Возрождения, Нового времени, марксизма и современной западную и русской философии. Основные понятия, проблемы и принципы философии в области культуры, философии науки, социальной философии и философской антропологии. Анализа глобальных проблем современности в рамках системного подхода и опытом применения системного подхода для решения поставленных задач и философского понимания ценности. Глобальные проблемы современности, Взаимодействие цивилизаций, Сценарии будущего (Философский анализа основных проблем, понятий и принципов глобальных проблем современности). **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся универсальной компетенции, способствующей восприятию межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, а также способности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития России, ее места и роли в современном мировом сообществе в условиях глобализационных и постглобализационных процессов в целях формирования активной гражданской позиции, умения оценивать исторические события в контексте мировой истории. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

		Содержание Сущность, формы и функции исторического знания. (Объект и предмет исторической науки; научная и элементарная (обыденная) формы исторического знания; функции исторического знания: познавательная, информационная, мировоззренческая, воспитательная, прогностическая (формирование способности ориентироваться в исторических событиях и оценивать их значимость). История, историческое время, историческое пространство, исторические факты (определение понятий "История, историческое время, историческое пространство, исторические факты"). Методология и теория исторической науки. (Роль теории в познании прошлого. Основные направления современной исторической науки.). Этапы и закономерности культурно-исторического развития общества. (Периодизация исторического процесса; выявление закономерностей культурно-исторического развития общества). Специфика межкультурного разнообразия народов мира с учетом их исторического развития. (Общее и особенное в историческом развитии. История России – неотъемлемая часть всемирной истории). , Методы изучения истории (общеисторические методы: ретроспективный, проблемно-хронологический; методы эмпирического познания: сравнительный, типологический, метод периодизации). Источники изучения истории (основные типы исторических источников: вещественные, письменные, изобразительные (изобразительно-художественные, изобразительно-графические, изобразительно-натуральные, фото-видеодокументы), фонические). Вспомогательные исторические дисциплины (характеристика дисциплин: антропология, археология, палеография, генеалогия, геральдика, нумизматика, историческая география, источниковедение, архивоведение, документоведение) Становление и развитие историографии как научной дисциплины(Зарождение историографии (Геродот, Тацит, Ливий, зарубежная и отечественная историография) (Этапы (древний, средневековый, новый, новейший и современный) и закономерности историко-культурного развития общества) , Пути политогенеза (разные типы общностей в догосударственный период; проблемы этногенеза и роль миграций в становлении народов; три основные пути политогенеза: военный, аристократический, плутократический). Этапы исторического развития общества и образования государства (варианты периодизации исторического развития общества). Социально-исторический аспект культурного многообразия народов. Специфика цивилизаций Древнего Востока (древнейшие цивилизации на территории Месопотамии, Древний Египет, Древняя Индия и Древний Китай. Значимость и закономерности исторических событий этого периода истории)(Специфика межкультурного разнообразия народов мира с учетом социально-исторического и этического контекстов). Античность. Древняя Греция. Древний Рим. (Периодизация истории Древней Греции и ее значение для развития Европы. Основание Рима, основные этапы развития истории Древнего Рима (от царства к империи). Великое переселение народов. Территория России в системе Древнего мира. Особенности становления российской государственности. (Киммерийцы и скифы. Скифские племена; греческие колонии в Северном Причерноморье). , Средневековье как этап исторического процесса в Западной Европе. Франкское королевство. Культурно-исторические и религиозные особенности западно-европейской цивилизации. (Падение Западной Римской империи и наступление эпохи Средневековья; основные черты Средневековья: технологии, производственные отношения и способы эксплуатации, политические системы, идеология и социальная психология. Варварские королевства. Франкское королевство, Династии Меровингов и Каролингов. Карл I и восстановление общей истории Европы.Роль религии и духовенства в средневековых обществах Запада. Дискуссия о феодализме как явлении всемирной истории.). Специфика средневековья на Востоке (этапы становления средневековья и культурно-религиозное своеобразие на Востоке; роль ислама в развитии средневековых восточных обществах). Религиозные и социокультурные особенности развития восточнославянских племен в условиях раннего средневековья (Социально-экономические и политические изменения в недрах славянского общества на рубеже VIII-IX вв. Восточные славяне в древности VIII-XI вв. Причины появления княжеской власти и ее функции в восточнославянских племенах)., Этапы и закономерности культурно-исторического развития восточнославянских племен. Предпосылки создания государства на территории расселения восточных славян (Союзы племен восточных славян. Источники о ранних княжествах на территории расселения восточных славян. Новейшие археологические открытия в Новгороде и их влияние на представления о происхождении Древнерусского государства). Пути политогенеза и этапы образования Древнерусского государства.(Этапы

		складывания Древнерусского государства. Роль первых Рюриковичей в создании и укреплении Древнерусского государства. Международные связи древнерусских земель). Культурно-историческое и религиозное своеобразие восточных славян. Крещение Руси (Причины, выбор веры, значение христинизации Руси. Христианская религия как культурообразующий элемент). Эволюция Древнерусского государства в IX-первой трети XII в. в контексте развития европейской цивилизации и культуры (Правления Ярослава Мудрого и Владимира II Мономаха. Древнерусское государство в оценках современных историков).. , Специфика межкультурного разнообразия народов мира. Русская модель феодализма. Удельная Русь в XII-XIV вв. (Феодализм Западной Европы и социально-экономический строй Древней Руси: сходства и различия. Дискуссия о феодализме как явлении всемирной истории). Борьба Руси с экспансией западных и восточных завоевателей. (Образование монгольской державы. Социальная структура монголов. Причины и направления монгольской экспансии. Улус Джучи. Ордынское нашествие; иго и дискуссия о его роли в становлении Русского государства.) Экспансия Запада. Александр Невский. Образование Российского государства и его этапы. Эволюция Московской государственности в контексте европейского развития. (Русь, Орда и Литва. Литва как второй центр объединения русских земель. Объединение княжеств Северо-Восточной Руси вокруг Москвы. Рост территории Московского княжества в XIV-XV вв. Присоединение Новгорода и Твери. Процесс централизации в законодательном оформлении. Судебник 1497 г.), Раннее Новое время: дискуссия о периодизации.(Великие географические открытия, изобретение книгопечатания, падение Византии. Основные черты позднего Средневековья и раннего Нового времени. «Новое время» в Европе как особая фаза всемирно-исторического процесса. Межкультурное разнообразие общества в эпоху раннего Нового времени). Эпоха Возрождения (дискуссии об эпохе Возрождения, ее начала и разнообразия проявления в странах Европы). Реформация и контрреформация (Кризис католической церкви. Экономические, политические, социокультурные причины Реформации. Проявление межкультурного разнообразия обществ в условиях реформации и контрреформации). Становление абсолютизма в европейских государствах (межкультурное разнообразие социально-исторического и политического контекста становления абсолютизма. Стабильная абсолютная монархия в рамках национального государства – основной тип социально-политической организации постсредневекового общества. Развитие капиталистических отношений. Дискуссия об определении абсолютизма. Абсолютизм и восточная деспотия)., Эволюция Московской государственности в XVI-начале XVII вв.(Специфика условий позднего Средневековья в России. Московская государственность в XVI-начале XVII вв. как проявление межкультурного разнообразия обществ). Правление Ивана Грозного и становление сословно-представительной монархии (поиск альтернативных путей социально- политического развития России: оценка правления Ивана Грозного в современной отечественной и зарубежной историографии). Структурный кризис в России в начале XVII в.: причины, угрозы, последствия (Гражданская война в начале XVII в., иностранная интервенция, подъем национального самосознания)., Начало царствования Романовых на российском престоле (Земский собор 1613 г.; причины избрания на российский престол Михаила Федоровича Романова и его правление). Становление российского абсолютизма(Царствование Алексея Михайловича. Соборное уложение 1649 г.: юридическое закрепление крепостного права и сословных функций. Боярская Дума. Земские соборы. Специфические черты российского абсолютизма). Церковь и государство. (Церковный раскол; его социально-политическая сущность и последствия)., Культура Средневековой Европы. Хронологические рамки, географические ареалы, главные культурные центры. Основные черты средневекового мировосприятия. Христианская картина мира. Православный и католический мир: особенности историко-культурного развития. Складывание межкультурного разнообразия обществ. Средневековая художественная культура. Византия и Русь в Средние века. Место русской культуры в культуре Средневековья. Русско-византийские культурные связи. Русь в системе европейских взаимодействий. Основные этапы и национальные особенности развития русской художественной культуры X-XV вв. Культура эпохи Возрождения. Хронологические рамки и географическое пространство ренессансной культуры. Истоки Возрождения. Мировоззренческие основы ренессансной культуры. Гуманизм. Новые представления о человеке и его месте в мире. Значение ренессансной культуры для развития мировой культуры. Культура Нового времени как культурно-историческое понятие. Историко-культурное своеобразие европейского развития. Формирование новой картины мира. Западноевропейская культура XVII-XIX вв. Мировоззрение, проблематика, новые вызовы эпохи. Идея прогресса в европейской культуре Нового времени века. Периодизация и особенности развития европейской художественной культуры. Классицизм, сентиментализм, романтизм, реализм в европейском искусстве. XVI-XIX вв. в истории русской культуры. Процессы обмирщения и демократизации в русской культуре XVIII века. Специфика русского Просвещения. Русское искусство среди европейских художественных школ.,

		Промышленный переворот; ускорение процесса индустриализации в XIX в. и его политические, экономические, социальные и культурные последствия. Европейские революции XVII- XVIII вв. Французская революция и её влияние на политическое и социокультурное развитие стран Европы. Наполеоновские войны и Священный союз как система общеевропейского порядка. Буржуазные революции в Европе. Формирование европейских наций. Воссоединение Италии и Германии. Война за независимость североамериканских колоний. Декларация независимости и Декларация прав человека и гражданина. Гражданская война в США. Секуляризация сознания и развитие науки. Романтизм, либерализм, дарвинизм. , Петр I: борьба за преобразование традиционного общества в России. (XVIII в. в европейской и мировой истории. Проблема перехода в «царство разума». Россия и Европа: новые взаимосвязи и различия. (Основные направления «европеизации» страны. Эволюция социальной структуры общества. Скачок в развитии тяжелой и легкой промышленности). Россия в системе международных отношений в период правления Петра I. (Военные реформы. Создание Балтийского флота и регулярной армии. Провозглашение России империей. Упрочение международного авторитета страны). Освещение петровских реформ в современной отечественной историографии (Н.И. Павленко, В.И. Буганов, И.Н. Ионов, Р. Пайпс и другие) , Эпоха дворцовых переворотов и ее основные участники.(Социально-экономические и политические причины, сущность и движущие силы дворцовых переворотов. Анна Иоанновна и Бирон на российском престоле. Правление Елизаветы Петровны - возращение к традициям Петра I.). Екатерина II: истоки и сущность дуализма внутренней политики. Новый юридический статус дворянства. Россия и Европа в XVIII веке. «Просвещенный абсолютизм» в России и Европе: межкультурное разнообразие. Изменения в международном положении Российской империи. Разделы Польши. Присоединение к России Крыма и ряда других территорий на юге. , Страны Европы в первой половине XIX в. Наполеоновские войны. Попытки реформирования политической системы России при Александре I; проекты М.М. Сперанского и Н.Н. Новосильцева. Значение победы России в войне против Наполеона и освободительного похода России в Европу для укрепления международных позиций России. Российское самодержавие и «Священный Союз». Изменение политического курса России в начале 20-х гг. XIX в.: причины и последствия. Движение декабристов. Внутренняя политика Николая I. Россия и Кавказ. Крымская война. Крестьянский вопрос: этапы решения. Первые подступы к отмене крепостного права в начале XIX в. Реформы Александра II. Предпосылки и причины отмены крепостного права. Дискуссия об экономическом кризисе системы крепостничества в России. Отмена крепостного права и её итоги: экономический и социальный аспекты; дискуссия о социально-экономических, внутренне- и внешнеполитических факторах, этапах и альтернативах реформы. Политические преобразования 60-70-х гг. Развитие Европы во второй половине XIX в. Франко-прусская война. Бисмарк и объединение германских земель., Первая мировая война: предпосылки, ход, итоги. Основные военно- политические блоки. Театры военных действий. Влияние первой мировой войны на европейское развитие. Новая карта Европы и мира. Версальская система международных отношений. Новая фаза европейского капитализма , Первая российская революция. Столыпинская аграрная реформа: экономическая, социальная и политическая сущность, итоги, последствия. Политические партии в России начала века: генезис, классификация, программы, тактика. Опыт думского «парламентаризма» в России. Февральская революция 1917 года и свержение самодержавия. Двоевластие. Альтернативы развития России после Февральской революции. Временное правительство и Петроградский Совет. Социально-экономическая политика новой власти. Кризисы власти. Большевистская стратегия: причины победы. Октябрь 1917 г. Экономическая программа большевиков. Начало формирования однопартийной политической системы. Гражданская война и интервенция. Первая волна русской эмиграции: центры, идеология, политическая деятельность, лидеры. Современная отечественная и зарубежная историография о причинах, содержании и последствиях общенационального кризиса в России и революции в России в 1917 году. , Складывание адмиистративно-командной системы управления в СССР и ее эволюция. Капиталистическая мировая экономика в межвоенный период. Мировой экономический кризис 1929 г. и «великая депрессия». Альтернативные пути выхода из кризиса. Идеологическое обновление капитализма: консерватизм, либерализм, социал-демократия, фашизм и национал- социализм. Приход фашизма к власти в Испании и Германии. «Новый курс» Ф. Рузвельта. «Народные фронты» в Европе.

		Советская внешняя политика. Современные споры о международном кризисе 1939-1941 гг. , Предпосылки и ход Второй мировой войны. Создание антигитлеровской коалиции. Выработка союзниками глобальных стратегических решений по послевоенному переустройству мира (Тегеранская, Ялтинская, Потсдамская конференции). Великая Отечественная война, ее хронологические рамки, итоги и уроки. Антигитлеровская коалиция. Тегеранская и Крымская (Ялтинская) конференции, их значение. Завершающий этап Второй мировой войны - война с милитаристской Японией., Система международных отношений после Второй мировой войны. Противостояние социалистической и капиталистической систем. Крушение колониальной системы. Развивающиеся страны и их роль в международном развитии. Проблема неоколониализма. Образование и роль ООН. Поляризация послевоенного мира и начало «холодной войны». Разрядка международной напряженности в 70-х гг. XX в., Нарастание кризисных явлений в середине 60-80-х годов XX века. Попытки реформирования советского общества в 1982-1985 годах. М.С. Горбачёв и начало перемен в советском обществе. Перестройка в общественно-политической и экономической жизни. «Новое политическое мышление» и изменение геополитического положения СССР. Внешняя политика СССР в 1985-1991 годах. Окончание «холодной войны». Попытка государственного переворота в августе 1991 года и декоммунизация общества. Распад СССР и образование СНГ. Дезинтеграционные процессы в Восточной Европе. Распад СЭВ и крах мировой социалистической системы. , Глобализация мирового экономического, политического и культурного пространства (укрепление межкультурной коммуникации и усиления социальной интеграции). Конец однополярного мира. Повышение роли КНР в мировой экономике и политике. Расширение ЕС на восток. «Зона евро». Экономические, социальные и политические преобразования в постсоветской России в 90-е гг. XX в. Принятие Конституции РФ 1993 г. Новая политическая система России. Развитие российской государственности в условиях глобализации всего мирового пространства., Россия в мировом сообществе после распада СССР. Участие России в международных организациях. Отношения России со странами Запада и США. Активизация отношения России со странами Востока. Отношения со странами ближнего зарубежья: проблемы и перспективы. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.03	Иностранный язык	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование и развитие у обучающихся необходимого уровня общекультурной компетенции, позволяющего использовать иностранный язык как средство коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия в сфере технологии и организации общественного питания . **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) **Содержание** Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации Чтение: (чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике) Говорение: монолог-описание, диалог расспрос. Письмо: электронные письма личного характера Этикетно-речевые нормы: знакомство, приветствие. Лексический материал по темам: Взаимоотношения в семье. Семейные обязанности. Семейные праздники. Досуг в будние и выходные дни. Роль семьи в жизни человека. Планирование семейной жизни. Семейные традиции, их сохранение и создание. ,

		Аудирование: понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации Чтение: (чтение и общее понимание несложных текстов разных жанров по обозначенной тематике) Говорение: монолог-описание, диалог расспрос. Письмо: электронные письма личного характера Этикетно-речевые нормы: представление, прощание. Лексический материал по темам: Устройство городской квартиры/загородного дома. Возможности жилищного строительства. Социальные программы получения доступного жилья. Еда, покупки. Здоровое питание. Традиции русской и других национальных кухонь. Рецепты приготовления различных блюд., Аудирование/ Чтение: (понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации) – рассказы/письма зарубежных студентов/пре-подавателй о своих вузах; – блоги/ веб-сайты, информационные буклеты о вузах Говорение: – монолог-описание своего вуза; – диалог-расспрос о зарубежном вузе и системе образования; – диалог-обмен мнениями об учебе за рубежом. Письмо: – запись тезисов сообщения о своем вузе – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление. Лексический материал по темам: Высшее образование в России и за рубежом. Мой вуз: белгородский университет кооперации, экономики и права. Роль высшего образования для развития личности. Уровни высшего образования. Квалификации и сертификаты. История и традиции моего вуза. Известные ученые и выпускники моего вуза. Научные школы моего вуза., Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблемам и жизненным приоритетам современной молодежи – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика). – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблеме субкультур. Чтение: – чтение текстов с извлечением основной информации по проблемам молодежи в окружающем мире. – изучение информации из различных источников о молодежных интересах, проблемах, движениях и организациях. Говорение: – монолог-мнение о роли молодежи – диалог-дискуссия о современных субкультурах Письмо: – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) по проблемам социализации молодежи в окружающем мире. – написание тезисов доклада Лексический материал по темам: Студенческая жизнь в России и за рубежом. Научная, культурная и спортивная жизнь студентов. Молодежные движения и организации. Молодежные субкультуры. Способы самореализации и самовыражения. , Аудирование/ Чтение: (понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации) – рассказы/письма зарубежных студентов/пре-подавателй о своих вузах; – блоги/ веб-сайты, информационные буклеты о вузах Говорение: – монолог-описание своего вуза; – диалог-расспрос о зарубежном вузе и системе образования; – диалог-обмен мнениями об учебе за рубежом.

		Письмо: – запись тезисов сообщения о своем вузе – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи Этикетно-речевые нормы: обращение, ответ на обращение, приглашение, поздравление. Лексический материал по темам: Студенческие международные контакты: научные, профессиональные, культурные. Возможности дальнейшего продолжения образования. Особенности учебного процесса в разных странах. Конкурсы, гранты, стипендии для студентов в России и за рубежом. Академическая мобильность. , Аудирование: – понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации: – понимание текстов общественно-политического, публицистического (медийного) характера; Чтение: – поисковое чтение (извлечение необходимой информации из аутентичных текстов по обозначенной тематике) – поиск информации в Сети Интернет об особенностях межличностного и делового общения с представителем другой культуры. Говорение: – монолог-описание опыта общения с представителем другой культуры – монолог-высказывание мнения о проблемах толерантности и взаимопонимания. – диалог-обмен мнениями по проблемам глобализации. Письмо: – запись тезисов сообщения по обозначенной тематике – Проектная деятельность (подготовка презентаций, буклетов, конструирование персональных страниц/сайтов) – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи Этикетно-речевые нормы: благодарность, извинение, ответ на просьбу, отказ, согласие. Лексический материал по темам: Роль иностранного языка в современном мире. Современные языки международного общения. Плюсы и минусы глобализации. Проблемы глобального языка и культуры. Изменение статуса языков в мире (в различных социально-политических и культурных контекстах). Взаимодействие языков. Проблема сохранения языкового многообразия мира. Исторические эпохи. Стереотипы восприятия и понимания различных культур. , Аудирование/ Чтение: (детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации) – рассказы/письма зарубежных студентов/пре-подавателей о своей стране; – сообщения/тексты о стране изучаемого языка Говорение: – монолог-описание фактов и реалий страны изучаемого языка – монолог-сообщение о событиях, открытиях, персоналиях, – диалог-расспрос о поездке за рубеж. Письмо: – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи; – поддержание контактов с зарубежными студентами при помощи электронной почты; – подготовка проекта (презентации) по обозначенной тематике. Этикетно-речевые нормы: запрос и обмен предметной и фактологической информацией. Лексический материал по темам: Облик города/деревни в различных странах мира. Типы жилищ, досуг и работа людей в городе и деревне. Национальные традиции и обычаи России / стран изучаемого языка/других стран мира. Родной край. Выдающиеся деятели искусства разных эпох, стран и культур. Крупнейшие музеи мира. Выдающиеся памятники материальной и нематериальной культуры в различных странах мира. Основные этапы и направления в развитии искусства (живопись, музыка, архитектура, кино, театр, литература). Мировые достижения в искусстве (музыка, танцы, живопись, театр, кино, архитектура). Деятельность ЮНЕСКО по сохранению культурного многообразия мира. , Аудирование: – понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации:

		– понимание текстов общественно-политического, публицистического (медийного) характера; Чтение: – поисковое чтение (извлечение необходимой информации из аутентичных текстов по обозначенной тематике) – поиск информации в Сети Интернет об особенностях межличностного и делового общения с представителем другой культуры. Говорение: – монолог-описание опыта общения с представителем другой культуры – монолог-высказывание мнения о проблемах толерантности и взаимопонимания. – диалог-обмен мнениями по проблемам глобализации. Письмо: – запись тезисов сообщения по обозначенной тематике – Проектная деятельность (подготовка презентаций, буклетов, конструирование персональных страниц/сайтов) – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи Этикетно-речевые нормы: благодарность, извинение, ответ на просьбу, отказ, согласие. Лексический материал по темам: Глобальные проблемы человечества и пути их решения., Аудирование/ Чтение: (детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации) – рассказы/письма зарубежных студентов/пре-подавателей о своей стране; – сообщения/тексты о стране изучаемого языка Говорение: – монолог-описание фактов и реалий страны изучаемого языка – монолог-сообщение о событиях, открытиях, персоналиях, – диалог-расспрос о поездке за рубеж. Письмо: – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи; – поддержание контактов с зарубежными студентами при помощи электронной почты; – подготовка проекта (презентации) по обозначенной тематике. Этикетно-речевые нормы: запрос и обмен предметной и фактологической информацией. Лексический материал по темам: Мир природы. Охрана окружающей среды. Флора и фауна в различных регионах мира. Проблема личной ответственности за сохранение окружающей среды. Экотуризм: проблемы и перспективы. Роль туризма в экономическом, социальном и культурном развитии стран и регионов. Национальные парки и заповедники, их роль и значение. Экологические движения и организации., Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров (биографии ученых, научно-популярные фильмы) – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, публицистика) по проблеме участия молодежи в научной деятельности – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблеме научных инноваций. Чтение: – (чтение текстов с извлечением нужной или интересующей информации (поисковое чтение)) – изучение приглашений, рекламных брошюр, научной публицистики Говорение: – монолог-сообщение на научную тему с использованием научных клише и специальной терминологии – беседа на научную тематику. Письмо: – подготовка тезисов научных докладов на студенческую научную конференцию – Проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) по проблемам участия молодежи в научной деятельности. Лексический материал по темам: Здоровье и здоровый образ жизни. Основы здорового образа жизни. Спорт и фитнесс. Зимние и летние виды спорта. Выдающиеся спортсмены. История Олимпийских и параолимпийских игр. Проблемы и перспективы мирового спортивного движения.

		, Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме здорового образа жизни в молодежной среде – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, научно-популярные, просветительские ролики и фильмы) по проблемам организации продуктивного досуга молодежи – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические, учебные тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением основной информации, распознавание значения слов по контексту (социальный Интернет, печатные и электронные средства массовой информации, чаты, блоги) Говорение: – монолог-сообщение о поведении отдыха, организации досуга – монолог-описание путешествия, поездки, экскурсии, достопримечательности. – диалог-обмен мнениями о здоровом образе жизни в молодежной среде Письмо: – поддержание контактов со сверстниками за рубежом посредством электронной переписки – эссе-размышление о здоровом образе жизни – Проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) о вредных привычках и методах борьбы с ними. Лексический материал по темам: Избранные направления профессиональной деятельности. Изучаемые дисциплины, их проблематика. Основные сферы деятельности в данной профессиональной области. Функциональные обязанности различных специалистов данной профессиональной сферы. Квалификационные требования к специалистам данной профессиональной области в России и за рубежом. Личностное развитие и перспективы карьерного роста. Международный Кооперативный Альянс. Кооперативное образование. , 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, рассматривающих различные виды компаний; – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по вышеуказанной тематике; – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение), рассматривающих отдельные виды компаний, особенности их организации, деятельности и т.д.; – анализ основных положений текста, рассматривающих способы и процедуры слияния компаний; – просмотровое чтение нормативных документов, анализ положений устава. Говорение: – монолог-сообщение о видах компаний; – диалог-дискуссия о преимуществах и недостатках того или иного вида компании.

		Письмо: – составление тезисов сообщения по вышеуказанной тематике; – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства по организации различных видов компаний и т.д.)., Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров о стилях управления компаниями; – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по проблеме эффективного управления; – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) о понятии корпоративной этики и стилях управления. Чтение: – чтение текстов с извлечением основной информации распознавание значения слов по контексту по вышеуказанной тематике; – анализ основных положений текста; – поиск информации (специализированная литература, (Интернет) об эффективных стилях управления. Говорение: – монолог-размышление об эффективных методах урегулирования конфликтов; – диалог-дискуссия о причинах возникновения конфликтов; – диалог-обсуждение модели личности «идеального» руководителя». Письмо: – эссе-размышление о видах управления; – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководство по организации работы персонала, эффективному управлению и т.д.)., Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме определения целевых групп, проведению маркетинговых исследований; – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по повышению эффективности работы с клиентами; – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблеме повышения качества обслуживания Чтение: – чтение текстов с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности, логическое завершение текста; – изучение нормативных документов; – изучение специализированной литературы о взаимодействии с «недовольными» клиентами, способах психологического воздействия Говорение: – монолог-описание способов повышения качества обслуживания – диалог-обмен мнениями при разрешении конфликтных ситуаций с клиентами Письмо: – заполнение формуляров и бланков – работа с письмами-жалобами – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства по работе с клиентами и т.д.) Лексика по теме: – Целевые группы. – Работа с клиентами. – Повышение качества обслуживания. , Аудирование: – понимание основного содержания текста аутентичных текстов различных жанров о пищевом производстве и процессах оптимизации; – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по вышеуказанной тематике;

		– детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение), по вышеуказанной тематике; – анализ основных положений текста, рассматривающих вопросы оптимизации в пищевой промышленности Говорение: – монолог-сообщение по вышеуказанной тематике; – диалоги о методах оптимизации в пищевой промышленности. Письмо: – выполнение письменных предтекстовых и послетекстовых заданий. Лексика по теме: – пищевое производство, Аудирование: – понимание основного содержания текста аутентичных текстов различных жанров о значении питания для здоровья человека; – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по вышеуказанной тематике; – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение), рассматривающих основы рационального питания; – анализ основных положений текста, рассматривающих вопросы питания, содержания и сотавляющих продуктов Говорение: – монолог-сообщение о своей еде; – диалоги о важных составляющих компонентах, входящих в состав продуктов. Письмо: – выполнение письменных предтекстовых и послетекстовых заданий. Лексика по теме: – состав продуктов; – составляющие микроэлементы, витамины. , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров о роли пищи для человека; – 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) об истории приготовления пищи; – поиск информации (специализированная литература, Интернет) о современных методах приготовления пищи; – анализ основных положений текста. Говорение: – монолог-описание методов приготовления пищи; – монолог-сообщение, почему и как люди готовят пищу; – диалог-расспрос об особенностях национальной русской кухни и характерных чертах национальной кухни Великобритании. Письмо: – выполнение письменных предтекстовых и послетекстовых заданий. Лексика по теме: – методы приготовления пищи; – продовольственное сырье; – продукты питания. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. , Аудирование: – понимание основного содержания текста аутентичных текстов различных жанров о значении питания для здоровья человека;

		– понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) по вышеуказанной тематике; – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение), рассматривающих основы рационального питания; – анализ основных положений текста, рассматривающих вопросы здорового питания. Говорение: – монолог-сообщение о своем режиме питания; – диалог-дискуссия о проблемах специального питания. Письмо: – выполнение письменных предтекстовых и послетекстовых заданий. Лексика по теме: – рациональное питание;, Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров о пище народов мира; – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) о кухне народов мира; – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением основной информации, – распознавание значения слов по контексту по вышеуказанной тематике; – анализ основных положений текста; – поиск информации (специализированная литература, Интернет) об особенностях национальной русской кухни. Говорение: – монолог-размышление о характерных чертах и особенностях национальной кухни Великобритании; – диалог-дискуссия о меню завтрака, обеда и ужина; – ролевая игра (моделирование встречи в кафе); – диалог-обсуждение заказа в ресторане. Письмо: – выполнение письменных предтекстовых и послетекстовых заданий. Лексика по теме: – кухня народов мира; – составление меню., Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров о правах и обязанностях потребителя в зарубежной и отечественной практике – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) о Законе о защите прав потребителей и практике его применения в России и за рубежом Чтение: – чтение текстов с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности, логическое завершение текста. – изучение нормативных документов, законодательных актов, практических примеров из отечественной и зарубежной практики – ознакомительное чтение жалоб, претензий к качеству товаров Говорение: – монолог-сообщение о практике регулирования взаимоотношений производитель - потребитель на отечественном и зарубежных рынках – обсуждение конкретных примеров нарушений прав потребителей и способов их защиты (в рамках ролевой игры) Письмо: – эссе-размышление о социальной ответственности бизнеса – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства, договоры и т.д.) Лексика по теме:

		– Закон о защите прав потребителей. – Рекламации и претензии к качеству товаров и услуг. – Социальная ответственность бизнеса. , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров и понимание запрашиваемой информации о динамике международной торговли (сайты, чаты, периодика) – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты, интервью, примеры из практики) о проблемах международной торговли Чтение: – чтение текстов с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности, логическое завершение текста. – изучение нормативных документов, законодательных актов, практических примеров из отечественной и зарубежной практики – работа с документами, отражающими терминологию ИНКОТЕРМС. Говорение: – монолог-сообщение о практике ведения международной торговли – диалог-дискуссия о деятельности международных организаций в содействии развитию международной торговли Письмо: – составление договоров о поставке товаров с использованием терминологии ИНКОТЕРМС – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства, договоры и т.д.) Лексика по теме: – Экспорт и импорт. – Условия поставок и оплаты. – Термины ИНКОТЕРМС. , Аудирование/ Чтение: детальное понимание содержания текста и запрашиваемой информации. Говорение: – монолог-описание фактов и реалий страны изучаемого языка – диалог-расспрос о зарубежном опыте в области организации малого бизнеса. Письмо: – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи; – подготовка проекта (презентации) «Этапы организации малого бизнеса». Лексика по теме: – Труд и капитал. – Понятие разделения труда. Преимущества и недостатки разделения труда. – Предпринимательство. , Аудирование понимание основного содержания текста и запрашиваемой информации. Чтение: – чтение текстов по проблемам ценообразования, спроса и предложения с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности – поиск информации в сети Интернет о инвестиционной политике России и зарубежья Говорение: – конструирование монологического сообщения на основе извлеченной информации, – диалог-обмен мнениями. Письмо: – запись тезисов сообщения по обозначенной тематике – проектная деятельность (подготовка презентаций, буклетов, конструирование персональных страниц/сайтов) «Ценовая политика государства в различных областях» – запись основных положений и фактов аудио/видеозаписи

		Лексика по теме: – Эластичный и неэластичный спрос. – Инвестиции. , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров – 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) – поиск информации (специализированная литература, Интернет) – анализ основных положений текста Говорение: – монолог-описание процессов при хранении непродовольственных товаров – диалог-расспрос об экономической эффективности хранения непродовольственных товаров Письмо: – работа в справочных системах России и стран изучаемого языка – проект «Качественные потери непродовольственных товаров» Лексика по теме: Качество непродовольственных товаров. Показатели надежности продукции и качества непродовольственных товаров. Основные методы оценки уровня качества непродовольственных товаров.. , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров – 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) – поиск информации (специализированная литература, Интернет) – анализ основных положений текста Говорение: – монолог-описание процессов при хранении пищевых продуктов – диалог-расспрос о экономической эффективности хранения пищевых продуктов Письмо: – работа в справочных системах России и стран изучаемого языка – проект «Качественные и количественные потери пищевых продуктов» Лексика по теме: Качество продовольственных товаров. Показатели надежности продукции и качества продовольственных товаров. Основные методы оценки уровня качества продовольственных товаров. , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по вышеуказанным проблемам – 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 страховании товаров; – поиск информации (специализированная литература, Интернет) о видах страхования товаров; – анализ основных положений текста Говорение: – монолог-описание страхования товаров

		– дискуссия об основаниях страхования товаров Письмо: – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры, постеры, руководства) , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика) о классификации пищевых продуктов – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение) о типах электронного бизнеса – поиск информации (специализированная литература, Интернет – анализ основных положений текста Говорение: – монолог-описание типов электронного бизнеса – дискуссия о значении типов электронного бизнеса – разработка моделей электронного бизнеса. Составление схем, диаграмм, , Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров по проблеме корпоративной культуры в педагогическом образовании. – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, справочники) по вышеуказанным проблемам – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические тексты) по проблемам корпоративной культуры в педагогическом образовании. Чтение: – чтение текстов с полным пониманием и выстраиванием логической последовательности по проблемам корпоративной культуры в педагогическом образовании. – изучающее чтение материалов периодики Говорение: – диалог-беседа о проблеме корпоративной культуры в педагогическом образовании. – обсуждение проблемных ситуаций Письмо: – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры). – письма делового характера. Лексика по теме: – Бизнес этика. –Иконы стиля: биография и личная жизнь. –Офис этикет: дресс код, пунктуальность, личные переговоры, отношение с коллективом, менеджмент и клиенты/бизнес партнеры, автономия и инициатива, адаптация в коллективе, работа и ответственность, каунселлинг Тема 5. Стиль жизни в 21 веке. Аудирование: – понимание основного содержания аутентичных текстов различных жанров – понимание запрашиваемой информации (сайты, чаты, периодика, научно-популярные, просветительские ролики и фильмы) – детальное понимание информации (общественно-политические, прагматические, учебные тексты) по вышеуказанной тематике. Чтение: – чтение текстов с извлечением основной информации, распознавание значения слов по контексту (социальный Интернет, печатные и электронные средства массовой информации, чаты, блоги) Говорение:

		– монолог-сообщение/монолог-описание – диалог-обмен мнениями Письмо: – проектная деятельность (презентации, стенгазеты, брошюры) по теме «Жизнь в 21 веке». Лексика по теме: – Вызовы времени в педагогическом образовании. – Работа и отдых в 21 веке: э-мобиль, интеллектуальный дом, умные машины, глобальные игры, голографическая конференция. – Будущее туризма. – Социальная ответственность педагогического образования в 21 веке. **Форма контроля** Экзамен (устно), Зачет, Зачет, Зачет, Зачет, Зачет
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающих профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов **Содержание** Характеристика системы «человек – среда обитания». Производственная, городская, бытовая, природная среда. Взаимодействие человека со средой обитания. Понятие «опасность», «безопасность». Виды опасностей: природные, антропогенные, техногенные, глобальные. Экологическая, промышленная, производственная безопасность, пожарная, радиационная, транспортная, экономическая, продовольственная и информационная безопасности как компоненты национальной безопасности. Вред, ущерб, риск – виды и характеристики. Чрезвычайные ситуации – понятие, основные виды. Безопасность и устойчивое развитие. Безопасность как одна из основных потребностей человека. Значение безопасности в современном мире. Причины проявления опасности. Роль человеческого фактора в причинах реализации опасностей. Аксиомы безопасности жизнедеятельности. Концепция общества риска. Значение компетенций в области безопасности для обеспечения устойчивого развития социума. Безопасность и демография. Место и роль безопасности в предметной области и профессиональной деятельности., Понятие техносферы. Структура техносферы и ее основных компонентов. Генезис техносфекры. Этапы формирования техносферы. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Критерии и параметры безопасности техносферы. Виды, источники основных опасностей техносферы и ее отдельных компонентов. , Классификация негативных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения. Вредные и опасные негативные факторы. Системы восприятия и компенсации организмом человека вредных факторов среды обитания. Предельно-допустимые уровни опасных и вредных факторов – основные виды и принципы установления. Параметры, характеристики и источники основных вредных и опасных факторов среды обитания человека и основных компонентов

		техносферы. Воздействие основных негативных факторов на человека и их предельно-допустимые уровни. , Основные принципы защиты от опасностей. Системы и методы защиты человека и окружающей среды от основных видов опасного и вредного воздействия природного, антропогенного и техногенного происхождения. Методы защиты от вредных веществ, физических полей, информационных потоков, опасностей биологического и психологического происхождения. Общая характеристика и классификация защитных средств. Методы контроля и мониторинга опасных и негативных факторов. Основные принципы и этапы контроля и прогнозирования. Методы определения зон действия негативных факторов и их уровней., Взаимосвязь условий жизнедеятельности со здоровьем и производительностью труда. Комфортные (оптимальные) условия жизнедеятельности. Климатическая, воздушная, световая, акустическая и психологическая среды, их влияние на самочувствие, состояние здоровья и работоспособность человека. Психофизиологические и эргономические условия организации и безопасности труда. Принципы, методы и средства организации комфортных условий жизнедеятельности. , Психические процессы, психические свойства, психические состояния, влияющие на безопасность. Основные психологические причины ошибок и создание опасных ситуаций. Профессиограмма. Инженерная психология. Психодиагностика, профессиональная ориентация и отбор специалистов операторского профиля. Факторы, влияющие на надежность действий операторов. Виды и условия трудовой деятельности. Виды трудовой деятельности: физический и умственный труд, формы физического и умственного труда, творческий труд. Классификация условий труда по тяжести и напряженности трудового процесса. Классификация условий труда по факторам производственной среды.Эргономические основы безопасности. Эргономика как наука о правильной организации человеческой деятельности, соответствии труда физиологическим и психическим возможностям человека, обеспечение эффективности работы, не создающей угрозы для здоровья челове-ка. Система «человек – машина – среда». Антропометрическая, сенсорная, энергетическая, биомеханическая и психофизиологическая совместимость человека и машины. Организация рабочего места. , Основные понятия и определения, классификация чрезвычайных ситуаций и объектов экономики по потенциальной опасности. Фазы развития чрезвычайных ситуаций. Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Классификация стихийных бедствий и природных катастроф. Чрезвычайные ситуации и поражающие факторы чрезвычайных ситуаций военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения. Терроризм и террористические действия. Методы прогнозирования и оценки обстановки при чрезвычайных ситуациях. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов в чрезвычайных ситуациях. Основы организации защиты населения и персонала в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской помощи. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Основы организации аварийно-спасательных работ. , Законодательные и нормативно-правовые основы безопасности жизнедеятельности. Системы законодательных и нормативно-правовых актов, регулирующих вопросы экологической, промышленной, производственной безопасности и безопасности в чрезвычайных ситуациях, гражданской обороны. Характеристика основных законодательных и нормативно-правовых актов: назначение, объекты регулирования и основные положения. Экономические основы управления безопасностью. Со-временные рыночные методы экономического регулирования различных аспектов безопасности: позитивные и негативные методы стимулирования безопасности. Понятие экономического ущерба, его составляющие и методические подходы к оценке. Материальная ответственность за нарушение требований экологической, промышленной, производственной безопасности. Страхование рисков: экологическое страхование, стра-хование ответственности владельцев опасных производственных объектов, страхование профессиональных рисков, социальное страхование. Основные понятия, функции, задачи и принципы страхования рисков Органы государственного управления безопасностью **Форма контроля** Экзамен (устно)

Б1.О.05	Правоведение	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у будущих бакалавров теоретических знаний и практических навыков в области правового регулирования общественных отношений, в том числе экономических, формирование и развитие правовой культуры и правового сознания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению **Содержание** Понятие и признаки государства. Теории происхождения государства., Сущность права:понятие,принципы,функции. Структура российского права:нормы,институты,отрасли. , Понятие конституции, ее сущность. Структура и содержание Конституции РФ 2020 г., Принцип разделения законодательной, исполнительной и судебной властей. Выборы органов государственной власти и местного самоуправления. Избирательное право., Понятие, принципы и законодательство гражданского права. Гражданское правоотношение., Понятие и содержание права собственности. Формы и виды права собственности., Понятие и значение обязательств. Основания возникновения обязательств. Понятие и принципы исполнения обязательств., Общие положения о наследовании. Наследование по завещанию., Общая характеристика семейного законодательства. Субъекты семейных правоотношений., Понятие, значение и порядок заключения трудового договора. Перевод на другую работу, его виды., Уголовное право как отрасль российского права. Понятие, признаки и состав преступления., Общественные отношения, регулируемые административным правом. Субъекты административного права., Понятие и формы проявления экологического права. Источники экологического права., Характеристика финансово-правовых норм и финансовых правоотношений. Основы банковского законодательства. Правовое положение кредитных организаций., Понятие, признаки и структура информации. Государственная и коммерческая тайна. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.06	Культура речи и деловое общение	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование универсальных компетенций для совершенствования способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, способности логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь посредством формирования устойчивой языковой и речевой компетенции в разных областях и ситуациях использования литературного языка; культуры межличностного взаимодействия в сфере деловых отношений. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

		Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) **Содержание** 1. Понятие литературного языка (язык и речь, литературный язык, функции языка и речи, устная речь, письменная речь). 2. Понятие культуры речи (речевая коммуникация, требования культуры речи, речевая компетенция). 3. Культура устной и письменной речи (особенности устной и письменной форм коммуникации, культура ведения монолога, диалога, полилога). 4. Коммуникативный аспект культуры речи (точность, понятность, правильность, выразительность, богатство, чистота как коммуникативные качества речи)., 1. Понятие нормы в языке (норма, кодификация нормы, императивная и диспозитивная нормы) 2. Принципы отбора и употребления языковых средств (орфоэпические нормы, фонетические законы языка; лексические нормы, лексическая сочетаемость, тавтология, плеоназм, речевая избыточность и речевая недостаточность; грамматические нормы, особенности использования отдельных грамматических форм в речевой коммуникации, синтаксические структуры устной и письменной речи)., 1. Основные понятия стилистики (функциональный стиль, подстиль, жанр, стилистическая окрашенность языковых единиц). 2. Система функциональных стилей (стилевые черты и языковые особенности научного, официально-делового, публицистического, художественного и разговорного стилей). 3. Стилистические нормы (возможности стилистических синонимов, употребление иностилевых слов, смешение стилей, использование штампов и канцеляризмов)., 1. Основные черты официально-делового стиля (точность, лаконичность, стандартизированность, шаблон и трафарет, языковые формулы документов). 2. Основные жанры делового стиля (деловое письмо, заявление, резюме, автобиография). 3. Деловое письмо (виды деловых писем, структура письма, выбор языковых средств в соответствии с требованиями официально-делового стиля). 4. Речевой этикет в деловой корреспонденции (этикетная формула, этикетные особенности деловой переписки)., 1. Общение (понятие общения, структура, комуникативный, интерактивный, перцептивный компоненты общения, коммуникативная ситуация, принципы общения.) 2. Основные функции общения (коммуникативная, эмотивная, когнитивная. 3. Виды общения (межличностное, деловое, манипулятивное, формально-ролевое общение, правила делового общения). 4. Средства общения (вербальные и невербальные средства, стратегия и тактика, аргументация, типы вопросов). 5. Невербальные средства общения (классификация, национальные особенности, использование в деловом общении). , 1. Деловая беседа (структура, функции, основные этапы беседы, особенности проведения деловой беседы, использование речевых этикетных формул в беседе). 2. Деловой телефонный разговор (правила телефонного делового общения). 3. Переговоры (понятие, структура, виды, соблюдение норм делового общения в процессе переговоров). 4. Совещание (типология, особенности проведения совещания как формы делового общения). **Форма контроля** Зачет
Б1.О.07	Командообразование	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающегося общекультурной компетенции посредством освоения знаний, умений и навыков работы с командой как одной из организационных форм коллективного управления человеческим ресурсом организации.

		Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде **Содержание** Понятие команды и командной работы в организации. Принципы и подходы к созданию команды. Процесс создания команды. Жизненный цикл команды. Типы команд в организации. , Особенности функциональных ролей. Особенности командных ролей. Способы распределение функциональных и командных ролей. , Особенности функциональных ролей. Особенности командных ролей. Способы распределение функциональных и командных ролей. , Теоретические подходы к изучению личности руководителя команды. Личностные особенности руководителя как фактор восприятия его подчиненными. Механизмы влияния руководителя команды. , Коммуникационный менеджмент в экономической системе. Понятие процесса коммуникации и его особенность в малых группах (командах). Коммуникационные сети в команде и их характеристика. Структура и динамика коммуникаций в малой группе. Вербальные и невербальные коммуникации. , Факторы эффективности команды. Элементы и динамика эффективности команды. Оценка знаний и компетентности команды. , Факторы развития сплоченности коллектива. Основные принципы управления персоналом команды. Специфика организационной культуры команды. Особенности и направления мотивации команды. . , Понятие конфликта и его виды. Причины конфликтных ситуаций. Основные функции конфликта в команде. Методы урегулирования конфликта в команде. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.08	Самоменеджмент	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающегося универсальной компетенции посредством освоения знаний, умений и навыков, необходимых для грамотного управления собой, решения проблем самоорганизации и осознания необходимости развития профессионально значимых личностных качеств. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни **Содержание** Сущность самоменеджмента (сущность самоменеджмента). Функции самоменеджмента (функции самоменеджмента).Значение

		самоменеджмента в профессиональной деятельности людей (значение функций самоменеджмента в профессиональной деятельности людей)., Стратегия "управления временем" как управление собственной деятельностью, рациональная организация выполнения задач и распределения собственных ресурсов (сущность тайм-менеджмента). Основные причины нерационально потраченного времени (инструменты управления временем). Техники самоменеджмента в управлении временем. Планирование личного времени (методы самоменеджмента в управлении временем). Принципы и правила эффективного управления временем (правила эффективного управления временем)., Необходимость управления персональным развитием личности (значение и актуальность персонального развития личности). Составные части и функции процесса персонального развития личности (функции процесса персонального развития личности). Управление ресурсом активности персонала (характеристика ресурса активности и работоспособности личности, виды активности личности). Развитие элементов культуры личности (элементы культуры личности и методы их развития). Проблемы активизации процессов саморазвития личности (процесс саморазвития личности)., Финансовое планирование жизни (принципы управления личными финансами, возможные приоритеты целей в области управления личными финансами). Личные финансовые отчеты. Домашняя бухгалтерия (система личных финансовых отчетов, составление личного бюджета, анализ доходов и расходов). Доходы и их источники (собственные и привлеченные финансовые ресурсы). Способы экономии личных средств (способы планирования и распределения средств). Виды инвестирования денег (определение инвестиционного стиля, структура инвестиций по степени рыночного риска). Страхование в жизни человека (страхование вкладов, жизни, здоровья, трудоспособности)., Взаимосвязь понятий: грамотность, образованность, культура (понятие и сущность категорий: грамотность, образованность, культура). Образованность как стратегическое преимущество личности (качества личности постиндустриального общества). Образовательная среда и образовательное пространство (понятие образовательной среды,характерные черты образовательного пространства, образовательной инфраструктуры). Система открытого образования (необходимость непрерывного образования, открытая образовательная система и ее ресурсы). Технологии эффективной учебной деятельности (понятие и модели дистанционное образование, составляющие эффективности дистанционного образования). Качества творческой личности (основные и детализированные законы памяти). Развитие познавательной деятельности. Повышение уровня креативности при решении профессиональных задач., Мотивы и потребности. Роль потребностей в процессе целеполагания. Иерархия потребностей по А. Маслоу (определение приоритетов собственной деятельности на основе личных мотивов и потребностей, сущность пирамиды А. Маслоу). Постановка целей. Сущность и значение постановки целей. Виды целей: личные, профессиональные, краткосрочные, среднесрочные, долгосрочные.(сущность и значение установления целей личностного развития). Понятие личной, профессиональной, трудовой карьеры. Влияние личных особенностей на выбор карьеры. Управление карьерой (приоритеты собственной деятельности при управлении профессиональным ростом., Понятие планирования. Планирование и управление (понятие планирования, значение планирования в управленческой деятельности). Виды планов (на несколько лет, годовой, месячный, недельный, дневной). Содержание и взаимосвязь планов.(содержательная характеристика видов планов и их взаимосвязь). Принятие решений о приоритетах (принцип Паретто, выявление приоритетов с помощью анализа АБВ, реализация решений на основе принципа Эйзенхауэра)., Метод "Альпы".(применение метода "Альпы" при планировании времени выполнения задач). Планирование времени (взаимосвязь с планом деятельности, целями, задачами). Принцип принятия решений (оценка альтернатив, степень риска, затраты - результат). Характер времени, причины дефицита времени, распределение времени (биологический ритм времени, баланс времени менеджера). Технические средства в управлении временем (возможности и преимущества использования технических средств при управлении временем)., Понятие работоспособности. Факторы, влияющие на работоспособность. Колебание работоспособности в течение рабочей смены, недели, суток.(понятие работоспособности личности и факторы, влияющие на работоспособность. График колебания работоспособности в течение рабочей смены, недели, суток). Естественный дневной ритм работы. Пик и спад продуктивности.(графическое представление ритма работы в течение дня, пик и спад работоспособности). Режим труда и отдыха (режим труда и отдыха как составляющие здорового образа жизни человека)., Профессии умственного труда.(обзор и особенности профессий умственного труда). Гигиена умственного труда руководителя (характеристика элементов гигиены умственного труда и психологической подготовки к управленческой деятельности). Стресс и его причины. Способы предупреждения стресса (понятие стресса и причины его возникновения, способы предупреждения стресса). Стресс и организация времени (стрессы и их влияние на работоспособность личности, управление стрессами). Организационные

		принципы распорядка дня (правила личной организованности и самодисциплины, организационные принципы распорядка дня). **Форма контроля** Зачет
Б1.О.09	Математика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся ключевых общепрофессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО, направленных на формирование фундаментальных математических знаний, умений составлять математические модели экономических, коммерческих и смежных задач, навыков оперировать основными математическими понятиями и методами, логического мышления, позволяющих применять прикладные знания в профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** , , , , , , 1. Предмет теории вероятностей. События. Классификация событий. Сумма и произведение событий. Классическое и статистическое определения вероятности события. (Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач) 2. Элементы комбинаторики. Перестановки, размещения, сочетания. Теоремы сложения вероятностей. Теоремы умножения вероятностей. (Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач) 3. Формула полной вероятности события. Формула Байеса. Формула Бернулли. Схема Бернулли. Закон Пуассона. Локальная теорема Лапласа. Интегральная теорема Лапласа(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач), 1. Дискретная и непрерывная случайные величины: определения, примеры. (Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач) 2. Закон распределения случайной величины, ряд распределения, функция распределения, плотность вероятности. Числовые характеристики случайных величин.(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач) 3. Выборка. Вариационные ряды. Основные числовые характеристики вариационного ряда.(Основные разделы теории вероятностей, формирующие системный подход для решения поставленных задач), Основные виды числовых рядов. Сходимость числовых рядов. Функциональные и степенные ряды. (Основные разделы теории рядов, формирующие системный подход для решения поставленных задач), Понятие о дифференциальном уравнении и его решении. Основные определения. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными. Линейные дифференциальные уравнения первого порядка. (Основные математические понятия и методы теории дифференциальных уравнений, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), Линейные однородные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения второго по-рядка с постоянными коэффициентами. (Основные математические понятия и методы теории дифференциальных уравнений, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), 1. Числовые последовательности и операции над ними. Ограниченные и неограниченные последовательности. Бесконечно большие и бесконечно малые последовательности. (Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач)

		2. Сходимость числовых последовательностей. Предел числовой последовательности. Понятие функции одной переменной. Предел функции в точке. Односторонние пределы. Два замечательных предела. Исключение неопределенностей. Определение непрерывности функции. Точки разрыва. (Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), 1. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Правила дифференцирования. Таблица основных производных. Производная сложной функции. Правило Лопиталя. (Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач) 2. Дифференциал функции: определение, геометрический смысл, применение к приближенным вычислениям. (Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач) 3. Исследование функций на четность, нечетность, периодичность, точки пересечения с осями координат. Исследование функции на точки разрыва, асимптоты, на монотонность, экстремум. Исследование функции на выпуклость, вогнутость, перегиб.(Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), 1. Определение первообразной и неопределенного интеграла. Свойства неопределенного интеграла. Таблица основных интегралов. (Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач) 2. Некоторые правила интегрирования. Табличное интегрирование. Метод разложения. Метод подстановки. Метод по ведения под знак дифференциала. Метод интегрирования по частям.(Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), 1. Понятие интегральной суммы. Определение определенного интеграла, его геометрический смысл. Свойства определенного интеграла. Формула Ньютона-Лейбница, вычисление определенного интеграла. (Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач) 2. Применение определенного интеграла к вычислению площадей, объемов, длины дуги.(Основные математические понятия и методы математического анализа, позволяющие осуществлять критический анализ, синтез и обработку информации необходимой для решения поставленных задач), 1. Понятие вектора. Линейные действия над векторами. Координаты вектора. Длина вектора. Действия над векторами в координатах. (основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации) 2. Скалярное произведение векторов и его свойства. Векторное произведение векторов и его свойства. Смешанное произведение векторов и его свойства. (основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации) 3. Линейная зависимость векторов. Базис. Разложение вектора по базису. Размерность пространства. (основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации) , 1. Предмет аналитической геометрии. Координаты на прямой, на плоскости, в пространстве. Понятие об уравнениях линий и поверхностей. Расстояние между двумя точками. Деление отрезка в данном отношении. Прямая линия на плоскости, основные уравнения. Построение прямой, угол между двумя прямыми, расстояние от точки до прямой. (основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации) 2. Основные уравнения плоскости. Построение плоскостей. Угол между двумя плоскостями. Расстояние от точки до плоскости. Уравнения прямой линии в пространстве. Угол между прямой и плоскостью. Взаимное расположение прямой и плоскости.(основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации), Нахождение собственных векторов и собственных значений линейного оператора. Каноническая форма Жордана., 1. Понятие об определителях 2 и 3 порядков и правила их вычисления. Свойства определителей. Минор, алгебраическое дополнение. Определители высших порядков. (основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации) 2. Решение систем уравнений по формулам Крамера. (основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации), 1. Понятие матрицы. Типы матриц. Действия с матрицами. (основы линейной алгебры для поиска, критического

		анализа и синтеза информации) 2. Матричное решение систем линейных уравнений. Алгоритм преобразования расширенной матрицы системы к специальному виду. Правило прямоугольника. Нахождение базисных и частных решений. Различные случаи решений.(основы линейной алгебры для поиска, критического анализа и синтеза информации), Различные формы записи системы уравнений. Решение системы. Элементарные преобразования системы. Решение системы уравнений с помощью определителей. Решение системы уравнений методом последовательного исключения неизвестных. Решение однородных систем уравнений. Фундаментальная система. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.10	**Введение в информационные технологии**	
Б1.О.10.01	Информатика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Формирование у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере формирования общей информационной культуры обучающихся,а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области, связанной с использованием современных достижений информатики и информационных технологий. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение в информационные технологии. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач **Содержание** Понятие об информационном обществе. Подходы к определению понятий «информации» и «информатики». Виды и свойства информации. Носители данных. Понятие кодирования информации. Кодирование текстовой, графической, звуковой, видеоинформации. Подходы к измерению информации. Основные структуры данных и понятие о файле и файловой структуре. Понятие об информационных процессах (хранение, передача и обработка информации). Введение в системный анализ и моделирование. Предмет, задачи и программа курса., Функции ЭВМ. Общая структура ЭВМ и центрального процессора. Арифметические и логические основы ЭВМ. История развития средств вычислительной техники. Классификация современных ЭВМ. Архитектура ЭВМ (структура памяти ЭВМ; способы доступа к памяти и внешним устройствам; возможности изменения конфигурации ЭВМ; система команд; форматы данных; организация интерфейса). Аппаратное обеспечение персонального компьютера (ПК)., Основные понятия и классификация программного обеспечения (ПО) ЭВМ. Системное ПО. Системы про-граммирования. Прикладные программы. Понятие опе-рационной системы (ОС). Структура обобщенной ОС. Основные компоненты ОС. Процессы, файлы, потоки. Понятие ядра ОС. Понятие прерывания и процедуры обработки прерывания. Системные вызовы. Файловая система персонального компьютера. Операционная си-стема Windows и ее стандартные приложения. Исполь-зование программных средств системного и прикладно-го назначения (форматирования, дефрагментации, архи-вации, антивирусной защиты и т.д.)., Этапы решения задач на ЭВМ. Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов. Основные алгоритмические конструкции («следование», «развилка», «цикл»). Методы разработки алгоритмов. Основные типы алгоритмов (линейный, ветвящийся и циклический алгоритмы). Разработка алгоритмов линейной и ветвящейся структуры. Разработка алгоритмов циклической структуры с применением характерных приемов: понятие о массивах; арифметические и итерационные циклы; организация цикла с несколькими одновременно изменяющимися параметрами;

		запоминание результатов; вычисление сумм и произведений; вычисление полинома; нахождение наибольшего и наименьшего значения; разработка алгоритмов со структурой вложенных циклов., Классификация языков программирования. Характеристика основных этапов разработки программ. Интегрированная среда Visual C++. Основы C++: структура программы; переменные и выражения; массивы; основные операторы управления программой. Методика программирования задач. Примеры программирования задач линейной, ветвящейся и циклической структуры., Базовые возможности текстового процессора: основы текстового процессора Word; редактирование и форматирование документов; создание рисунков. Расширенные возможности текстового процессора: работа с таблицами; диаграммы; макросы; сложные документы. , Базовые возможности табличного процессора: основы табличного процессора MS Excel; запись и копирование формул; диаграммы; макросы. Расширенные возможности табличного процессора: сортировка и фильтрация списков. Надстройки MS Excel (статистические вычисления; поиск решения)., Основные понятия баз данных. СУБД Microsoft Access. Создание таблицы. Связь таблиц. Создание запроса. Работа с формами. Работа с отчетами., Введение в HTML. Разработка WEB-страниц. Гипертекстовые технологии., MS Power Point: разработка презентаций., Назначение и классификация компьютерных сетей. Понятие модели взаимодействия открытых систем (OSI). Сетевые архитектуры. Понятие сети Ethernet. Технические средства коммуникации. , Основные понятия и определения. Сервисы и службы Интернет. Протоколы Интернет. Адресация в Интернет. Система доменных имен. Основы использования Интернет для поиска информации, обмена файлами и сообщениями. Понятие электронной коммерции. Основы информационной безопасности при работе в сети., Понятие "защита информации". Основные направления защиты информации. Основные понятия информационной безопасности. Юридические основы информационной безопасности. Основные нормативные документы по обеспечению информационной безопасности. Основные методы защиты информации. Основы защиты от компьютерных вирусов., Назначение и возможности информационно-поисковых систем. Структура типовой системы. Информационно-поисковые системы (ИПС). Порядок работы с ИПС., Автоматизированное рабочее место специалиста. Виды автоматизированных систем. Назначение, состав и принципы организации типовых профессиональных автоматизированных систем. **Форма контроля** Зачет, Зачет с оценкой
Б1.О.10.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Формирование у студентов теоретических знаний по использованию информационных технологий и средств вычислительной техники в решении экономических и управленческих задач, связанных с профессиональной деятельностью, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области информационных технологий в экономике **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение в информационные технологии. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** Информация. Классификация и свойства. Кодирование информации. Понятие информационной системы и информационной технологии. Роль и место информационных систем в экономике. Классификация экономических информационных систем. Состав и структура ЭИС. Классификация информационных технологий. Сферы применения ИТ. Информационные системы управления экономическими объектами, Организация информационных потоков в экономике. Информационные ресурсы. Информационная модель предприятия.

		, Назначение информационных технологий справочно-правового характера. Сравнительная характеристика СПС: КонсультантПлюс, Гарант. Функциональные возможности правовых информационных систем. Работа в среде СПС Консультант Плюс. Работа в среде СПС Гарант. Организация поиска документа. Работа со списком документов. Работа с текстом документа. , Назначение и возможности информационных систем для предприятия. Характеристика системы 1С:Предприятие. Принципы работы системы. Прикладные решения системы 1С:Предприятие. Программа 1С: Зарплата и управление персоналом. Реализация кадровой политики предприятия в программе 1С:Зарплата и управление персоналом. Автоматизация расчета заработной платы в 1С:Зарплата и управление персоналом. , Основы теории баз данных. СУБД MS Access. Порядок создания баз данных в СУБД MS Access. Основные объекты СУБД MS Access и особенности работы с ними. , Программные средства для электронного документооборота. Система автоматизации делопроизводства и документооборота MS Outlook. Методы и средства защиты информации в экономических информационных системах. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.10.03	Решение прикладных задач с использованием систем автоматизированного проектирования	**Цели освоения дисциплины (модуля)** обучение студентов практическим навыкам выполнения задач, связанных с разработкой проектной документации и проектированием различных помещений и оборудования с помощью системы AutoCAD 2017, углубленное знание компьютерного проектирования в двухмерной системе. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Введение в информационные технологии. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания **Содержание** 1. Предмет, цели и задачи проектирования; 2. Системы автоматизированного проектирования; 3. AutoCAD как системы автоматизированного проектирования. , 1. Запуск AutoCAD, его интерфейс и основные элементы. Система координат и рабочие пространства. 2. Построение геометрических фигур с по-мощью простейших команд. , 1. Введение в методы и режимы черчения. 2. Общие сведения о привязке в AutoCAD. , 1. Общие сведения об управлении экраном. 2. Масштабирование изображения. Работа с видами. , 1. Точки, лучи, окружности, многоугольники, сплайны, однострочный текст., 1. Мультилинии, полилинии. 2. Области, штриховка, таблицы. , 1. Основные понятия. Слои. 2. Размерные стили. , 1. Вставка рамки и штампа с помощью СПДС-модуля. 2. Черчение рамки и штампа вручную. Видовой экран. , 1. Установка единиц измерения. Использование слоев.

		2. Черчение оборудования. , 1.Построение зданий. 2. Вывод чертежа на печать. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.11	**Экономическая и финансовая культура**	
Б1.О.11.01	Экономическая теория	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование компетенций, посредством освоения комплекса знаний, умений и навыков экономического мышления на основе изучения наиболее общих законов и закономерностей функционирования экономической системы на микро и макроуровнях для использования в различных сферах деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Экономическая и финансовая культура. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности **Содержание** Предмет и функции экономической теории. Экономическая система и ее структура. Характеристика общественного воспроизводства. Собственность как фундаментальное отношение экономической системы. Экономический и правовой аспекты собственности. Многообразие форм собственности как закономерность рыночной экономики. Характеристика основных форм собственности. Сравнительный анализ основных организационных форм предпринимательства. Экономические признаки и особенности кооперативной формы собственности. Товар и его свойства. Деньги и их функции. Цена и ее функции в экономической системе. Различные концепции цен. Закон денежного обращения. Инфляция: формы, виды и социально-экономические последствия. Спрос и факторы на него влияющие. Закон спроса. Предложение. Факторы, влияющие на предложение. Закон предложения. Равновесная цена и ее функции. Закон цены равновесия. Последствия государственного вмешательства в рыночное равновесие. Эластичность спроса по цене. Факторы, влияющие на ценовую эластичность спроса. Эластичность спроса по доходу и перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Практическое применение теории эластичности. Понятие издержек производства. Экономический и бухгалтерский подходы к определению издержек производства. Виды и динамика издержек производства в кратко-срочном периоде. Динамика издержек производства в долгосрочном периоде. Эффект масштаба. Характеристика модели совершенной конкуренции. Условия равновесия фирмы в модели совершенной конкуренции в краткосрочном периоде. «Правило максимизации прибыли». Условия равновесия фирмы в модели совершенной конкуренции в долгосрочном периоде. Сущность монополии и рыночная власть. Основные формы монополии. Условие равновесия фирмы на монопольном рынке. Ценовая дискриминация. Социально-экономические последствия монополизации рынка. Антимонопольное регулирование экономики. Характеристика олигопольной модели, причины существования олигополии. Индекс Герфиндаля. Основные формы поведения фирм на олигополистическом рынке. Графические модели: «модель Курно»; «ломаная кривая спроса». Характеристика модели монополистической конкуренции. Максимизация прибыли монополистическим конкурентом. Основные характеристики рынка труда. Спрос на труд. Предложение труда. Заработная плата как цена труда. Механизм

		функционирования рынка труда (конкурентного и монопольного). Безработица: сущность, формы и социально-экономические последствия. Закон Оукена. Кривая Филлипса. Государственное регулирование рынка труда. Сущность капитала, его функциональные формы. Основной и оборотный капитал. Рынок капитала и его функционирование (спрос на капитал, предложение капитала). Процент как факторный доход на рынке капитала. Дисконтирование. Рынок земли: понятие, субъекты, их интересы. Предложение земли. Спрос на землю. Рента как факторный доход. Виды ренты. Цена земли. Макроэкономика как объект исследования. Субъекты макроэкономики. Валовой продукт как важнейший показатель системы национальных счетов. Методы измерения ВВП. Показатели СНС (чистый национальный продукт, национальный доход, личный и располагаемый доход): взаимосвязь между ними и алгоритм расчета. Макроэкономическое равновесие общее и частичное. Совокупный спрос и факторы его изменения. Совокупное предложение и факторы его изменения. Модель «AD - AS» и варианты макроэкономического равновесия. Потребление, сбережения и взаимосвязь между ними. Основной психологический закон Дж. Кейнса. Инвестиции, их основные виды, факторы изменения и источники. Эффект мультипликатора. Мультипликатор инвестиций. Цикличность как закономерность развития рыночной экономики. Причины экономических циклов. Виды экономических циклов. Экономический цикл и его фазы. Особенности современных экономических циклов. Большие циклы конъюнктуры Н.Д. Кондратьева и их «эмпирические правильности». Государственная антициклическая политика: механизм ее реализации и инструменты. Сущность и функции финансов. Финансовая система и ее структура. Государственный бюджет: понятие, структура, проблема дефицита. Государственный внутренний и внешний долг. Сущность фискальной политики государства и механизм ее влияния на макроэкономику. Государственные расходы и их влияние на ВНП. Муль-типликатор госрасходов. Кривая Лаффера: графическая модель и ее социально-экономическая интерпретация. Типы денежных систем. Структура денежной массы. Кредит: сущность, функции и формы. Структура кредитно-денежной системы. Функции Цен-трального и коммерческих банков. Инструменты и формы государственной кредитно-денежной политики. Сущность и виды ценных бумаг. Структура и функции рынка ценных бумаг. Фондовая биржа и ее роль в достижении макроэкономического равновесия. Спекуляция на фондовом рынке и ее социально-экономические последствия. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.11.02	Финансовая грамотность	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся способностей принимать обоснованные экономические решения по вопросам управления личными финансами посредством освоения комплекса знаний, умений и навыков в сфере финансовой грамотности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Экономическая и финансовая культура. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности **Содержание** 1. Основные виды личных доходов (заработная плата, предпринимательский доход, рентные доходы и др.), механизмы их получения и увеличения (решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла). 2. Основные виды расходов (индивидуальные налоги и обязательные платежи: страховые взносы, аренда квартиры коммунальные платежи, расходы на питание и др.), механизмы их снижения, способы формирования сбережений (решение типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла)., 1. Понятие и виды личного бюджета.

		2. Принципы и технологии ведения личного бюджета (Вести личный бюджет, используя существующие программные продукты). 3. Характеристика существующих программных продуктов, позволяющим вести личный бюджет. 4. Основные этапы жизненного цикла индивида, специфика краткосрочных и долгосрочных финансовых задач на каждом этапе цикла, альтернативность текущего потребления и сбережения и целесообразность личного экономического и финансового планирования (Навыками ведения личного бюджета, с использованием существующих программных продуктов). 5. Целесообразность личного экономического и финансового планирования, на различных этапах жизненного цикла., 1. Понятие финансового рынка и его основные элементы. 2. Характеристика основных финансовых организаций (Банк России, Агенство по страхованию вкладов, Пенсионный фонд России, коммерческий банк, страхования организация, биржа, негосударственный пенсионный фонд и др.) и принципов взаимодействия индивида с ними (Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла). 3. Характеристика основных источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг (Пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать основные положения договора с финансовой организацией)., 1. Понятие и классификация основных финансовых инструментов, используемых для управления личными финансами (Основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами (банковский вклад, кредит, ценные бумаги, недвижимость, валюта, страхование)). 2. Критерии надежности, доходности и ликвидности финансовых инструментов, используемых для сбережения и накопления (Выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности, Навыками выбора инструментов управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей). 3. Характеристика кредитов и займов (Выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности, Навыками выбора инструментов управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей). 4. Критерии надежности, доходности и ликвидности прочих финансовых инструментов (Выбирать инструменты управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности, Навыками выбора инструментов управления личными финансами для достижения поставленных финансовых целей). , 1. Понятия риск и неопределенность в экономической и финансовой сфере (Понятия риск и неопределенность, осознает неизбежность риска и неопределенности в экономической и финансовой сфере). 2. Виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида (Виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы их опенки и снижения). 3. Финансовое мошенничество. 4. Способы оценки индивидуальных рисков, связанных с использованием инструментов управления личными финансами (Оценивать индивидуальные риски, связанные с экономической деятельностью и использованием инструментов управления личными финансами, а также риски стать жертвой мошенничества, Навыками оценки индивидуальных рисков связанных с использованием инструментов управления личными финансами). 5. Методы снижения экономических и финансовых рисков., 1. Характеристика страхования как финансового инструмента, используемого для управления личными финансами (Основные финансовые инструменты, используемые для управления личными финансами (страхование)). 2. Личное страхование (Решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла). 3. Страхование имущества (Решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла).

		4. Страхование ответственности (Решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла)., 1. Понятие и назначение пенсионного обеспечения (Основные этапы жизненного цикла индивида, понимает специфику краткосрочных и долгосрочных финансовых задач на каждом этапе цикла, альтернативность текущего потребления и сбережения и целесообразность личного экономического и финансового планирования). 2. Виды пенсий. 3. Характеристика пенсионного обеспечения в РФ (Решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла)., 1. Сущность и функции предпринимательской деятельности как одного из способов увеличения доходов (Сущность и функции предпринимательской деятельности как одного из способов увеличения доходов и риски, связанные с ней, организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. отличие частного предпринимательства от хозяйственной деятельности государственных организаций, особенности инновационного предпринимательства: коммерциализация разработок и патентование). 2. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. 3. Отличие частного предпринимательства от хозяйственной деятельности государственных организаций (Решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла). 4. Особенности инновационного предпринимательства: коммерциализация разработок и патентование (Решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла, Навыками решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающие на всех этапах жизненного цикла).. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.12	**Разработка и реализация проектов**	
Б1.О.12.01	Предпринимательская деятельность	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Целями освоения дисциплины (модуля) "Предпринимательская деятельность" являются освоение теоретических знаний в области предпринимательской деятельности, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формировании необходимых компетенций. Задачи изучения дисциплины “Предпринимательская деятельность”: - изучение правовых основ предпринимательской деятельности; - приобретение навыков организации собственного дела. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Разработка и реализация проектов. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений **Содержание**

		Понятие «предпринимательская деятельность». Признаки предпринимательства. Черты предпринимателя. , Классификация видов предпринимательской деятельности. Производственное, коммерческое, финансовое и консультационное предпринимательство., Развитие индивидуального предпринимательства в России. Признаки индивидуального предпринимателя. Законодательное регулирование индивидуального предпринимателя. Преимущества и недостатки индивидуального предпринимательства. Порядок государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Требования, предъявляемые к оформлению документов по государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Порядок получения свидетельства о государственной регистрации индивидуальным предпринимателем., Формы предпринимательской деятельности: индивидуальное и коллективное предпринимательство. Виды коллективного предпринимательства: коммерческие и некоммерческие организации., Этапы создания предприятия. Порядок государственной регистрации, реорганизации и ликвидации предприятия, Понятие «малого предприятия». Черты малого предприятия, нормативное обеспечение малого предпринимательства в России и за рубежом., Понятие «франчайзинга», виды, модели, преимущества и недостатки франчайзинговой системы, содержание договора о франчайзинге., Сущность бизнес-плана, необходимость составления, структура, содержание разделов, контроль за исполнением., Виды и содержание договоров, использующихся в предпринимательской деятельности: аренды, поставки, купли- продажи, об оказании рекламных услуг. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.12.02	Бизнес-проектирование	**Цели освоения дисциплины (модуля)** освоение теоретических знаний в области методологии бизнес-проектирования, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирование необходимых компетенций. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Разработка и реализация проектов. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений **Содержание** Современные условия функционирования предприятия, особенности предпринимательской деятельности. Экономический механизм функционирования предприятия и его элементы. Экономическая безопасность предприятия и ее обеспечение в современных условиях., Управление предприятием как основа его функционирования. Проектная деятельность в обеспечении функционирования предприятия. Классификация проектов. Основы управления проектами., Экономическая аспекты управления проектом. Внешняя среда и ее влияние на реализацию проекта. Внутренняя среда как ресурсный потенциал проекта. Экономическая модель проекта., Последовательность разработки бизнес-проектов. Особенности формирования бизнес-идеи и источники ее появления. Роли инноваций в процессе бизнес-проектирования коммерческой деятельности организаций. Анализ имеющихся ресурсов и возможности их использования в реализации бизнес-проектов., Основные элементы бизнес-плана. Основные разделы бизнес-плана. Типичные ошибки при составлении бизнес-плана., Основные методы маркетинговых исследований.Сегментация и исследование рынков. Разработка ценовой политики. Реклама как система маркетинговых коммуникаций., Участники финансового рынка и источники финансирования бизнес-проектов. Меры государственной поддержки бизнес-проектов. Критерии оценки инвестиционного проекта. Оценка эффективности инвестиций., Экономическое обоснование бизнес-проекта предприятия. Оценка рисков реализации бизнес-проекта предприятия. **Форма контроля** Экзамен (устно)

Б1.О.13	Психология и педагогика профессиональной деятельности	**Цели освоения дисциплины (модуля)** освоение обучающимися знаний о сущности педагогики и психологии, получении навыков изучения методов управления личностью и межличностными отношениями, особенностями воздействия на характер и условия психологической и воспитательной среды в сфере различных видов деятельности человека. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах **Содержание** Предмет, задачи психологической науки и сущность феноменов, которые она изучает. Психология и другие науки. Этапы и особенности развития психологической науки. Основные методы психологии. Психика и организм. Мозг и психика. Основные функции психики. Развитие психики в процессе онтогенеза и филогенеза. Психика и ее структура. Сознания: сущность, структура, функции Виды ощущений. Сущность восприятий. Виды представлений. Виды внимания. Воображение. Мышление и его виды. Развитие личности и темперамент. Характер и направленность личности. Способности, их классификация. Пути развития способностей. Структура и сущность деятельности. Классификация эмоций и чувств. Психологическая характеристика воли. Психологическая характеристика речи. Понятие о личности в психологии. Психологическая структура личности. Факторы социализации личности. Структура, функции и виды общения. Вербальное и невербальное общение. Техника и приемы общения. Деловое общение: содержание, средства, этика. Коллектив как малая группа: понятие, структура, динамика развития. Социально-психологический климат коллектива. Лидерство и руководство. Теории лидерства. Стили и методы управления. Конфликт: понятие, виды, методы разрешения. Возникновение и развитие педагогики. Объект, предмет и функции педагогики, ее основные категории. Система педагогических наук. Образование как общечеловеческая ценность. Образование как социокультурный феномен. Образование как система. Основные направления реформирования современного образования. Основные педагогические принципы. Педагогический процесс: сущность, структура, функции. Развитие личности в педагогическом процессе. Основные методы обучения. Особенности устного изложения учебного материала. Проверка знаний, навыков и умений. Методы обучения, их характеристика. Активные методы обучения и особенности их применения в педагогическом процессе. Понимание семьи как социального института. Основные сферы педагогической деятельности семьи. Основные воспитательные педагогические задачи семьи. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.14	Неорганическая химия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** 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; приобретение студентами комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в творческом освоении профилирующих дисциплин направления подготовки «Технология продукции и организации общественного питания».

		Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** , Вещество как система. Уровни организации вещества. Субатомный уровень организации вещества: ядро и его состав. Микрочастицы. Понятие о квантовой механике. Квантовый характер излучения и поглощения энергии. Уравнение Планка. Двойственная природа микрочастиц. Уравнение де Бройля. Принцип неопределенности. Уравнение Шредингера. Характеристика энергетического состояния электрона квантовыми числами. Атомные орбитали. Формы электронных облаков для s- , p- и d- состояний., Современная формулировка Периодического закона. Структура периодической системы. Периодическая система и ее связь со строением атома. Особенности электронного строения атомов в главных и побочных подгруппах, в семействах актиноидов и лантаноидов; s-, p- ,d- и f-элементы, Химическая связь. Природа образования химической связи. Количественные характеристики химической связи –длина связи, валентный угол, кратность и энергия связи. Зависимость изменения энергии связывания от меж ядерного состояния., Донорно-акцепторный механизм образования связи. Химическая связь в комплексных соединениях. Комплексные соединения. Состав, структура, номенклатура и классификация комплексных соединений. Комплексообразователи, лиганды, координационное число, внутренняя и внешняя координационные сферы. Изомерия комплексных соединений. Способность элементов периодической системы к комплексообразованию. Образование химической связи между комплексообразование и лигандами с позиций метода валентных связей. Определение типа гибридизации орбиталей комплексообразование и пространственного строения координационной сферы. Понятие о теории кристаллического поля. , , Предмет химической кинетики. Закон действия масс. Константа скорости. Скорость химических реакций в гомогенной и гетерогенной системах. Средняя и истинная скорость. Факторы, влияющие на скорость реакции., Молекулярность и порядок реакции. Влияние температуры на скорость реакции. Понятие об энергии активации. Гомогенный и гетерогенный катализ. Элементы теории катализа. Ферменты. Константа равновесия. Изобарно-изотермический потенциал при равновесии. , , Физическая и физико-химическая теория растворов. Термодинамика растворения. . Зависимость растворимости газа от температуры и давления. Парциальное давление газообразного вещества. Закон Генри. , Свойства растворов электролитов. Электролитическая диссоциация. Теория Аррениуса и ее развитие в работах русских ученых. Константа диссоциации. Закон разбавления Оствальда. , , Степень окисления. Электронная теория окислительно-восстановительных процессов. Классификация окислительно-восстановительных реакций. . Роль окислительно-восстановительных процессов в природе и промышленности., Электролиз как окислительно-восстановительный процесс Законы Фарадея . Практическое значение электролиза. Коррозия. Виды и механизмы коррозии. Основные методы защиты от коррозии. , , Свойства неметаллов и их соединений. Основные химические соединения неметаллов.Их промышленное значение., Общая характеристика металлов . Отличительные свойства металлов. Свойство амфотерности и его значение для использования в промышленности и производстве., Место водорода в периодической системе. Распространенность в природе и важнейшие природные соединения. Изотопы водорода. , Общая характеристика элементов. Отличие бериллия от остальных элементов. Нахождение в природе. Бериллий. Акцепторные свойства; стереохимия соединений. Бериллий как простое вещество. Методы получения и свойства; оксид и гидроксид. Соли бериллия, их свойства; гидролиз. Применение бериллия и его соединений, Общая характеристика элементов III А группы. Отличие электронного строения атомов бора и алюминия от строения других элементов, Общая характеристика элементов. Отличие свойств углерода и кремния от свойств других элементов подгруппы., Азот. Особенности азота. Азот в природе и его получение. Строение молекулы (МВС, МО). Химические свойства. Соединения

		с водородом. Аммиак: химическая связь и строение молекулы, лабораторные и промышленные методы получения, свойства. Водный раствор аммиака. Ион аммония, химическая связь и строение. Соли аммония, их свойства, Общая характеристика элементов. Закономерности в изменении электронной конфигурации, величин радиусов, энергии ионизации и сродства к электрону, характерных степеней окисления, электроотрицательности атомов, Общая характеристика галогенов. Закономерности в изменении электронной конфигурации, величин радиусов, энергии ионизации, сродства к электрону, электроотрицательности, характерных степеней окисления атомов галогенов. Химические свойства и характерных степеней окисления атомов галогенов. Особенности химических свойств фтора., Общая характеристика элементов, нахождение в природе, методы получения, объяснение малой реакционной способности, клатраты благородных газов., Подгруппа скандия. Общая характеристика элементов. Нахождение в природе, получение. Отличие свойств скандия от свойств остальных элементов; близость последних к свойствам лантаноидов. Свойства и способы получения основных типов соединений. Гидроксиды и их свойства. Характеристика комплексных соединений. Применение простых веществ и соединений. , Общая характеристика элементов VI В группы. Нахождение в природе, получение, свойства. Соединения хрома (II,III); способы получения и свойства. Кислотно-основной характер оксидов и гидроксидов хрома (II,III), способы получения и свойства. Соли хрома (III); квасцы; хромиты; комплексные соединения хрома (III). Триоксид хрома, его свойства; хромовые кислоты; хроматы и дихроматы, их взаимные переходы, получение и свойства. Окислительные свойства соединений хрома (VI). Применение хрома и его соединений, Семейство железа. Общая характеристика элементов; нахождение в природе, способы получения. Чугун и сталь. Оксиды и гидроксиды элементов (II), их свойства и получение; соли и комплексные соединения. Оксиды и гидроксиды железа (III), кобальта (III), никеля (III);способы получения и свойства; соли и комплексные соединения. Соединения железа , ферраты, их свойства. Применение металлов и их соединений, Общая характеристика элементов I В группы. Нахождение в природе, способы получения металлов. Соединения меди (I, II); оксиды, гидроксиды, соли и комплексные соединения; методы получения и свойства. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.15	Органическая химия	**Цели освоения дисциплины (модуля)** :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; приобретение студентами комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в творческом освоении профилирующих дисциплин направления подготовки «Технология продукции и организации общественного питания». **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** , Предмет органической химии. Теории химического строения органических соединений. Современные методы исследования строения органических соединений: ИК-, УФ-, ЯМР-спектроскопия, рентгеноструктурный анализ. Элементный анализ. Методы выделения и очистки органических соединений. Хроматографический анализ.

		Классификация органических соединений по структуре углеродного скелета (ациклические, карбоциклические, гетероциклические). Особенности строения каждого ряда соединений. Деление органических соединений на классы в зависимости от функциональных групп. Гомологические ряды. Влияние различных функциональных групп на химические свойства органических соединений **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.16	Микробиология	**Цели освоения дисциплины (модуля)** изучение роли и значения хозяйственно полезных микроорганизмов, используемых в различных производственных процессах, а также приносящих вред, и способов воздействия на их развитие и жизнедеятельность. Знание специальных свойств микроорганизмов и умение выявить их в пищевых продуктах необходимо для объективной оценки качества продуктов, а также своевременного принятия мер по условиям их хранения. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** Предмет, задачи и значение дисциплины. История развития микробиологии, санитарии и гигиены. , Строение микроорганизмов Морфология бактерий. Морфология вирусов и фагов. Морфология плесневых грибов.Морфология дрожжей. , Бактерии и плесневые грибы. Дрожжи и ультрамикробы. , Обмен веществ микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов. Микробиологические процессы , Влияние физических, химических и биохимических факторов внешней среды на развитие микроорганизмов. Микроорганизмы почвы, воды, воздуха , Спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожение. Возбудители, химизм и условия брожения, промышленное использование. Понятие об аэробных окислительных процессах -уксуснокислое и лимоннокислое брожение. Процессы гниения. Возбудители, химизм процесса. Роль гнилостных процессов в природе, порче пищевых продуктов. , Микробиология мяса, рыбы, яиц, яичных продуктов Микробиология молока и молочнокислых продуктов Микрофлора зерна, муки, плодов и овощей Микробиологическая оценка источников инфицирования товаров., Инфекция, инфекционный процесс. Пищевые инфекционные заболевания. Иммунитет. Разновидности иммунитета , Понятие гигиены и санитарии, производственной санитарии. Личная гигиена работников пищевых предприятий. Санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде рабочих пищевых предприятий Микробиология объектов окружающей среды и отдельных

		групп товаров. , Санитарно-бактериологическое состояние внешней среды. Санитарно-бактериологический контроль пищевых предприятий Роль окружающей среды в микробиологической безопасности товаров. Микробиология отдельных групп товаров **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.17	Аналитическая химия и физико-химические методы исследования	**Цели освоения дисциплины (модуля)** 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; приобретение студентами комплекса знаний для решения конкретных научных и производственных задач в творческом освоении профилирующих дисциплин направления подготовки «Технология продукции и организации общественного питания». **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** Связь аналитической химии с другими отраслями науки и ее значение. Краткий очерк развития аналитической химии. Проблемы и достижения. Метрологические характеристики.Методы аналитической химии. , Основные виды анализа: элементный, молекулярный и фазовый анализ. Общая характеристика анализов и практическое применение для обнаружения и идентификации веществ., Основные понятия качественного анализа. Условия выполнения аналитических реакций, их чувствительность, специфичность и селективность. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева как основа аналитической классификации ионов. Дробный и систематический анализ. Групповые реагенты. Макро-, микро- и ультрамикроанализ. , Реакции катионов I и II групп. Понятие о произведении растворимости. Условия образования осадков. Ход анализа катионов I и II группы. Действие группового реагента. Реакции катионов III группы, разделение ее на подгруппы. Электролитическая диссоциация воды, водородный показатель и его определение. Буферные смеси. Гидролиз солей. Окислительно-восстановительные реакции катионов. Реакции и ход анализа катионов IVи V групп. , Аналитическая характеристика анионов. Классификация анионов и качественные реакции. Особенности анализа анионов, Основные методы разделения и концентрирования, ихроль в химическом анализе. Методы экстракции. Закон распределения. Условия экстракции. Органические реагенты.Методы осаждения и соосаждения.Групповые реагенты. Концентрирование микроэлементов., Задачи количественного анализа. Современная классификация методов количественного анализа. Химические, физические и физико-химические методы анализа. Современное оснащение аналитических лабораторий. Гравиметрический метод анализа. Условия осаждения кристаллических и аморфных веществ. Фильтрование, соосаждение,

		промывание, высушивание и прокаливание осадков. Преимущества и недостатки метода. Определение влажности веществ. Применение метода в анализе пищевых продуктов. , Сущность, характеристика, основные теоретические положения. Методы титриметрического анализа. Приготовление стандартных и рабочих титрованных растворов. Установленные растворы. Техника анализа. Способы вычисления концентрации растворов, Понятие о металлорганических соединениях. Классификация, номенклатура. Общие понятия о методах получения и свойствах в зависимости от положения элементов в периодической системе Менделеева. Понятие о кремний- и фосфорорганических соединениях, Сущность метода кислотно-основного титрования. Индикаторы. Выбор индикатора. Кривые титрования. Приготовление титрованного раствора соляной кислоты. Определение щелочи в растворе. Определение кислотности хлебо-булочных и кисло-молочных изделий, щелочности кондитерских изделий. Применение методов в экспертизе продуктов питания , Сущность и характеристика методов. Перманганатометрия. Приготовление рабочего титрованного раствора KMnO4. Редокс-потенциал пар Mn+7/Mn+2. Определение железа в растворе соли Мора. Применение метода в экспертизе пищевых продуктов. Йодометрия. Редокс-потенциал пар I20/2I-. Реакции с окислителями и восстановителями. Определение точки эквивалентности. Крахмал как индикатор йодометрии. Применение метода в экспертизе пищевых продуктов.. , Классификация физико-химических методов анализа. Сущность и задачи. Особенности и преимущества. Метрологические характеристики методов. Современное состояние, перспективы и применение в области испытания различных пищевых продуктов., Теоретические основы колориметрического анализа. Основной закон светопоглощения Бугера-Ламберта-Бера. Оптическая плотность, спектры поглощения. Качественный и количественный анализ. Аппаратура и применение метода., Сущность метода. Спектры поглощения веществами в УФ, видимой и ИК-области. Аппаратура, применение метода спектрофотометрии. Атомно-абсорбционный анализ. Лампы с полым катодом и высокочастотные лампы. Преимущества метода. Избирательность и чувствительность метода. Применение метода для определения токсичных металлов в пищевых продуктах., Сущность эмиссионно-спектрального метода. Происхождение спектров испускания. Аналитические линии. Способы возбуждения спектров и их регистрации. Качественный и количественный анализ. Пламенная фотометрия. Применение метода. Теоретические основы метода люминесценции. Люминесценция различных веществ. Качественный и количественный анализ. Природа и действие люминофоров. Аппаратура. Применение метода в различных областях. , Сущность методов. Показатель преломления и его зависимость от различных факторов. Молекулярная рефракция. Оптическая активность. Идентификация вещества. Аппаратура. Применение методов в экспертизе пищевых продуктов, Аминокислоты. Определение и классификация. Изомерия и номенклатура. Распространение в природе. Физические и химические свойства. Амфотерная природа аминокислот. Белки. Строение макромолекул. Элементарный состав. Распространение в природе. Первичная, вторичная и третичная структуры белковых молекул. Типы связей (амидные, дисульфидные, водородные, солевые). Физические и химические свойства белков. Классификация белков Коллаген, эластин, ретикулин, казеин, альбумин, кератин, фиброин, серицин. Свойства и применение. Химические методы идентификации белков. Значение белков в процессе жизнедеятельности. , Сущность метода. Концентрационная поляризация. Предельный диффузионный ток, полярографическая волна. Качественный и количественный анализ. Определение тяжелых металлов в пищевых продуктах.., Классификация хроматографических методов анализа. Теоретические основы хроматографии на бумаге и в тонком слое. Визуальная оценка хроматографии. Количественная хроматография в тонком слое. Адсорбционный анализ. Газовая и жидкостная хроматография. Ионнообменная хроматография. Аниониты и катиониты. Применение методов хроматографического анализа для исследования пищевых продуктов., Применение физико-химических методов в анализе продуктов общественного питания. Исследования продуктов на токсичность и радиационную безопасность. **Форма контроля** Экзамен (устно)

Б1.О.18	Технология продукции общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** получение студентами необходимых для их практической работы знаний об основных способах воздействия на продукты для получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами; овладении студентами практическими навыками и умениями в производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания **Содержание** Характеристика рационов питания и лечебных диет. Особенности технологии приготовления блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Виды щажения. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и применение пищевых добавок для лечебного и профилактического питания. , Особенности технологии приготовления пищи для детей дошкольного и школьного возраста. Особенности технологии приготовления пищи для студентов средних специальных и высших учебных заведений. Витаминизация блюд и напитков , Ассортимент охлажденных блюд и технология их производства. Технологическое обеспечение сохранности пищевой и биологической ценности и санитарного благополучия в процессе производства, хранения и реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Быстрозамороженные блюда, их ассортимент, особенности технологии. Физико-химические процессы, происходящие в готовых блюдах при замораживании, последующем хранении, размораживании и разогревании Технологическое обеспечение сохранности пищевой ценности быстрозамороженных блюд и их санитарного благополучия. Требования к качеству. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Консервированная кулинарная продукция, ее ассортимент и технология производства. Требования к качеству консервированной продукции, условия и сроки хранения и реализации. , Классификация и ассортимент сладких блюд. Технология приготовления сладких блюд традиционного ассортимента. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при механической и тепловой кулинар-ной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, пищевой ценности и органолептических показателей качества готовой продукции. Технология приготовления современных видов сладких блюд и десертов. Требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения и реализации. , Ассортимент и классификация напитков.

		Технологическая характеристика сырья для приготовления напитков. Технология приготовления горячих и холодных напитков. Пищевая ценность и органолептические показатели качества готовой продукция. Требования к качеству налитков, условия и сроки хранения и реализации. , Предмет дисциплины и задачи ее изучения. Связь дисциплины с другими изучаемыми дисциплинами, и ее значение для подготовки инженеров-технологов. Основные понятия, определяющие техно-логический цикл производства продукции общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания и показатели оценки. Классификация и ассортимент продукции. Тенденции расширения ассортимента продукции. , Классификация и ассортимент холодных закусок. Технология приготовления бутербродов, банкетных закусок, салатов и винегретов, закусок из овощей и грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, мяса и мясных гастрономических продуктов. Гарниры и соусы, используемые при оформлении и отпуске закусок Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения и реализации. , Классификация и характеристика ассортимента супов .Пищевая ценность супов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления супов, правила их подготовки. Рецептуры и технология приготовления супов. Требования к качеству супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Условия и сроки хранения и реализации супов. , Технологическая характеристика сырья и пищевая ценность мяса рыб, требования к его качеству Ассортимент полуфабрикатов. Особенности переработки сырья в живом, охлажден-ном и замороженном видах. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения Рыбные пищевые отходы, их кулинарное использование. Пищевая ценность мяса беспозвоночных. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла, технология их приготовления. Нормы потерь массы полуфабрикатов при тепловой обработке. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации, , Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Полуфабрикаты из птицы, дичи и кролика, их ассортимент и технологическая схема производства. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы, дичи и кролика и технология их приготовления. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из птицы, дичи и кролика. , Общая характеристика мясных продуктов. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов полуфабрикаты из мяса, их классификация и ассортимент. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины и др. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов, их технологическая ценность кулинарное использование. Выход

		полуфабрикатов из туш различных видов животных. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса разных видов животных. Рубленые полуфабрикаты, их ас-сортимент и технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации рубленых полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов. Разделка мяса диких животных. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. , Технологическая характеристика сырья. Механическая и гидромеханическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, технология их приготовления. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. , Технологическая характеристика овощей, плодов и грибов. Полу фабрикаты из картофеля, овощей и грибов - ассортимент, технологические схемы производства. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обусловливающее изменение их свойств. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов и грибов. Соусы, используемые при изготовлении блюд из овощей, плодов и грибов и их подаче. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации блюд. Овощные и грибные отвары, их состав и кулинарное использование , Классификация и ассортимент кулинарной продукции из яиц и творога. Технологическая характеристика сырья. Рецептуры и технология производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд из яиц, яичного порошка, меланжа, творога. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой кулинарной обработке, их роль в формировании структурно- механических характеристик, пищевой ценности готовой продукции. Соусы, используемые при оформлении и отпуске блюд из яиц т творога. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации. , Классификация соусов. Пищевая ценность соусов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов, правила его подготовки. Ассортимент и технология приготовления соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения и реализации. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Соусы промышленного производства. , Классификация основных процессов, происходящих в сырье и полуфабрикатах при производстве кулинарной продукции. Физико-химические процессы, при кулинарной обработке продуктов. Массообменные процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке. Характеристика механических и гидромеханических способов обработки сырья и продуктов. Характеристика массообменных, химических, биохимических и микробиологических способов обработки. Характеристика термических способов обработки продуктов.

		Способы тепловой обработки и их значение для производства качественной продукции общественного питания. **Форма контроля** Экзамен (устно), Экзамен (устно), Зачет
Б1.О.19	Физика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** достижение понимания физических явлений и процессов и приобретение навыков решения профессиональных задач **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** Модели в механике. Система отсчета. Основные характеристики поступательного и вращательного движений. Равнопеременное движение. Криволинейное движение. Основные законы динамики. Силы. Силы инерции. Сила трения и центробежная силы, их применение Законы сохранения. Энергия, работа, мощность. Закон сохранения энергии. Удар абсолютно упругих и неупругих тел. Основной закон динамики вращательного движения твердого тела. Закон сохранения момента импульса. Деформация твердого тела. Давление в жидкости. Закон Паскаля Уравнение Бернулли. Водоструйный насос. Вязкость жидкостей. Методы определения вязкости, Колебательное движение. Гармонический осциллятор. Дифференциальные уравнения для гармонического и ангармонического осцилляторов. Колебательный контур с потерями. Волновые процессы. Продольные и поперечные волны. Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость. Волновое уравнение. Принцип суперпозиции. Групповая скорость., Макроскопические параметры. Уравнение состояния идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Закон Максвелла для распределения молекул газа по скоростям и энергиям теплового движения. Фазовые равновесия и фазовые переходы. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах. Вакуум и методы его получения. Свойства ультраразреженных газов. Закон распределения энергии по степеням свободы молекул. Первое начало термодинамики и его применение к изо-процессам. Адиабатический процесс. Политропный процесс. Круговые процессы. Обратимые и необратимые процессы. Второе начало термодинамики. Особенности молекулярного строения жидкостей. Силы и потенциальная энергия межмолекулярного взаимодействия Свойства жидкостей. Поверхностное натяжение. Капиллярные явления. Характеристики твердых тел. Механические свойства твердых тел. Дефекты в кристаллах. Дефектоскопия. Тепловое расширение твердых тел. Теплоемкости. Испарение, сублимация, плавление, кристаллизация, Закон сохранения электрического заряда. Электростатическое поле и его характеристики. Теорема Гаусса и ее применение. Типы диэлектриков. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Сегнетоэлектрики. Электроемкость. Конденсаторы. Основные характеристики и законы тока. Законы Ома и Кирхгофа. Работа и мощность тока. Тепловое действие тока. Электрические цепи и их элементы. Проводниковые и изоляционные материалы. Элементарная классическая теория электропроводности металлов. Ионизация газов. Эмиссионные явления и их применение. Самостоятельный газовый разряд и его типы. Плазма и ее свойства. Природа и основные характеристики магнитного поля. Взаимодействие параллельных проводников с током. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Эффект Холла и его использование. Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея-Индуктивность контура, самоиндукция. Взаимная индукция. Трансформаторы - назначение, основные элементы конструкции. Колебательный

		контур. Электрический резонанс. Основы теории Максвелла для электромагнитного поля. Автоколебания. Основы передачи и приема радио - и телевизионной информации , Природа света. Гипотеза де Бройля. Явления, подтверждающие волновую и квантовую природу света. Основные законы геометрической оптики Тонкие линзы. Аберрации оптических систем. Элементы электронной оптики. Основные фотометрические единицы. Давление света. Поглощение света. Физиологическое действие света Интерференция света. Интерференционная спектроскопия. Просветление оптики. Дифракция света. Принцип Гюйгенса - Френеля. Дифракционные решетки. Разрешающая способность оптических приборов. Дифракционные спектры. Дифракция микрочастиц и волны де Бройля Рентгеновская спектроскопия. Электронография. Нейтронография. Основы голографии. Дисперсия света. Призменные спектрографы. Поляризация света. Поляризационные призмы и поляроиды. Поляриметрия. Дифракция электронов. Тепловое излучение и его характеристики. Законы излучения. Оптическая пирометрия. Тепловые источники света. Явление и виды фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна. Фотоэлементы, фоторезисторы. Солнечные батареи. Люминесценция и ее практическое применение. Законы фото-люминесценции. Эффект Комптона. Формула де Бройля, Ядерная модель строения атома. Дискретность энергетических состояний атома. Постулаты Бора. Квантовая теория строения атома водорода (по Бору). Понятие о строении многоэлектронных атомов. Атомные и молекулярные спектры излучения, способы возбу-ждения. Объяснение спектров излучения и поглощения водорода. Рентгеновский спектр элементов. Спонтанные и индуцированные переходы. Оптические квантовые генераторы (лазеры) и их применение. Состав, структура и основные свойства атомных ядер. Внутриядерные силы. Модельные представления о структуре ядер. Радиоактивные ядра и их излучение. Ядерные реакции деления и синтеза. Термоядерные реакции. Ядерный реактор . Элементарные частицы. Методы наблюдения и регистрации микрочастиц **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.20	Начертательная геометрия и инженерная графика	**Цели освоения дисциплины (модуля)** развитие пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических объектов, а также выработка знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, выполнения эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации производства с применением программных и технических средств компьютерной графики. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **Содержание** , Цели и задачи изучения курса. Предмет и методы инженерной и компьютерной графики. Методы проецирования. Комплексный чертеж Монжа. Проецирование точки, прямой, плоскости., Теорема К. Польке косоугольной и прямоугольной аксонометрической проекции. Многоугольники и окружность в аксонометрической проекции. Способы образования и задания поверхностей. Образование поверхности вращения. Геометрические тела., Замена плоскостей проекций. Решение задач

		способами преобразования чертежа. Пересечение поверхностей геометрических тел., , Общие правила выполнения чертежей. ЕСКД. Основные правила выполнения изображений., Компьютерная графика и решаемые ею задачи. Современные стандарты компьютерной графики. Основные графические алгоритмы на плоскости и в пространстве., , Виды изделий. ГОСТ 2.101-68. Виды и комплектность конструкторских документов. ГОСТ 2.102-68. Образование, обозначение и изображение резьбы на чертежах. Резьбовые соединения., Выполнение сборочного чертежа по эскизам деталей. Чтение сборочных чертежей. Деталирование сборочных чертежей. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.21	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Целью курса является овладение студентами знаниями о санитарном законодательстве, организации безопасного для здоровья человека питания, профилактике алиментарных заболеваний, санитарной экспертизе продуктов питания, проведении предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора, организации производственного контроля и введении системы ХАССП на предприятии питания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания **Содержание** Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их промышленное использование. Микробиология важнейших пищевых продуктов. Пищевая инфекция и иммунитет. Санитария и гигиена. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли и организации торгово-технологического процесса. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.22	Холодильная технология пищевых продуктов	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов системных представлений о холодильной технологии охлаждения, замораживания, отепления, размораживания продуктов, технических средствах поддержания низких температур и холодильного транспортирования продуктов. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания **Содержание** , , , 1. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов 2. Холодильная обработка рыбы и рыбопродуктов 3. Холодильная обработка молока и молочных продуктов

		4. Холодильная обработка яиц и яичных продуктов , 1. Особенности холодильной обработки плодов и овощей. 2. Предварительное охлаждение плодов и овощей. 3. Технология хранения плодов и овощей в охлажденном состоянии. 4. Технология хранения плодов и овощей в замороженном состоянии , 1. Физические процессы получения низких температур 2. Термодинамические основы холодильных машин 3. Холодильные агенты и хладоносители , 1. Физические процессы получения низких температур 2. Термодинамические основы холодильных машин 3. Холодильные агенты и хладоносители. 4. Функциональные схемы холодильных машин различных типов , 1. Классификация холодильников для пищевых продуктов. Конструкции холодильников 2. Холодильное технологическое оборудование 3. Холодильное торговое оборудование, оборудование предприятий общественного питания 4. Холодильный транспорт , 1. Предмет, цель и задачи курса «Холодильная техника и технология» 2. Значение холода для развития пищевой промышленности. 3. История развития холодильной техники и технологии и применения холода в пищевой промышленности. 4. Задачи и перспективы развития холодильной технологии. , 1. Основные принципы холодильной обработки продуктов. 2. Характеристика теплопередающих сред. 3. Теплофизические параметры пищевых продуктов. 4. Основные факторы, влияющие на холодильное хранение продуктов. 5. Классификация микроорганизмов в зависимости от температурных условий их выживания. 6. Кривая роста микроорганизмов при различных температурах. , 1. Особенности хранения продуктов в | охлажденном и замороженном состоянии. 2. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие в продуктах при хранении в охлажденном и замороженном состоянии. 3. Сроки хранения охлажденных и замороженных продуктов. , 1. Назначение и особенности процессов отепления и размораживания. 2. Технические приемы отепления. 3. Способы размораживания. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.23	Оборудование предприятий общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по эксплуатации и использованию оборудования, предназначенного для выполнения технологических процессов обработки сырья и полуфабрикатов при приготовлении кулинарной продукции. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.

		Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **Содержание** , , , , 1. Технологическая машина, ее устройство, назначение основных частей и элементов. 2. Классификация технологических машин по виду выполняемых операций, по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации. 3. Понятие о технологическом и рабочем циклах. 4. Производительность и мощность технологических машин: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Расчет мощности, необходимой для ведения технологического процесса. , 1.Теплофизические свойства пищевых материалов: плотность, удельный вес, вязкость, поверхностное натяжение, теплоемкость, теплопроводность. 2.Экспериментальное определение и их расчет в зависимости от температуры и давления. 3. Качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов. , 1. Характеристика состояния общественного питания. Техническое оснащение отрасли. 2. Этапы производственного процесса, их краткая характеристика, степень механизации. Система быстрого питания: компактность и производительность. Модульный принцип комплектования технологических линий. 3. Классификация процессов и оборудования предприятий общественного питания, соответствующее оборудование. , 1. Структура и назначение универсальной кухонной машины. Универсальные приводы, маркировка, отличительные особенности, кинематические схемы. Сменные исполнительные механизмы. 2. Универсальные кухонные машины общего и специального назначения: комплектность и общие правила эксплуатации. Обзор машин зарубежного производства. , 1. Классификация перемешивающих аппаратов. 2. Тестомесильные машины: назначение и характеристика. Устройство, кинематические схемы, отличительные особенности и режимы работы. 3. Машины для интенсивного замеса и замеса крутого теста. Достоинства и недостатки различных тестомесильных машин. Определение производительности и мощности привода. Правила эксплуатации. , 1. Назначение процесса прессования на предприятиях общественного питания. Характеристики процесса и способы прессования. 2. Устройство, технические характеристики и правила эксплуатации соковыжималок отечественного и зарубежного производства. Обоснование режима работы и конструктивных параметров. 3. Технологическая схема получения экструдированных пищевых продуктов. Показатели работы одно- и двухшнекового экструдеров. Устройство и принцип работы гранулирующего устройства. 4. Классификация дозировочно-формовочного оборудования. Назначение, устройство и принцип работы котлетоформовочной машины. 5. Машины для изготовления пельменей и вареников. Устройство, кинематическая схема, принцип работы. Расчет производительности машин. 6. Тестораскаточная машина: назначение, устройство, кинематическая схема и принцип действия. 7. Ручной делитель масла, его назначение, устройство и принцип действия. Определение производительности, правила эксплуатации. 8. Устройство, принцип работы и кинематическая схема дозатора крема. Технические характеристики. Особенности эксплуатации. , 1. Физические основы измельчения. 2. Вальцовые механизмы: устройство, принцип действия и назначение. Характеристика процессов резания. Способы

		резания, виды режущих инструментов, их форма и характер движения. Скользящее и рубящее резание. Области применения рубки и резки. 3. Устройство и принцип работы мясорубок отечественного и зарубежного производства. Расчет основных параметров мясорубок, производительности и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации. 4. Мясорыхлители, тендерайзеры и механизмы для нарезания мяса на бефстроганов: устройство, принцип работы. Расчет производительности мясорыхлителей. 5. Машины для нарезания хлеба и гастрономических товаров отечественного производства. Схема подачи продукта и регулирования толщины нарезанных ломтиков. Правила эксплуатации и техники безопасности слайсеров 6. Классификация очистительного оборудования. Основные способы очистки. 7. Картофелеочистительные машины периодического и непрерывного действия. Принцип работы, устройство рабочих органов, кинематическая схема. Обзор конструкций картофелеочистительных машин. 8. Приспособления для очистки рыбы от чешуи, сущность процесса очистки. , 1. Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Классификация твердых материалов по размерам и качеству. 2. Классифицирующее оборудование в общественном питании: устройство и принцип действия барабанных грохотов и электромагнитных сепараторов. Их подбор зависимости от типа, назначения оборудования и способа подачи материала. 4. Классификация просеивателей: устройство, характеристики, особенности эксплуатации. 5. Гидравлическая и воздушная сепарация, ее назначение. Устройство аппаратов циклонного типа. , 1. Краткая характеристика процессов охлаждения и замораживания. Типы хладагентов и способы охлаждения продуктов и полуфабрикатов. 2. Схема, устройство и механизм действия льдогенератора. Аппараты шоковой заморозки. 3. Классификация, устройство, принцип действия и назначение холодильных машин. 4. Торгово-технологическое холодильное оборудование: виды и назначение. Характеристика современных прилавков, витрин, холодильных шкафов, ларей. Выбор по технико-экономическим и эксплуатационным показателям. 5. Специализированное оборудование. Устройство, и принцип действия и правила эксплуатации фризера и охладителей напитков. 6. Холодильные шкафы и витрины. Способы размещения холодильных агрегатов в специализированном оборудовании. 7. Классификация оборудования в зависимости от назначения и размеров внутреннего номинального объема. 8. Обзор отечественного и зарубежного производства: технико-экономические показатели, дизайн и соответствие современному европейскому уровню. 9. Функциональные емкости: основные типовые размеры и назначение. 10. Бытовые холодильники: область применения, устройство, принцип действия и основные эксплуатационные показатели. 11. Сборно-разборные низко-, средне- и высокотемпературные камеры: марки, особенности устройства, основные показатели. 12. Комбинированные ХК. , 1. Технологические требования к вспомогательному оборудованию, его назначение и номенклатура. 2. Мармиты: основные виды, устройство, технические характеристики, тепловые режимы и назначение. 3. Тепловые шкафы, стойки, термостаты: назначение, устройство, технические характеристики. 4. Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды. 5. Правила эксплуатации вспомогательного оборудования. , 1. Аппараты ИК-нагрева: шашлычные печи, грили, их устройство и правила эксплуатации. 2. Генераторы сверхвысокочастотной энергии. Схема магнетрона, режим тепловой обработки продуктов в полях электромагнитного излучения сверхвысокой частоты. 3. СВЧ-печи отечественного производства: типы, основные конструктивные элементы, правила эксплуатации и техники

		безопасности. 4. Микроволновые печи и грили зарубежного производства. , 1. Назначение и классификация водогрейного оборудования. Принципиальные схемы кипятильников и водонагревателей. 2. Электрические кипятильники непрерывного действия, устройство, принцип действия, автоматика управления и регулирования. 3.Электрические и газовые водонагреватели: устройство, технические характеристики. Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы кипятильников и водонагревателей. Процесс образования накипи и его влияние на эффективность работы кипятильников. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с водогрейным оборудованием. 4. Кипятильники и водонагреватели специального назначения. Правила эксплуатации и техники безопасности. , 1.Назначение плит, их классификация и основные технические параметры. Требования, предъявляемые к конструкциям плит. 2.Электрические плиты: устройство, конструктивные особенности, технические характеристики, рабочие элементы плит. Типы конфорок и их конструкции. 3. Газовые и твертодопливные плиты: устройство и конструктивные особенности. Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с универсальными тепловыми аппаратами. Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит. , 1. Виды тепловых процессов, особенности жарки и выпечки. 2. Сковороды: назначение, технологические требования к конструкциям. Устройство, регулирование тепловых режимов, технические характеристики, правила эксплуатации сковород. Технико-экономические и эксплуатационные показатели. Современный кухонный электрический агрегат: схема и дизайн. 3. Фритюрницы. Особенности процессов жарки во фритюре и технологические требования к конструкциям фритюрниц. Устройство, назначение, регулирование тепловых режимов, эксплуатационные показатели. 4. Классификация и назначение жарочных и пекарных шкафов. Принципиальные схемы шкафов с естественным и принудительным движением теплоносителя, способы регулирования тепловых режимов. 5. Комбинированные шкафы: принцип работы, основные показатели. Модификации аппаратов зарубежного производства. , 1. Классификация пищеварочного оборудования. 2. Электрические пищеварочные котлы, назначение, устройство и принцип действия. Арматура, номенклатура, технические характеристики, правила эксплуатации и техника безопасности электрических пищеварочных котлов. 3. Пищеварочные котлы, устройство, назначение и технические характеристики. 4. Назначение: устройство и правила эксплуатации автоклавов, пароварочных аппаратов. Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы пищеварочных котлов и автоклавов. Влияние различных эксплуатационных факторов на эффективность работы пищеварочных котлов. 5. Инновационное оборудование «Selfcooking Center»: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. , 1. Основные элементы тепловых аппаратов, их назначение и характеристика. 2. Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов на предприятиях общественного питания. Факторы, способствующие их повышению. 3. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. , 1. Назначение теплового оборудования, его роль в технологическом процессе приготовления пищи на предприятиях общественного питания. 2. Характеристика парка теплового оборудования отечественного и зарубежного производства. 3. Классификация теплового оборудования, характеристика классификационных признаков. 4. Понятие модуля и модульного оборудования. Индексация теплового оборудования. 5. Оборудование с функциональными ёмкостями. Типы, размеры, обозначения, технические характеристики емкостей. , 1. Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов. Режимы тепловой обработки.

		2.Электрофизические способы тепловой обработки, их характеристика, физическая сущность, глубина проникновения в пищевые продукты. 3.Достоинства и недостатки электрофизических способов тепловой обработки продуктов. , 1. Устройство и принцип работы вибрационной моечной машины. 2. Определение производительности и мощности электродвигателя. 3. Правила эксплуатации. 4. Устройство и принцип работы пиллера. Расчет производительности. Правила эксплуатации. 5. Посудомоечные машины. Классификация посудомоечных машин. 6. Технологический процесс машинной мойки посуды. 7. Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды. Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Свойства моющих растворов. 8. Устройство посудомоечных машин периодического и непрерывного действия, определение мощности электродвигателя, производительность, правила эксплуатации. 9. Устройство и эксплуатация машин для мытья функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, котлетных ящиков. 10. Обзор конструкций посудомоечных машин зарубежного производства. , 1. Классификация гидродинамических процессов. Основные методы получения гомогенных и гетерогенных систем. Свойства гетерогенных систем. 2. Классификация, устройство, кинематические схе¬мы, принципы работы и сравнительные характеристики взбивальных машин. 3. Рабочие инструменты взбивальных машин, типы и характер движения рабочих органов. 4. Определение производительности и мощности электродвигателя. 5. Обоснование режимов работы и правила эксплуатации. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.О.24	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Цели освоения дисциплины состоят в формировании у обучающихся теоретических знаний и приобретении практических навыков в организации работы предприятий общественного питания, в повышении эффективности управления общественным питанием с целью повышения доходности предприятий и улучшения качества обслуживания населения с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания **Содержание**

		, , , , , , , , , , , , , 1.Продвижение ресторанных услуг 2. Виды рекламы 3.Изучение потребительского спроса на предприятиях общественного питания , 1 .Обслуживание на производственных предприятиях 2.Организация питания студентов вузов и колледжей 3. Особенности организации обслуживания школьников , 1 .Требования к обслуживанию иностранных туристов в ресторанах и кафе 2.Особенности питания иностранных туристов , 1. Виды банкетов и приемов и особенности их проведения 2. Правила приема заказов на проведение банкетов и приемов 3.Прогрессивные технологии обслуживания , 1 .Организация обслуживания пассажиров различи видов транспорта 2. Обслуживание населения в местах массового отдых. 3. Обслуживание проживающих в гостиницах 4. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных мероприятий. 5. Услуги по организации обслуживания торжеств и тематических мероприятий. 6. Ускоренные формы обслуживания , 1 .Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы 2. Меню, его назначение, состав, использование и оформление 3.Основные элементы обслуживания 4. Общие правила и последовательность подачи блюд 5.Формы и правила расчета с посетителями 6..Правила подачи отдельных блюд в ресторанах и кафе. 7 Виды столовой посуды, столового белья, приборов , 1.Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей 2.Классификация форм и методов обслуживания зависимости от типа и класса предприятия 3.Виды помещений для потребителей и их характеристика 4.Интерьеры залов 5.Характеристика подсобных помещений торговой группы 6. Оснащение торговых помещений , 1.Основы организации труда в общественном питании. 2.Направления НОТ на предприятиях общественного питания. 3. Организационная структура управления предприятием питания. 4.Кадровая политика предприятия питания. Подбор подготовка и расстановка кадров. 5.Сущность и роль нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятия общественного питания. 6.Классификация затрат рабочего времени и методы и изучения. 7.Режимы труда и отдыха на предприятия общественного питания и их рационализация. Графики выхода на работу. , 1 .Сущность оперативного планирования 2 Оперативное планирование на предприятиях полным производственным циклом, его этапы 3.Оперативное планирование работы заготовочных предприятий и цехов 4. Организация контроля качества кулинарной продукции , 1 .Сущность и содержание организации производства 2. Структура производства предприятия общественного питания 3.Общие принципы организации работы заготовочных предприятий, предприятий с полным циклом производства и доготовочных предприятий

		4.Организация работы заготовочных цехов 5.Организация работы доготовочных цехов 6.Организация работы специализированных цехов 7. Вспомогательное производство 8. Организация работы раздаточных. , 1. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы предприятий питания 2.Организация эксплуатации зданий и сооружений 3.Функционирование энергетического хозяйства 4.Организация метрологического контроля 5. Транстпортные средства предприятия, порядок учета , 1.Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. 2. Складской технологический процесс: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. 3.Особенности учета сырья (продуктов) и товаров в кладовых предприятий общественного питания. 4. Оснащение складского хозяйства. 5.Классификация и виды тары. Организация работы тарного хозяйства , 1. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. 2.Виды, источники и формы снабжения. 3.Организация договорных отношений с поставщиками, порядок заключения договоров. 4.Организация продовольственного снабжения. 5.0рганизация материально-технического снабжения. б. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания. 7. Организация транспортного обслуживания и работы экспедиционно-диспетчерских служб. 8.Топливно-энергетическое снабжение. , 1.Понятие и сущность общественного питания как вида деятельно. 2.Современное состояние, основные направления развития и задачи общественного питания. 3.Государственное регулирование общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка. Основные правила работы предприятий общественного питания. 4.Порядок и этапы создания предприятий общественного питания - современный подход. Организационнаяструктура предприятия общественного питания. 5.Типизация и классификация предприятий общественного питания, в соответствии с ГОСТ Р. б.Характеристика услуг общественного питания. 7.Принципы развития и рационального размещения сети предприятий общественного питания. 8.Понятие концепции предприятия питания. 9. Состояние и направления развития массового питания за рубежом. **Форма контроля** Экзамен (устно), Зачет
Б1.О.25	Экология	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоении основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.

		Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** , Охрана биосферы от загрязнений выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии., Устойчивость и неустойчивость экосистем. Экологические кризисы, их причины и последствия . , Влияние урбанизации на биосферу, Экологические факторы среды. Основные климатические факторы. , Формы биотических взаимоотношений, Экологические системы: структура, функционирование, Наземные экосистемы. При их классификации используют признаки растительных сообществ и климатические признаки., Глобальные проблемы окружающей среды., Экология человека. Способы переработки вторичного сырья и малоотходных производств, Антропогенно обусловленные факторы экологического риска многообразны. Это радиационная опасность, использование загрязненной воды, эпидемиологический риск, загрязнение почвы бытовыми стоками, Нормирование экологического риска основывается на оценке источников опасности и на исследовании устойчивости и экологической емкости природных систем, Экологическая безопасность — важнейший элемент безопасности государства и каждого человека. Снижению экологического риска служат основные принципы концепции социально-экономического развития, направленного на сохранение и восстановление природной среды, , Правовая защита окружающей среды. Международное сотрудничество. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций., Современные подходы к процессам охраны окружающей среды **Форма контроля** Зачет
Б1.О.26	Информационные технологии в проектировании	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по использованию информационных технологий (ИТ) в проектировании, подготовке и производстве продуктов питания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности **Содержание** 1. Место автоматизированных систем проектирования в современных подходах к управлению предприятием 2. Виды и классификационные признаки систем автоматизированного проектирования, 1. Компоненты информационных технологий проектирования. 2. Назначение и типовой состав систем автоматизированного проектирования, Виды подсистем автоматизации инженерного анализа. Компьютерные модели в проектировании пищевых производств., Классификация типов машиной графики. Особенности векторной машинной графики. Система КОМПАС. Система машинного моделирования AutoCAD. , Особенности реализации трехмерного моделирования в системе КОМПАС-3D. Трехмерное параметрическое моделирование в системе

		AutoCAD., Роль интеграции подсистем в системах автоматизированного проектирования. CALS технологии. Интегрированные системы PLM., Методы оценки экономической эффективности информационных систем. Факторы экономической эффективности автоматизированных систем проектирования. **Форма контроля** Зачет
Б1.О.27	Товароведение продовольственных товаров	**Цели освоения дисциплины (модуля)** изучение факторов, формирующих и сохраняющих потребительную ценность и качество продовольственных товаров, формирование компетенций в проведении экспертизы качества и применении полученных теоретических знаний на практике. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания **Содержание** Состояние потребительского рынка. Спрос и предложение., Свойства и потребительские свойства товаров. Химический состав., Понятие качество. Показатели качества. Методы определения качества., Понятие, виды пищевых товаров с заданными функциональными свойствами., Условия и сроки хранения товаров. Пути снижения, меры по сокращению потерь, Понятие, виды ассортимента. Показатели ассортимента, Виды идентификации и фальсификации товаров., Понятие, конкурентоспособность отдельных групп продовольственных товаров, Маркировка продовольственных товаров. Товарные знаки. Имидж упаковки., Штриховое кодирование. Европейская и американская система кодирования. **Форма контроля** Зачет с оценкой
Б1.О.28	**Физическая культура и спорт**	
Б1.О.28.01	Физическая культура и спорт	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Обязательная часть.Физическая культура и спорт. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности **Содержание**

		Основные понятия физической культуры (Определение понятия «культура». Понятие «культура физическая» и её связь с общей культурой. Виды физической культуры. Основные понятия теории физической культуры. Средства физической культуры. Естественные силы природы и гигиенические факторы. Этапы развития теории физической культуры. Функции и принципы физической культуры как социального явления). Классификация физических упражнений, факторы и степень влияния физических упражнений на организм человека (Классификация упражнений по преимущественной целевой направленности их использования. Классификация упражнений по преимущественному воздействию на развитие отдельных качеств человека. Классификация упражнений по преимущественному проявлению определённых двигательных умений и навыков. Классификация упражнений по структуре движений. Классификация упражнений по преимущественному воздействию на развитие отдельных мышечных групп. Классификация упражнений по особенностям режима работы мышц. Классификация упражнений по различию участвующих в работе механизмов энергообеспечения мышечной деятельности. Физический труд. Факторы, определяющие воздействие физических упражнений)., Понятие о физических качествах. Общая характеристика силы. Разновидности силы. Режимы работы мышц. Факторы, обуславливающие проявление силы. Возрастная динамика естественного развития силы. Средства развития силы. Общая характеристика быстроты. Разновидности быстроты. Факторы, обуславливающие проявление быстроты. Возрастная динамика естественного развития быстроты. Средства развития быстроты. Общая характеристика выносливости. Понятие об утомлении, разновидности выносливости. Факторы, обуславливающие выносливость человека. Возрастная динамика естественного развития выносливости. Средства развития выносливости. Общая характеристика координации. Разновидности координации. Факторы, обуславливающие проявление координации. Возрастная динамика естественного развития координации. Средства развития координации. Общая характеристика гибкости. Разновидности гибкости. Факторы, обуславливающие проявление гибкости. Возрастная динамика естественного развития гибкости. Средства развития гибкости., Основы обучения двигательным действиям (Общая характеристика двигательных умений. Общая характеристика двигательных навыков. Понятие об умениях высшего порядка. Взаимодействие двигательных навыков. Основы формирования двигательных навыков)., Самоконтроль за состоянием собственного соматического здоровья (Виды диагностики, цель, задачи. Показатели физического развития. Оценка функциональной тренированности. Самоконтроль. Субъективные показатели самоконтроля. Объективные показатели самоконтроля. Рекомендации по ведению дневника самоконтроля)., Формирование здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (Здоровье: сущность понятия и его компоненты. Образ жизни и здоровье. Двигательная активность и здоровье. Понятие о медико-биологических методах восстановления). Режим дня, способствующий здоровому образу жизни (Утренняя гимнастика. Правила личной гигиены. Рациональное питание. Занятия физическими упражнениями в течении дня. Сон)., Методы и средства организации занятий физической культурой и спортом (Возрастные особенности различных периодов жизни человека. Виды физкультурно-оздоровительных занятий. Физическая культура в системе воспитания детей дошкольного возраста. Возрастная периодизация детей дошкольного возраста. Задачи физического воспитания детей дошкольного возраста. Формы физкультурно-оздоровительных занятий с детьми дошкольного возраста. Физическая культура в системе воспитания детей школьного возраста. Типичные возрастные особенности развития организма человека в период обучения в школе. Значение и задачи физического воспитания детей школьного возраста. Здоровьесберегающие технологии на занятиях с детьми школьного возраста. Физическая культура в средних специальных и высших учебных заведениях. Значение, цель и задачи физической культуры студентов. Структура физической культуры студентов. Распределение студентов по учебным отделениям. Физическая культура взрослого населения. Роль физической культуры в жизни взрослого человека. Оздоровительная физическая культура взрослого населения). , Пути повышения резервов здоровья человека (Понятие о физической нагрузке. Понятие об отдыхе между физическими нагрузками. Энергообеспечение организма человека при мышечной работе. Механизмы энергообеспечения организма человека при мышечной работе. Энергообеспечение сердца при мышечной работе. Определение оптимальной физической нагрузки)., Физическая подготовка (Структура физической подготовки. Общая физическая подготовка. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка. Профессионально-прикладная физическая подготовка). Самостоятельные занятия физической культурой и спортом (Цели самостоятельной работы студентов. Виды самостоятельной работы. Планирование самостоятельных занятий. Требования безопасности при самостоятельных занятиях физической культурой и спортом. Самостоятельные занятия различными видами

		спорта. Особенности самостоятельных занятий физической культурой и спортом при различных заболеваниях)., Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности., Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности., Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности., Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности., Требования техники безопасности при занятиях физкультурно-спортивной деятельностью. Здоровьесберегающие технологии и комплексы физических упражнений оздоровительной направленности. Техника двигательных действий различных видов физкультурно-спортивной деятельности. Методика самостоятельных занятий физической культурой и спортом. Оценка итоговых результатов с учетом уровня физической подготовленности. **Форма контроля** Зачет
Б1.В.00	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**	
Б1.В.01	Теория и история потребительской кооперации	**Цели освоения дисциплины (модуля)** сформировать у обучающихся знания, умения и навыки в связи с освоением сущности потребительской кооперации как социально ориентированной системы, способной улучшить потребление и материальное благосостояние мало- и - среднеобеспеченного населения; раскрыть сущность правовых, организационных, экономических, социальных и нравственных основ создания и деятельности организаций потребительской кооперации; сформировать научное представление об основных этапах развития общества и потребительской кооперации, современных тенденциях и исторических перспективах. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

		Содержание Потребительское общество – специфический кооператив. Объединения потребительских обществ. Причины и предпосылки возникновения и развития потребительских обществ в условиях формирования капиталистических отношений. Англия – родоначальница потребительской кооперации. Возникновение потребительской кооперации в странах Европы и на других континентах. Развитие потребительской кооперации в странах Европы в XIX – середине XX столетия. , Артельная деятельность декабристов у истоков потребительской кооперации России. Предпосылки развития потребительской кооперации России в условиях формирования капиталистических отношений. Зависимые потребительские общества рабочих. Первое независимое потребительское общество рабочих. Многообразие видов потребительских обществ в России. , Предпосылки создания Московского союза потребительских обществ (МСПО). История создания МСПО как центрального союза России. Роль МСПО в развитии потребительской кооперации. Создание системы потребительской кооперации. , Нормальный (типовой) устав потребительных обществ России: его содержание и значение. Положение о Московском союзе потребительных обществ. Положение о кооперативных товариществах и их союзах - первый кооперативный закон России. , Развитие потребительской кооперации России с 1831 по 1904 гг. Развитие потребительской кооперации России в период с 1905 по 1917 гг. , Развитие потребительской кооперации в условиях советской власти с 1917 по 1940 гг. Потребительская кооперация в период Великой Отечественной войны (1941 – 1945 гг.) и послевоенные годы. Развитие потребительской кооперации в условиях незавершенных социально-экономических преобразований с 1961 по 1990 гг. , Изменение условий развития потребительской кооперации в первые годы экономических реформ. Укрепление правового положения потребительской кооперации в условиях формирования новых общественных отношений. Значение и содержание федерального закона о потребительской кооперации. Уставы потребительских обществ и их союзов. Взаимоотношения правительства и потребительской кооперации. , Потребительская кооперация – система потребительских обществ и союзов потребительских обществ. Структура органов управления и контроля потребительских обществ и их правомочия. Структура органов управления союзов потребительских обществ и их функции. , Формы собственности. Особенности собственности потребительской кооперации. Имущество потребительского общества: особенности управления имуществом общества. Источники формирования имущества потребительского общества. Фонды потребительского общества. , Пайщики – члены потребительского общества. Права и обязанности пайщиков по закону потребительского общества. Ответственность пайщиков по закону Российской Федерации «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации». Экономическое участие пайщиков в деятельности потребительского общества. Стимулирование пайщиков за участие в деятельности потребительского общества. , Социальная миссия потребительской кооперации России. Концепции развития потребительской кооперации России и их значение. Преимущества потребительской кооперации как социально-ориентированной кооперативной системы , Значение, задачи общественно-массовой деятельности и их реализация в потребительских обществах. Кооперативный участок и его функции. Комиссии кооперативного контроля потребительского общества. , Кадры потребительской кооперации и их значение. Подготовка специалистов в учебных заведениях потребительской кооперации. Кадровая политика потребительской кооперации. , Основные отрасли и виды деятельности потребительской кооперации и их социальная направленность. Особенности и направления развития розничной торговли и общественного питания потребительской кооперации. Заготовительная деятельность, промышленность и услуги потребительской кооперации. , Кооперативное движение в современном мире. Международный кооперативный альянс – центр кооперативного движения. , Потребительская кооперация в сфере розничной торговли и ее роль в международном кооперативном движении. Деятельность потребительской кооперации России в реализации политики Международного кооперативного альянса. **Форма контроля** Экзамен (устно)

Б1.В.02	Бухгалтерский учет с применением цифровых технологий	**Цели освоения дисциплины (модуля)** Формирование у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков на базовом уровне подготовки в сфере бухгалтерского (финансового) учета, а также качественная профессиональная подготовка бакалавра, владеющего необходимыми знаниями и умениями в области добросовестного исполнения профессиональных обязанностей, владения культурой мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её 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 **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции **Содержание** Обобщение данных первичной учетной документации. Регистры бухгалтерского учета и их виды. Техника записей и способы исправления ошибок в учетных регистрах. Понятие и характеристика форм бухгалтерского учета. Основные правила ведения бухгалтерского учета. Пользователи бухгалтерской информации. Цели и концепции финансового учета. Принципы финансового учета. Организационно-правовые особенности предприятий и их влияние на постановку финансового учета в хозяйствующих субъектах. Формы бухгалтерского учета: упрощенная, журнально-ордерная, мемориально-ордерная, автоматизированная. Порядок обработки информации об объектах бухгалтерского учета с применением компьютерной техники., Настройка автоматизированной системы учета организации. Ознакомление и проработка учетной политики для целей бухгалтерского учета и налогообложения, которые необходимы для организации учетной работы на предприятии. Положения действующего законодательства по отдельным элементам учетной политики. Формирование рабочего плана счетов бухгалтерского учета. Организационная структура предприятия и структура его бухгалтерии., Отражение счетах бухгалтерского учета операций по формированию уставного капитала организации, увеличению уставного капитала путем дополнительной эмиссии обыкновенных акций. Учет оплаты уставного капитала денежными средствами. Учет оплаты уставного капитала имуществом. Бухгалтерский учет увеличения (уменьшения) величины добавочного капитала по результатам переоценки основных фондов; полученного эмиссионного дохода от продажи собственных акций сверх их номинальной стоимости. Организация учета по начислению и выплате дивидендов и их отражению на счетах бухгалтерского учета. Порядок учета нераспределенной прибыли. , Наличие, состав и операции движения основных средств и материально-производственных запасов в организации. Способы оценка основных средств, начисление амортизации основных средств. Порядок отражения на счетах поступления, выбытия, ремонта основных средств. Карточка учета материалов. Элементы учетной политики по оценке материалов. Порядок отражения на счетах бухгалтерского учета и в учетных регистрах хозяйственных операций поступления товарно-материальных ценностей при использовании счетов бухгалтерского учета 15 «Заготовление и приобретение материалов» и 16 «Отклонение в стоимости материалов». Особенности учета и оценки материальных ценностей, поступающих по договору мены. Порядок распределения транспортно-заготовительных расходов, произвести необходимые расчеты. Фактическая себестоимость материальных ресурсов, списываемых в производство различными методами. Операции по реализации и прочему выбытию материально-производственных запасов на счетах бухгалтерского учета, их документальное отражение. Сверка данных бухгалтерского учета с учетом на складах, с последующим отражением результатов инвентаризации на счетах бухгалтерского учета и документально. , Особенности документального оформления и отражения на счетах учета расчетных операций:

		- с поставщиками и подрядчиками - с покупателями и заказчиками - с разными дебиторами и кредиторами - с бюджетом по налогам и сборам. Учет кассовых операций. Учет операций на расчетом счете. Оформление платежных документов и формирование бухгалтерских проводок по перечислению налогов и сборов в бюджеты различных уровней. Оформление платежных документов и формирование бухгалтерских проводок по перечислению страховых взносов - во внебюджетные фонды. Состав операций расчетов с подотчетными лицами. Порядок выдачи денежных средств под отчет на командировочные и представительские расходы. Формирование командировочного удостоверения. Порядок выдачи аванса под отчет командированному работнику. Расчет командировочных расходов в соответствии с прилагаемым авансовым отчетом. Отражение расчетных операций на счетах бухгалтерского учета., Объекты, учитываемыми при расчетах по оплате труда. Состав операций расчетов по оплате труда. Организация бухгалтерского учета труда, заработной платы, их документальное оформление. Системы и формы оплаты труда. Простая повременная и прямая сдельная формы оплаты труда. Расчет заработной платы работников, расчет сумм удержаний из заработной платы работников, в т.ч. основных удержаний: налога на доходы физических лиц, удержаний по исполнительным листам; удержания по инициативе администрации предприятия: за причиненным предприятию материальный ущерб, за брак; удержания по заявлению работника: удержание ссуды, перечисления средств во вклады. Формирование бухгалтерских проводок по начислению налога на доходы физических лиц. Учет, определение сумм и формирование бухгалтерских проводок по начислению страховых взносов. Формирование ведомостей на выплату заработной платы., Учет оприходования готовой продукции из производства. Оценка готовой продукции. Учет продажи готовой продукции. Определение фактической себестоимости готовой продукции. Порядок списания управленческих и коммерческих расходов при определении финансовых результатов в соответствии с учетной политикой организации., Выполнение регламентных операций по начислению страховых взносов с оплаты труда, амортизации основных средств и нематериальных активов, закрытию счетов и распределению расходов. Отражение на счетах бухгалтерского учета результатов хозяйственной деятельности за отчетный период. Порядок составления форм бухгалтерской отчетности. Порядок составления форм статистической отчетности. Формирование налоговой декларации по налогу, уплачиваемому в связи с применением упрощенной системы налогообложения, налоговой декларации по налогу на имущество, транспортному налогу. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.03	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания **Содержание** 1. Идентификация пищевой продукции как одна из составляющих обеспечения необходимого уровня качества пищевой

		продукции. 2. Субъекты идентификации товаров. 3. Виды идентификации: ассортиментная, качественная, партионная. 4. Фальсификация пищевых продуктов и её последствия. Виды фальсификации. 5. Маркировка пищевой продукции как средство обеспечения контроля её качества. , 1. Пищевые, технологические и биологически активные добавки: понятие, назначение, классификация. 2. Система контроля и обеспечения безопасного использования пищевых, технологических и биологически активных добавок. Условия безопасного использования добавок. 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Определение генетической, репродуктивной, тератогенной, субхронической и хронической токсичность пищевой добавки. , 1. Единые требования к упаковочным материалам, необходимые для обеспечения безопасности пищевой продукции. 2. Экологическая характеристика упаковочных материалов. 3. Традиционные, полимерные (целлофан, плёнки из полиэтилена, полипропилена, пластифицированного поливинилхлорида, типа саран, плиофильм, эскаплен) и комбинированные упаковочные материалы, их достоинства и недостатки, токсиколого-гигиеническая характеристика, область применения. , 1. Значение наличия в пище микроорганизмов. 2. Понятия «пищевые токсикоинфекции» и «пищевые интоксикации». 3. Микробиологические показатели безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами и частоте случаев отравлений. 4. Кишечные и зоонозные пищевые токсикоинфекции и их профилактика. 5. Гельминтозы и их профилактика. , 1. Понятие генетической модификации организмов, её предпосылки и цели, преимущества и недостатки перед традиционной селекцией. Трансгенные и генетически модифицированные организмы. 2. Методики генетической модификации. 3. Потенциальная опасность использования генетически модифицированных источников (далее ГМИ) продовольственного сырья и продуктов питания и пути её предотвращения. 4. Экспертиза пищевой продукции из ГМИ. 5. Система безопасного получения, использования, передачи и регистрации генетически модифицированных организмов в России. , 1. Химические компоненты пищевой продукции растительного происхождения, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм человека (ингибиторы ферментов пищеварения, антивитамины, гликоалкалоиды, цианогенные гликозиды, токсины растений, грибов, проч.): краткая характеристика, источники, действие на организм человека, меры снижения активности. 2. Химические компоненты марикультуры, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм человека. Паралитическое отравление токсинами моллюсков и ракообразных; отравление тетродотоксином, галлюциногенами; ихтио-, ихтиокрино- и ихтиохемотоксинами; интоксикация сигуатера; скомброидное отравление; отравление альготоксинами. , 1. Понятие «ксенобиотики», их классификация. 2. Основные источники загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания. 3. Загрязнение химическими элементами. Токсикологогигиеническая характеристика свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди, цинка, олова, железа. 4. Загрязнение радионуклидами. 5. Вещества, применяемые в растениеводстве и животноводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозосоединения, антибактериальные вещества, гормональные препараты, проч.). 6. Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды. 7. Диоксины и диоксиноподобные соединения. 8. Метаболиты микроорганизмов (токсины стафилококков, ботулинический токсин, микотоксины). 9. Метаболизм чужеродных соединений в организме человека. , 1. Обеспечение качества и безопасности сырья и продуктов питания - одна из основных задач современного общества.

		2. Предмет дисциплины. 3. Задачи дисциплины. 4. Общие положения Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 5. Полномочия РФ, её субъектов и органов местного самоуправления в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 6. Механизм государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. 7. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. 8. Меры ответственности за нарушение ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.04	Физиология питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоении основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания **Содержание** Предмет и задачи курса «Физиология питания» в подготовке дипломированных специалистов по направлению «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания, , , Основы физиологии человека, , Пищеварительная система: строение и функции желудочно-кишечного тракта, , Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ. Энергетический обмен организма. Виды энергозатрат. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.05	Менеджмент и маркетинг в общественном питании	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование знаний, умений и навыков управления коллективом отдела или организации в целом, организации работы на внешнем и внутреннем рынке, использования эффективных приемов и инструментов в принятии управленческих решений, планированию маркетинга, выбору рыночных сегментов, оценке результатов маркетинговых исследований, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной, и коммуникативной политики предприятия. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала

		предприятия питания **Содержание** Характеристика основных элементов организации. Понятие менеджмента как социально-экономического процесса. Содержание управленческой деятельности менеджера. Требования к современному менеджеру. , Школа научного управления. Классическая (административная) школа в управлении. Школа человеческих отношений. Школа поведенческих наук. Количественный подход в управлении. Научные подходы в управлении. , Общая характеристика организации как социально-экономической системы. Внутренняя среда организации и ее элементы. Взаимосвязь факторов внешней среды организации , Социальная ответственность и основные подходы к ее интерпретации. Взаимосвязь сфер социальной ответственности. Содержание этики управления. , Основные функции управления предприятием. Понятие цели управления и ее значение в процессе управления. Целеполагание в управлении. Классификация целей организации. , Планирование как функция менеджмента. Роль стратегического планирования в ходе анализа макро- и микросреды организации. Тактическое планирование деятельности организации. , Организация как функция управления и ее основные элементы. Делегирование полномочий. Рекомендации по эффективному делегированию полномочий. Этапы и принципы построения организационных структур управления организаций. , Сущность и значение мотивации персонала. Мотивация персонала организации с позиции содержательных теорий. Мотивация персонала организации с позиции процессуальных теорий мотивации. , Сущность управленческого контроля на предприятии. Характеристика основных его видов. Процесс управленческого контроля в организации. Характеристики эффективного контроля. Сущность контроллинга в организации. , Принципы построения системы управления персоналом в организации. Характеристика формальных и неформальных групп. Факторы эффективной работы группы. Команды в современных организациях. , Основные элементы, лежащие в основе лидерства. Основные подходы к лидерству. Типы власти и их использование в практике управления. Понятие и сущность стилей руководства, их классификация. , Природа конфликтов и стрессовых ситуаций. Основные типы конфликтов, их роль, причины возникновения и методы решения. Управление конфликтами и стрессами. , Сущность коммуникаций в управлении. Модель коммуникационного процесса. Коммуникационные сети, их характеристика. Невербальная коммуникация. , Сущность, виды и требования, предъявляемые к управленческим решениям. Процесс подготовки и принятия управленческих решений. Модели и методы принятия решений. , Проектирование производственной системы и ее функционирование. Методы оценки эффективности функционирования производственной системы. , Социально-экономическая сущность маркетинга, его содержание и инструментарий. Роль маркетинга в системе менеджмент. Принципы и функции маркетинга в условиях российского рынка. Управление состоянием спроса через маркетинг. Современные концепции маркетинга. Эволюция маркетинговых концепций. , Понятие маркетинговой среды. Основные факторы микросреды. Характеристика макросреды предприятия. , Сущность и значение маркетинговых исследований. Методика проведения маркетингового исследования. Типы рынков: потребительский, институциональный, международный. Конъюнктура рынка. Изучение рыночных возможностей , Понятие рыночной сегментации. Критерии и признаки сегментации. Методы рыночной сегментации. Понятие рыночной «ниши» , Понятие товара в системе маркетинга. Типы товаров. Жизненный цикл товаров. Концепция жизненного цикла. Понятие нового товара и процесса его разработки. Рыночная атрибутика товара: товарные знаки и марки, этикетки, упаковка. , Товары и цены: понятие и сущность ценовой политики. Ценообразование в маркетинге, факторы, влияющие на решение о цене. Методы и стратегия ценообразования. Виды ценовых стратегий маркетинга. , Структура распределительной системы. Выбор канала распределения. Типы торговых посредников. Дилеры и дистрибьюторы. Физическое распределение товаров: организация оптовой и розничной торговли.

		, Система ФОССТИС. Классификация методов и средств стимулирования реализации продукции. Методы персональных продаж. Продвижение товара. , Реклама и ее роль в системе маркетинга. Виды и основные средства рекламы. Планирование рекламы. Паблик рилейшинс и товарная политика. , Сущность управления маркетингом. Информационная система управления маркетингом. Планирование маркетинговой деятельности предприятия. Оценка эффективности маркетинговой деятельности предприятия. Этика маркетинга. , Основные принципы организации маркетинга. Организационные структуры маркетинга. Управление маркетинговой службой организации **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.06	Экономика предприятия сферы товарного обращения	**Цели освоения дисциплины (модуля)** овладение навыками применения экономических методов управления в экономике предприятий сферы обращения; выработка умения использовать теоретические знания по изучаемому курсу при решении оперативных и стратегических задач развития предприятий сферы обращения с учетов обеспечения эффективности хозяйственной деятельности; овладение инструментарием экономического обоснования управленческих решений в сфере управления персоналом и факторами производства; овладение навыками отбирать, систематизировать, обрабатывать и использовать экономическую информацию в целях повышения эффективности функционирования и планирования результатов, характеризующих хозяйственную деятельность предприятий сферы обращения. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания **Содержание** Сущность, виды, функции и задачи торговли. Состояние, тенденции и проблемы развития торговли в потребительской кооперации, в России и других странах мира. Общественное питание как субъект потребительского рынка. Состояние и актуальные проблемы развития общественного питания в современных условиях. Особенности и тенденции развития общественного питания за рубежом., Особенности формирования экономического потенциала в торговле и общественном питании. Материально-техническая база торговли и общественного питания: понятие, состав и тенденции развития и использования. Показатели оценки МТБ торговли и общественного питания. Анализ развития и эффективности использования материально-технической базы торговли и общественного питания. Планирование развития материально- технической базы предприятий торговли и общественного питания. , Оборотный капитал предприятий торговли и общественного питания и отличительные особенности его формирования. Сущность, значение и характеристика товарных запасов. Анализ запасов и оборачиваемости товаров. Методические подходы к планированию и нормированию запасов в торговле и общественном питании. , Особенности труда в торговле и общественном питании. Классификация трудовых ресурсов предприятий торговли и общественного питания. Организация оплаты труда в торговле и общественном питании. Особенности анализа показателей по труду и заработной плате в торговле и общественном питании. Прогнозирование и планирование показателей по труду и

		заработной плате в торговле., Социально-экономическая сущность и классификация оборота оптовой торговли. Методика анализа объемов деятельности оптового предприятия. Прогнозирование оборота оптовой торговли. , Социально-экономическая сущность и классификация оборота розничной торговли. Цель, задачи и методика анализа оборота розничной торговли. Факторы, влияющие на динамику оборота розничной торговли. Взаимосвязь оборота розничной торговли и финансовых результатов. Методические подходы к прогнозированию и планированию оборота розничной торговли. , Экономическая сущность и состав издержек обращения. Система показателей издержек обращения. Основные факторы, влияющие на издержки обращения. Планирование издержек обращения. , Экономическая сущность расходов, затрат и издержек в торговле и общественном питании и их классификация. Факторы, формирующие текущие затраты в торговле и общественном питании и методика их расчета. Особенности анализа издержек в торговле и общественном питании. Проблемы и пути рационализации текущих затрат в торговле и общественном питании. Методические подходы к прогнозированию и планированию общего уровня и отдельных статей издержек обращения в торговле и общественном питании. , Ценовая политика предприятий торговли и общественного питания. Особенности ценообразования в торговле и общественном питании. Экономическая сущность и виды доходов предприятий торговли и общественного питания. Экономическое обоснование размера надбавок и наценок. Методика анализа доходов предприятий торговли и общественного питания. Экономическое обоснование доходов предприятий торговли и общественного питания на планируемый период. , Сущность прибыли и источники ее формирования в торговле и общественном питании. Показатели рентабельности предприятий торговли и общественного питания. Цель, задачи и методика анализа прибыли и рентабельности предприятий торговли и общественного питания. Методы прогнозирования и планирования прибыли предприятий торговли и общественного питания. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	**Цели освоения дисциплины (модуля)** усвоение теоретических знаний об основных пищевых добавок, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований. Полученные знания позволят обеспечить подготовку обучающихся в области технологии продуктов питания, отвечающих международным требованиям и способных решать самые сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания для всех групп населения. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания **Содержание** Общие сведения. Определения. Функциональные свойства. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Эубиотики. Товарные формы, Общие сведения. Правовые нормы применения. Общие принципы применения. Пряности. Виды, свойства, применение. Вкусоароматические вещества. Коптильные ароматизаторы. Усилители и модификаторы вкуса., Консерванты, антибиотики. Классификация. Способы получения, применение веществ. Товарные формы.Изучение видов консервантов и пищевых антиокислителей, Общие сведения. Определения. Функциональные свойства. Классификация. Сахарозаменители. Определение. Виды, получение, свойства и применение., Натуральные, полусинтетические и синтетические загустители и гелеобразователи. Желатин, альгинаты, агароиды, производные целлюлозы, крахмала. Пищевые ПАВ. Лецитины, производные молочной кислоты, Определение, технологические функции и цели применения пищевых красителей. Классификация. Характеристика, получение,

		свойства, применение. Цветокорректирующие материалы. Виды, свойства, применение, Основные понятия. Свойства и роль добавок. Классификация и кодирование пищевых добавок. Правовые основы применения пищевых добавок, Определение, технологические функции и цели применения пищевых красителей. Классификация. Характеристика, получение, свойства, применение. Цветокорректирующие материалы. Виды, свойства, применение, Общие сведения. Определения. Функциональные свойства. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Эубиотики. Товарные формы **Форма контроля** Зачет
Б1.В.08	Нормативная и техническая документация общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование целостной системы знаний о нормативно-техническом документационном обеспечении деятельности предприятий общественною питания для освоения производственно-технологической и организационно-управленческой сфер деятельности, а так же управления качеством услуг общественного питания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания **Содержание** 1. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». 2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». 3. Тарифно-квалификационные характеристики (требования) работников предприятия общественного питания. 4. Примерная форма трудового договора (контракта) с работником. 5. Правила охраны труда на предприятия общественного питания. Правовые основы охраны труда. , 1. Выработка учётной политики предприятий общественного питания. 2. Калькуляционная карточка 3. План-меню 4. Требование в кладовую 5. Накладная на отпуск товаров 6. Дневной заборный лист , 1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания. 2. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. 3. Производственные кооперативы. 4. Федеральные законы об обществах с ограниченной ответственностью и акционерных обществах. 5. Положения, регулирующие деятельность унитарных предприятий. , 1. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. 2. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, 3. Требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания. 4. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил. 5. Санитарные правила, действующие при обеспечении питанием пассажиров воздушного и железнодорожного транспорта; при организации питания различных контингентов. , 1. Техническое регулирование. 2. Обеспечение единства измерений. Виды государственного метрологического контроля и надзора, сферы его распространения

		3. Правила по сертификации услуг общественного питания 4. Стандарты для предприятий общественного питания 5. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов предприятий. 6. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению 7. Технологические документы на продукцию общественного питания. Сборник рецептур. , 1. Основные положения и область применения федеральных законов в сфере общественного питания. 2. Правила оказания услуг общественного питания. 3. Правила продажи отдельных видов товаров. 4. Государственное регулирование производства, оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. , 1. Цели и задачи дисциплины, 2. Нормативно-техническое документационное обеспечение производства и обслуживания в сфере общественного питания 3. Номенклатура действующей нормативной и технологической документации в общественном питании. **Форма контроля** Зачет
Б1.В.09	Управление качеством продукции	**Цели освоения дисциплины (модуля)** является освоение теоретических знаний в области управления качества продукции, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формировании необходимых компетенций. Задачи изучения дисциплины: - изучение правовых основ управления качеством продукции; - приобретение навыков в управлении качеством продукции; - приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области управления качеством продукции. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания **Содержание** Понятие качества. Объекты качества. Проблемы качества на современном этапе. Этапы формирования и обеспечения качества. Цепи и задачи управления качеством продукции. Методы оценки показателей и уровня качества продукции. Механизм управления качеством. , Сущность, цели и принципы технического регулирования. Особенности стандартизации продукции. Метрологическое обеспечение качества. Международная стандартизация. , Классификация затрат на качество и планирование. Виды контроля и их характеристика. Технический контроль. Входной контроль качества. Государственный контроль и надзор за качеством. , Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции. СМК. Сущность, основные функции, виды СМК. Рекомендации МС ИСО серии 9000 по управлению качеством. Организация работ по внедрению СМК по ГОСТ ISO 9001-2011. Система ХАССП. Система GMP. Система безопасности по ИСО 22000. , Классификация статистических методов. Характеристика простых методов контроля. Характеристика статистических методов управления качеством. Современные технологии в управлении качеством. , Правовые основы подтверждения соответствия в РФ. Особенности подтверждения соответствия продукции и услуг

		Экономические взаимоотношения при сертификации. , Основные цели, задачи и принципы организации работ по сертификации систем менеджмента качества. Организационная структура системы сертификации ГОСТ Р по подтверждению соответствия СМК. Порядок проведения сертификации систем менеджмента качества на соответствие ГОСТ ISO 9001-2015. Сертификат соответствия систем менеджмента качества. Знак соответствия си¬стем менеджмента качества. Добровольная сертификация системы ХАССП. Сертификация производств с учетом требований ГОСТ ISO 9001-2015. , Всеобщее управление качеством (TQM). Опыт управления качеством в США и Японии. Европейская организация по управлению качеством. Национальные премии в области качества **Форма контроля** Зачет
Б1.В.10	Технология пищи народов мира	**Цели освоения дисциплины (модуля)** изучение особенностей национальных кухонь народов ближнего и дальнего зарубежья. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания **Содержание** , , , , , , , 1. Особенности традиционной национальной кухни Австралии. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. 4. Посуда, особенности оформления и подачи блюд. , 1. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология приготовления основных групп блюд. 3. Виды национальной посуды. 4. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Введение. 2. Цель и задачи курса «Технология пищи народов мира». 3. Национальная кулинария, как часть национальной кухни 4. Современные тенденции развития национальных кухонь. , 1. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология приготовления основных групп блюд. 3. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Особенности традиционной национальной кухни стран Центральной Америки. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. , 1. Особенности традиционной национальной кухни стран Южной Америки. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. , 1. Этапы развития русской кухни. 2. Характеристика сырья, приемы кулинарной обработки. 3. Ассортимент кулинарной продукции этапов развития русской кухни.

		4. Посуда, особенности подачи и оформления блюд. , 1. Формирование украинской кухни. 2. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 3. Национальные блюда украинской кухни. 4. Национальная посуда. , 1. Особенности формирования белорусской кухни. 2. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 3. Ассортимент кулинарной продукции. 4. Особенности оформления и подачи блюд , 1. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология приготовления основных групп блюд. 3. Виды национальной посуды. 4. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Характеристика основных видов сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Краткая характеристика ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухонь. 3. Национальная посуда. 4. Особенность оформления и подачи блюд. , 1. Характеристика основных видов сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Краткая характеристика ассортимента блюд казахской и узбекской кухонь. 3. Национальная посуда. 4. Особенность оформления и подачи блюд. , 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Связь региональных традиции и питания. 3. Особенности традиционной еврейской кухни, ассортимент кулинарной продукции. 4. Отличительные особенности традиционной кухни стран Ближнего Востока , 1. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология приготовления основных групп блюд. 3. Виды национальной посуды. 4. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Связь региональных традиций и питания. 3. Особенности традиционной кухни народов Юго-Восточной Азии, ассортимент кулинарной продукции. 4. Отличительные особенности традиционных кухонь Индонезии, Вьетнама, Лаоса, Камбоджи. , 1. Особенности традиционной национальной кухни Китая. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. , 1. Особенности традиционной национальной кухни Японии. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. 4. Посуда, особенности оформления и подачи блюд. , 1. Особенности традиционной национальной кухни Индии. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. , 1. Особенности традиционной национальной кухни народов Ирака, Ирана и Афганистана. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения.

		, 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Характеристика ассортимента основных блюд. 3. Отличительные особенности национальных традиций Англии, Шотландии и Ирландии. , 1. Характеристика основных видов сырья, способы кулинарной обработки. 2. Ассортимент национальных блюд и кулинарных изделий. 3. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Традиционные источники сырья, особенности кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология основных национальных блюд. 3. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Особенности традиционной национальной кухни Италии. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. , 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Характеристика ассортимента основных блюд. 3. Отличительные особенности национальных традиций Австрии, Германии, Люксембурга и Швейцарии. , 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Характеристика ассортимента основных блюд. 3. Отличительные особенности национальных традиций Дании, Норвегии, Финляндии, Швеции. , 1. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология приготовления основных групп блюд. 3. Виды национальной посуды. 4. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Характеристика ассортимента основных блюд. 3. Отличительные особенности национальных традиций Испании, Португалии. , 1. Особенности традиционной национальной кухни Франции. 2. Характеристика основных видов сырья и способов обработки. 3. Характеристика ассортимента в зависимости от территориального расположения. 4. Традиционные особенности Французского Рождества. , 1. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. 2. Характеристика ассортимента основных блюд. 3. Отличительные особенности национальных традиций Голландской и Бельгийской кухонь. , 1. Традиционные источники сырья, особенности кулинарной обработки. 2. Ассортимент и технология основных национальных блюд. 3. Особенности оформления и подачи блюд. , 1. Традиционные источники сырья. 2. Способы кулинарной обработки. 3. Ассортимент основных групп кулинарной продукции. 4. Особенности оформления и подачи блюд. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.11	Дизайн на предприятиях общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирования знаний, умений и навыков организации производства кулинарной и кондитерской продукции общественного питания соответствующей общепринятыми эстетическими требованиями, организации производства и обслуживание в соответствии с актуальными тенденциями дизайна и требованиями конъюктуры рынка

		Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции **Содержание** Основные понятия и терминология.Дизайн и создание концепции предприятия общественного питания.Средства и принципы дизайна при с%, Основные понятия и правила композиции.Диагональные линии в композиции. Гаометрический и композиционный центры, средства выделения композиционного центра, плавность в композиции.Композиционный центр. Замкнутая и открытая композиция. Гармония.Динамика и статика в изображении, движение, ритм.Симметрия и асимметрия в композиции, достижение равновесия.Основные правила теории цвета.Ахроматические цвета, коричневый цвет, цветовые гармонии и композиция. , Дизайн интерьеров помещений для потребителей. Барная стойка. Открытая кухня. Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания. Стилизация интерьеров предприятий общественного питания. Оформление фасада и близ прилежащих территорий предприятия общественного питания. , Молекулярная кухня. Стиль фьюжин в кулинарии. Карвинг. Арт визаж в кулинарии. , Сервировка: стола, посуды, столовое белье. Использование аксессуаров в сервировке. Дизайн тематических столов. Оформление меню и винных карт. Форма обслуживающего персонала. , Профессиональный инвентарь и оборудование. Сырье применяемое при оформлении кулинарной продукции. Профессиональные приемы применения. , Оформление и подача холодных закусок. Оформление и подача горячих закусок. Оформление и подача закусок в банкетном оформлении. , Оформление и подача горячих напитков. Оформление и подача холодных напитков. Оформление и подача безалкогольных напитков. Оформление и подача алкогольных напитков. , Оформление и подача первых блюд. Оформление и подача гарниров. , Оформление меню и винной карты. Разработка логотипа. Вывеска. Реклама на предприятиях общественного питания. , Дизайн интерьеров производственных помещений. Дизайн интерьеров помещений для потребителей. Барная стойка. Концептуальные идеи в интерьере предприятий общественного питания. Стилизация интерьеров предприятий общественного питания **Форма контроля** Зачет
Б1.В.12	Проектирование предприятий общественного питания	**Цели освоения дисциплины (модуля)** дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, позволяющие владеть методами технологических расчетов, принципами разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

		Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания **Содержание** , , , , 1.Основные виды и классификация строительных материалов. 2.Физические, химические и механические свойства материалов и их технико-экономическая оценка. , 1. Основные части зданий и их назначение. Этажность и конфигурация зданий в современном строительстве. 2. Назначение и проектирование оснований и фундаментов. Виды грунтов и их строительные свойства. Основные конструктивные решения фундаментов стен и колонн. 3. Каркасы зданий и их назначение. Пролет и шаг каркасов, сетка колонн. 4. Виды и назначение перегородок. 5. Типы, размеры и конструктивные решения окон. Витрины. 6. Устройство перекрытий, конструкции полов и подвесных потолков. 7. Типы и конструктивные решения чердачных и бесчердачных покрытий. 8. Устройство естественного освещения, мансардные окна и световые фонари. 9. Лестницы, лифты, пандусы, разгрузочные рампы, дебаркадеры, специальные строительные конструкции: устройство, требования, классификация и основные конструктивные решения. , 1. Теплоснабжение и отопление зданий 2. Вентиляция зданий 3. Холодное и горячее водоснабжение , 1. Общие принципы и последовательность разработки объемно- планировочного решения здания проектируемого предприятия. 2. Объемно-планировочное решение отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. 3. Особенности проектирования предприятий общественного питания в зданиях иного назначения. 4. Генеральный план. Фасад зданий 5. Планировочные решения функциональных помещений предприятий общественного питания , 1. Принципы компоновки функциональных групп помещений. 2. Помещения для приема и хранения продуктов: складские помещения и экспедиция. , 1. Основные принципы проектирования производственных помещений. 2. Монтажная привязка оборудования. , 1. Характеристика помещений для потребителей. 2. Основные принципы проектирования помещений для потребителей. , 1. Основные принципы проектирования служебных, бытовых, и подсобных помещений предприятий общественного питания. 2. Технические помещения , 1. Последовательность разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания. 2. Определение численности потребителей. 3. Определение количества блюд. Составление расчетного меню 4. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов 5. Функциональная структура предприятия , 1. Производственная программа и режим работы цеха. 2. Расчет численности работников производства и зала 3. Расчет и подбор механического оборудования. 4. Определение основных параметров для расчета и подбора холодильного оборудования. 5. Технологический расчет и подбор теплового оборудования.

		6. 6 Технологический расчет и подбор специализированной аппаратуры. 7. Подбор вспомогательного нейтрального оборудования. 8. Расчет оборудования для раздаточных линий. , 1. Расчет площадей складских помещений. 2. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений 3. Оценка технического уровня проектируемого предприятия , 1. Цель и задачи проектирования. 2. Организация проектирования. 3. Типовое и индивидуальное проектирование. 4. Состав и содержание проекта. 5. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа технологического проектирования. , 1. Технико-экономическое обоснование проекта порядок его разработки и значение 2. Элементы ТЭО. , 1. Принципы размещение общедоступных предприятий общественного питания. 2. Потребность в предприятиях общественного питания города и местного значения. 3. Проектирование предприятий при вокзалах и аэропортах. Предприятия общественного питания при гостиницах. , 1. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях и учебных заведениях. 2. Особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружений, при домах отдыха, санаториях, пансионатах. 3. Проектирование заготовочных предприятий. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б1.В.ДВ.13.00	**Элективные дисциплины**	
Б1.В.ДВ.13.01	Дегустационный анализ	**Цели освоения дисциплины (модуля)** теоретических знаний о методологии и основных приёмах научно-обоснованной дегустационной оценки, приобретение умений организации на современном уровне органолептической экспертизы качества продовольственных товаров с гарантией объективности и надёжности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по градациям качества, необходимых для профессиональной деятельности бакалавров . **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания **Содержание** Введение в науку. Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров. Тестирование дегустаторов по сенсорным способностям. Система организации и проведения сенсорного анализа. Требования к экспертам-дегустаторам. Экспертные методы в разработке балловых. Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа шкал и в профильном анализе. **Форма контроля**

		Зачет
Б1.В.ДВ.13.02	Сенсорный анализ	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование научного мировоззрения, представления о современной картине мира, освоении основных приемов и методов познавательной деятельности, необходимых современному квалифицированному специалисту. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания **Содержание** Цели и задачи сенсорного анализа.Научная терминология в области органолептических методов. Роль сенсорного анализа в экспертизе качества товаров. Перспективы развития науки органолептики. Классификация качественных признаков продуктов. Природа веществ, обуславливающих окраску продуктов . ароматообразующие и вкусовые вещества. Влияние состава и свойств на его текстуру. Пищевые добавки – как улучшители органолептических свойств продукции. Вкусовые и обонятельные ощущения. Современные представления о восприятии цвета. Оценка сенсорных способностей дегустатора. Основные виды дегустаций и их задачи. Требования к помещению для дегустации. Требования к дегустаторам. Правила и порядок проведения дегустации. Классификация органолептических методов анализа. Потребительские методы оценки качества продукции. Бальный метод в экспертизе товаров. Общие правила разработки научно обоснованной балловой шкалы. Перспективы использования профильного метода. Применение экспериментальных методов в орнанолептическом анализе Методы опроса экспертов. Роль экспертов в разработке научно обоснованных балловых шкал. Взаимосвязь органолептических и экспериментальных методов показателей качества продукции. Методы оценки взаимосвязи результатов сенсорного и инструмен-тального анализа. Определение корреляционной зависимости. **Форма контроля** Зачет
Б1.В.ДВ.14.00	**Элективные дисциплины**	
Б1.В.ДВ.14.01	Технология кондитерских изделий и сладких блюд	**Цели освоения дисциплины (модуля)** получение обучающимися необходимых для их практической работы знаний об основных способах воздействия на продукты для получения блюд и кулинарных изделий с заданными свойствами; овладении студентами практическими навыками и умениями в производстве полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания **Содержание** , , 1. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий

		2. Виды выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и технологические параметры их приготовления 3.Бисквитное тесто, его виды и технология приготовления 4. Слоеное пресное тесто 5.Песочное тесто 6. Заварное тесто 7.Воздушные полуфабрикаты и миндально-ореховое тесто , 1.Классификация отделочных полуфабрикатов 2.Виды кремов и технология их приготовления 3.Виды сиропов и технология их приготовления 4.Виды помады и технология их приготовления 5. Виды глазури и технология их приготовления б.Технология приготовления желе, суфле, мастики , 1.Технологический процесс приготовления тортов и пирожных 2.Правила составления рецептур на торты и пирожные 3. Расчет пищевой и энергетической ценности тортов и пирожных 4.Требования к качеству тортов и пирожных, сроки и условия реализации , 1 .Технологический процесс приготовления кексов и ромовых баб 2.Технология приготовления пряников и коврижек. Виды теста. 3.Виды печенья и технология их приготовления , 1. Технология приготовления полуфабрикатов мучных блюд. 2.Технология приготовления полуфабрикатов мучных гарниров. 3.Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий 4.Тепловая обработка мучных блюд и гарниров 3.Технология приготовления блинов, блинчиков и оладий , 1.Технологическая схема производства полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий 2.Процесс разделки теста и его значение 3.Процесс расстойки полуфабрикатов и его назначение 4.Процесс выпечки мучных изделий и его значение для формирования качественных показателей продукции , 1. Предмет дисциплины и задачи ее изучения. Связь дисциплины с другими изучаемыми дисциплинами, и ее значение для подготовки инженеров-технологов. 2. Виды сырья, используемые для производства мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий 3. Правила подготовки сырья к производству 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья 5.Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов , 1. Классификация ассортимента мучных изделий и виды используемого теста 2.Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом 3.Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом 4.Технология приготовления дрожжевого слоеного теста 5.Технология приготовления пресного теста , 1.Процессы, протекающие при замесе теста из пшеничной муки 2. Способы разрыхления теста - биологический, механический и химический, их характеристика и применение 3.Виды полуфабрикатов из муки, их характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования и реализации **Форма контроля** Экзамен (устно)

Б1.В.ДВ.14.02	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся профессиональных компетенций на основе приобретенных знаний, умений, навыков в области в области технологии производственно-технологической деятельности, а также осуществлять подбор сырья, выбор технологических процессов для обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Дисциплины (модули).Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Элективные дисциплины. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания **Содержание** , , Классификация отделочных полуфабрикатов Виды кремов и технология их приготовления Виды сиропов и технология их приготовления Виды помады и технология их приготовления Виды глазури и технология их приготовления Технология приготовления желе, суфле, мастики , Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий Выды выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и технологические параметры их приготовления Бисквитное тесто, его виды и технология приготовления Слоеное пресное тесто Песочное тесто Заварное тесто Воздушные полуфабрикаты и миндально-ореховое тесто , Технологический процесс приготовления тортов и пирожных Правила составления рецептур на торты и пирожные Расчет пищевой и энергетической ценности тортов и пирожных Требования к качеству тортов и пирожных, сроки и условия реализации , Технологический процесс приготовления кексов и ромовых баб Технология приготовления пряников и коврижек. Виды теста. Виды печенья и технология их приготовления , Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь дисциплины с другими изучаемыми дисциплинами, и ее значение для подготовки инженеров-технологов. Виды сырья, используемые для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Правила подготовки сырья к производству Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов Основные технологические свойства муки , Биохимические процессы, происходящие в тесте-хлебе при выпечке. Коллоидные процессы, протекающие в тесте-хлебе при выпечке. Физико-механические процессы происходящие при замесе теста , Ассортимент и технология приготовления начинок и фаршей для изготовления хлебобулочных изделий, требования к качеству начинок и фаршей, требования к условиям хранения и использования начинок и фаршей., Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом

		Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. **Форма контроля** Экзамен (устно)
Б2.00	**Практика**	
Б2.О.00	**Обязательная часть**	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01	Технологическая практика	**Цели прохождения практики** закрепление и углубление теоретических знании студентов по изученным дисциплинам; формирование умений решения определённых производственных задач, возникающих на предприятиях общественного питания; наработка навыков подготовки сырья к производству, механической, кулинарной и тепловой обработке продуктов, а также изготовление и оформление кондитерских и булочных изделий, кулинарных блюд и изделий **Место практики в структуре образовательной программы** Практика. Обязательная часть. Технологическая практика. **Требования к результатам прохождения практики** ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде, УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах), УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах, УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности, УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению **Содержание** Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике., Вводное занятие. Ознакомление с производством, Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара. Решение ситуационных задач, Обработка овощей, плодов, грибов Характеристика сырья. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей. Определение отходов (отдельно) при машинной обработке и доочистке картофеля, корнеплодов, общего % отходов, проверка соответствия установленным нормам (по нормативным документам). Освоение приемов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (соломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная

		(звездочки, шестеренки, шарики, бочонки, спирали, стружка).Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки. Освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени. Обработка консервированных овощей (квашеных, соленых, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества приготовленных овощных полуфабрикатов. Овладение приемами обработки свежих грибов, особенности обработки шампиньонов. Овладение приемами обработки грибов соленых, маринованных, сушеных. Органолептическая оценка качества обработанных грибов. Условия хранения обработанных овощей, зелени, грибов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов. Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию. , Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыб. Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом. Особенности обработки некоторых видов рыб (налима, угря, сома, камбалы, бельдюги, миноги, наваги). Технология приготовления полуфабрикатов для варки, жарки, запекания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологическая схема обработки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Особенности обработки стерляди. Кулинарное использование визиги, голов, рыб осетровых пород. Приготовление рыб и полуфабрикатов из рыб осетровых пород для жарки, припускания. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из рыбы. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленно. Характеристика нерыбного водного сырья. Обработка морских беспозвоночных, морской капусты, речных раков. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации полуфабрикатов. Обработка навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов (работа с нормативной документацией). Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Ознакомление с порядком оформления и выдача удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, правилами подготовки ее к транспортированию., Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Характеристика сырья и пищевой ценности. Строение и состав мышечной и соединительной ткани мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Приготовление полуфабрикатов их ассортимент и кулинарное использование. Режимы хранения. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Деление полутуш на отрубы. Обвалка и зачистка передней и задней четвертин говяжьих гуш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов (нарезка, рыхление, отбивание, панирование). Ассортимент полуфабрикатов из говядины (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, рубленные). Классификация, ассортимент и технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Разделка туш свинины, баранины, козлятины. Обработка поросят. Ассортимент полуфабрикатов из свинины и баранины. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству. Ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса. Технологический процесс приготовления рубленого мяса без хлеба и с хлебом. Требования к качеству полуфабриката, режимы хранения и реализации. Совместимость взаимодействия сырья при приготовлении рубленого мяса и мясных полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов вырабатываемых промышленностью. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Технологический процесс обработки мяса диких животных, субпродуктов (свиных голов, свиных и телячьих ног, мозгов, печени, почек, языков, сердца, легкого, хвостов) и костей. Технологический процесс механической и кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству и реализации. Особенности обработки тушек пернатой дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи, кролика. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления кнельной массы из птицы. Требования к качеству, условиям хранения и реализации. , Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в горячем цехе. Приготовление мясо-костного, мясного, рыбного и грибного бульонов. Подготовка продуктов Решение ситуационных задач, Приготовление и отпуск: щи из свежей капусты с картофелем и без него, щи из квашенной капусты, щи зелёные, суп овощной, суп крестьянский. Приготовление и отпуск: борщ из свежей капусты с картофелем и без него, борщ московский, флотский, украинский Приготовление и отпуск: рассольник обыкновенный, рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная Приготовление и отпуск супов картофельных с макаронными изделиями, суп лапша домашняя с курицей

		Приготовление и отпуск: суп полевой, суп гороховый, суп харчо, суп картофельный с рисом Приготовление и отпуск супов молочных с крупами и макаронными изделиями, суп сладкий Приготовление и отпуск: борщ холодный, свекольник,окрошка овощная, окрошка мясная Решение ситуационных задач. , Приготовление соуса красного основного и его производных: с луком, с луком и горчицей, с луком и солеными огурцами Приготовление соуса белого основного и его производных на рыбном и мясном бульоне: паровой, томатный, белый с рассолом Приготовление и отпуск соусов молочных 3-х консистенций, соуса сладкого, соусов сметанных. Приготовление соусов на сливочном масле: соус польский, масло зеленое, масло селедочное Приготовление соусов на растительном масле: заправка салатная, горчичная, маринад овощной с томатом, соус хрен Решение ситуационных задач , Организация рабочего места при приготовлении блюд. Приготовление и отпуск жидких и вязких каш на молоке и воде Приготовление и отпуск жидких и вязких каш: гречневая, рисовая Приготовление крупеника из сметаны Приготовление и отпуск запеканки рисовой, котлет манных, биточков рисовых с соусом молочным сладким Приготовление и отпуск фасоли с сыром, творогом. Луком и томатом, лапшевник, макаронник Решение ситуационных задач , Приготовление блюд и отпуск гарниров из овощей Приготовление и отпуск блюд: картофель отварной, картофельное пюре Приготовление и отпуск блюд: картофель в молоке, морковь в молочном соусе Приготовление и отпуск блюд: картофель, жаренный основным способом, во фритюре Приготовление и отпуск блюд: рагу овощное, капуста тушеная Приготовление и отпуск блюд: зразы картофельные с луковым соусом Приготовление и отпуск блюд: котлеты свекольные, морковные Приготовление и отпуск блюд: котлеты картофельные, капустные Приготовление и отпуск блюд: запеканка и рулет, картофельные с овощным фаршем Приготовление и отпуск блюд: голубцы и перец, фаршированные овощным фаршем со сметанным соусом Приготовление и отпуск блюд: кабачки и помидоры, фаршированные овощным фаршем. Решение ситуационных задач , Приготовление и отпуск блюд: «Рыба отварная с гарниром, соус польский»; «Рыба, припущенная с гарниром, соус паровой». Выход, требования к качеству, температура подачи, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба, жаренная основным способом с гарниром; рыба «По-ленинградски». Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: рыба в тесте «кляр», рыба «фри», рыба восьмеркой с зеленым маслом с гарниром. Определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление, отпуск. Выход, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: «Рыба, запеченная в сметанном соусе», «Рыба по-московски». Подготовка продуктов, посуды для запекания, режим запекания, отпуск. Выход, требования к качеству, температура подачи, правила отпуска запеченных блюд. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет, тельное с гарниром. Подготовка сырья, приготовление котлетной массы, порциоиирование по весу, формовка, панировка, жарка, приготовление гарнира, приготовление соуса. Оформление, отпуск. Выход, температура подачи. Сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление блюд местного компонента: сочни рыбные, каштаны рыбные. Тепловой режим, техника безопасности. Выход, оформление блюд, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач , Приготовление и отпуск мясных горячих блюд. Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса: мя-со отварное, куры отварные, сосиски, сардельки от-варные с гарниром, Варка, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции. Нормы выхода и правила хранения готовых горячих блюд. Отпуск, качественная характеристика. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском и порционно: антрекот, ромштекс, бифштекс, филе, лангет с гарниром.

		Подготовка продуктов к тепловой обработке, режим жарки, подбор гарнира, посуды, отпуск, оформление. Выход, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд жареного мяса порционным куском: эскалоп, шницель отбивной, котлета натуральная, отбивная. Подготовка полуфабрикатов, тепловой режим. Подготовка гарнира, доведение до вкуса, до готовности: Оформление блюд, отпуск, требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из рубленой натуральной массы: бифштекс рубленый, шницель, котлеты полтавские. Приготовление полуфабриката, тепловой режим. Подготовка гарнира. Доведение до вкуса, до готовности, оформление блюд, отпуск. Требования к качеству, сроки хранения. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы, рулет с гарниром. Приготовление полуфабриката, тепловой режим, подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из тушеного мяса: мясо тушеное, говядина духовая, зразы отбивные, азу, гуляш, плов, поджарка. Особенности приготовления, порядок закладки продуктов и теплового режима. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса: голубцы с мясом, перец фаршированный, запеканка картофельная с мясом, рулет картофельный с мясом, блинчики с мясом. Подготовка сырья тепловой режим, подбор соуса, последовательность укладки продуктов, запекание. Оформление, отпуск, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из птицы: курица жареная, котлета Пожарская, шницель «По-столичному», котлета «По- киевски», цыплята-табака. Организация рабочего места, подготовка п/ф, тепловой режим, подбор гарнира, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач Приготовление блюд местного компонента: котлета «Дружба», «Турист», «По-белгородски», котлета «Праздничная». Требования к качеству, оформление, отпуск. Решение ситуационных задач , Организация рабочего места, техника безопасности при работе, подбор посуды, инвентаря, правила санитарии. Решение ситуационных задач Варка яиц «вкрутую», «в мешочек», «всмятку». Правила подачи, температура подачи, требования к качеству. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: яичница-глазунья натуральная, яичница с гарниром; омлет натуральный, омлет смешанный, омлет фаршированный. Правила отпуска, температура подачи, сроки реализации, выход. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд: запеканка из творога, пудинг творожный. Подготовка сырья, посуды, тепловой режим. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач Приготовление и отпуск блюд из; творога: творог с сахаром и сметаной, сырники со сметаной; вареники ленивые, вареники с творогом и со сметаной. Приготовлении массы для сырников, ленивых вареников, теста для вареников. Тепловая обработка. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Решение ситуационных задач , Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок. Организация работы в холодном цехе, техника безопасности при работе, соблюдение санитарных правил. Подбор посуды, инвентаря. Приготовление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: ветчина с гарниром, ассорти мясное, рыбное, паштет. Оформление, отпуск Приготовление и отпуск блюд: салат из помидор, огурцов, редиса, зеленого лука с яйцом. Оформление, отпуск, выход, сроки реализации, требования к качеству. Работа со сборником рецептур. Приготовление и отпуск блюд: морковь с сахаром и сметаной, редька с маслом, салат из свежей капусты. Оформление, отпуск, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: винегрет овощной, салат картофельный, свекла с майонезом и сыром. Выход, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, сроки реализации. Приготовление и отпуск блюд: салат столичный, салат мясной, салат рыбный. Оформление, отпуск. Решение ситуационных задач. Приготовление и отпуск блюд: рыба под маринадом, сельдь с гарниром, сельдь натуральная, килька с луком. Правила отпуска, оформление, выход, требования к качеству Приготовление и отпуск блюд: студень мясной, мясо заливное. Последовательность технологии приготовления. Правила отпуска, требования к качеству. Решение ситуационных задач. Приготовление и отпуск киселей из свежих фруктов и ягод: из концентрата, кисель молочный. Правила отпуска, температура подачи, выход, сроки реализации Приготовление и отпуск компотов из свежих фруктов и ягод, из сухофруктов. Консервированных фруктов. Выход, сроки реализации, требования к качеству. Приготовление и отпуск

		блюд: желе фруктовое, молочное, мусс яблочный, самбук. Последовательность приготовления, выход, сроки реализации. , Приготовление и отпуск чая с сахаром, лимоном, вареньем. Правила подачи, температура отпуска, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: кофе натуральный, кофе на молоке, кофе с молоком, по-восточному, глясе. Правила и особенности приготовления, отпуска. Температура подачи, требования к качеству. Приготовление и отпуск блюд: оладьи, блины, блинчики с вареньем. Технология приготовления, выход, требования к качеству, сроки реализации. Решение ситуационных задач , Приготовление и отпуск кондитерских изделий Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных, видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. **Форма контроля** Зачет с оценкой
Б2.О.02	Производственная практика	
Б2.О.02.01	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	**Цели прохождения практики** закрепление теоретических знаний,развитие и углубление практических умений и навыков, продолжение формирования профессиональных компетенций, необходимых выпускнику направления "Технология продукции и организации общественного питания" для выполнения производственно-технологической и проектной деятельности на предприятиях общественного питания **Место практики в структуре образовательной программы** Практика.Обязательная часть.Производственная практика. **Требования к результатам прохождения практики** ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания, ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания **Содержание** , , , Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

		, Темы практики и виды работы: выполнение работ в соответствии с темами практики: Оказание практической помощи организации. Фиксация в дневнике практики проделанной 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. Необходимо изучить состав кулинарной продукции, вырабатываемой на предприятии, в том числе обеденной, кулинарных изделий, полуфабрикатов, мучных кондитерских изделий собственного производства. Организация снабжения 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. Организацию складского и тарного хозяйства на предприятии: Порядок приемки продукции и сырья. Условия хранения пищевой продукции и сырья и других материальных ресурсов, правила размещения продукции, проведение санитарно-гигиенических мероприятий на складе, соблюдение условий хранение и сроков годности продукции; Порядок отпуска продукции, его документальное оформление; Организацию весового хозяйства; Виды тары, порядок ее приемки, вскрытия и хранения, возврата тары. 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 контроля качества выпускаемой продукции. 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. , 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. **Форма контроля** Зачет с оценкой
Б2.В.00	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01	Организационно-управленческая практика	**Цели прохождения практики** Целями практики – является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по специальности в условиях практической деятельности предприятий и организаций различных форм собственности. **Место практики в структуре образовательной программы** Практика.Часть, формируемая участниками образовательных отношений.Производственная практика. **Требования к результатам прохождения практики** ПК-1 Способен организовывать, координировать выполнение технологических процессов, планировать, организовывать, контролировать и оценивать эффективность процессов основного производства организации питания, ПК-4 Способен внедрять на предприятиях питания системы менеджмента качества и безопасности продукции общественного питания, ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания, ПК-5 Способен осуществлять подготовку документов для проектов создания, реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий общественного питания **Содержание** Информационный инструктаж: – подготовка к проведению научного исследования; – изучение обязанностей обучающегося. Ознакомление студентов с результатами научных исследований преподавателей кафедры и примерными темами исследований обучающихся. Формулирование гипотезы научной работы студента. Определение объекта, цели и задачи НИР., Выполнение заданий руководителей практики (указать конкретные виды работ студентов, вынесенные на практику). Изучение документации(устав организации, баланс, приложения к балансу, отчет о финансовых результатах и др.) Мероприятия по сбору и систематизации практического материала с краткой фиксацией в дневнике практики проделанной работы, Обработка и анализ собранного материала. Выполнение индивидуальных заданий. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике., Отчет по практике предоставить на кафедру научному руководителю.

		Форма контроля Зачет с оценкой
ФТД.00	**Факультативы**	
ФТД.01	Кооперативное движение	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся знаний, умений, навыков о социально-экономической сущности кооперативов и кооперативном движении, как специфическом массовом социально-экономическом движении, которое поддерживает и обеспечивает жизнедеятельность около 1 млрд. человек средне - и малообеспеченного населения планеты Земля; раскрыть гуманистические идентичные ценности кооперативов мира, одобряемые Организацией Объединенных Наций, являющиеся составной частью ценностей современной цивилизации; определить место российского кооперативного движения в развитии международного кооперативного движения; показать влияние кооперативного движения на социально-экономическое и нравственное развитие общества на национальном и международном уровнях. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Факультативы. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах **Содержание** Предмет дисциплины «Кооперативное движение», ее цели и задачи. Основные категории дисциплины «Кооперативное движение». Понятия: «кооператив», «кооперация», «кооперативное движение». Многообразие кооперативов в современном мире и их классификация. Цели и функции кооперативов различного вида: производственных, потребительских, сельскохозяйственных, кредитных, жилищных, рыболовецких, многофункциональных (интегральных, универсальных) и других. Понятие «признаки кооперативов». Основные общие признаки кооперативов разных видов. Сходство кооперативов с предприятиями других организационно-правовых форм. Отличия кооперативов от предприятий других организационно-правовых форм. Понятие «кооперативные ценности». Основополагающие ценности кооперативов: взаимопомощь, взаимная ответственность, демократия, равенство, справедливость, солидарность. Этические ценности кооперативов: честность открытость, социальная ответственность, забота о других. Понятие «кооперативные принципы». Историческая эволюция кооперативных принципов. Современные принципы организации экономической и общественной деятельности кооперативов различных видов: добровольное и открытое членство; демократический членский контроль; экономическое управление членов; автономия и независимость; образование, повышение квалификации и информация; сотрудничество между кооперативами; забота об обществе. Содержание и значение Декларации о кооперативной идентичности, принятой XXXI конгрессом МКА в 1995 г. Понятие "кооперативные ценности". Основные кооперативные ценности. Кооперативные принципы и их историческое развитие., Происхождение кооперативного движения в Западной Европе. Общая характеристика социально-экономических причин и предпосылок, способствовавших зарождению и развитию кооперации в Западной Европе. Англия – родина потребительской кооперации. Рочдейлское потребительское общество справедливых пионеров. Возникновение кредитной, сбытовой и промысловой кооперации в Германии. Зарождение производственной кооперации во Франции. Кооперация и Парижская Коммуна. Происхождение кооперативного движения в странах Америки, Азии и Африки. Происхождение кооперативного движения в России. Община, артель и складчина – предшественники происхождения кооперации. Формирование условий для зарождения кооперативного движения в России после отмены крепостного права. Использование опыта зарубежных стран при создании и организации деятельности кооперативов разных видов. История создания и развития первых потребительских, кредитных, сельскохозяйственных, промысловых и других кооперативов России., Формирование

		кооперативной идеологии в зарубежных странах. Воздействие на возникновение и развитие кооперативного движения идей утопического коммунизма и социализма XVI-XVII веков. Идеи производственно-потребительских общин великих социалистов-утопистов Р. Оуэна и Ш. Фурье. Концепции кооперативного социализма Л. Блана, Ф. Лассаля. Сущность христианского социализма Ф. Бюше. Основные положения кооперативизма Ш. Жида. Концепции кредитной кооперации Г. Шульце-Деличе и Ф. Райффайзена. Кооперативные идеи российских теоретиков. Влияние демократически настроенных слоев населения, на развитие кооперативного движения в дореволюционной России. Идеи марксистов о значении кооперативов разных видов в социально-экономических преобразованиях. Кооперативные идеи Н. Чернышевского. М. Туган-Барановский о социальных основах кооперации. Сущность и значение идей А. Чаянова о кооперации. Кооперативные идеи российских экономистов-реформистов: Н. Баллина, А. Чупрова, А. Васильчикова, Н. Зибера, В. Тотомианца и других. Развитие кооперативного реформизма в современных зарубежных странах и России. , Особенности развития кооперативного движения в доиндустриальный период развития общества. Развитие капиталистических отношений и формирование предпосылок для кооперативного движения. Кооперация в условиях свободной конкуренции. Преимущественное развитие кооперации в сфере производства и сельского хозяйства. Основные причины слабого развития потребительской кооперации. Кооперативное движение в индустриальный и постиндустриальный периоды развития общества. Изменение социально-экономических условий развития кооперативного движения в индустриальный и постиндустриальный периоды развития общества. Влияние политики государства на кооперативное движение. Общая характеристика кооперативного движения. Проблемы и тенденции развития кооперативного движения в индустриальный период развития общества. Закономерности развития кооперативного движения в 70 - 90-е гг. XX века. Развитие кооперативного движения по странам и континентам. Кооперативное движение в странах Европы. Кооперативное движение в странах Азии и Тихоокеанского региона. Кооперативное движение в странах Америки. Особенности развития кооперативного движения в странах Африки. , Кооперативное движение России с 1831 по 1917 годы. Специфические условия развития кооперативов до реформы 1861 г. Особенности развития пореформенной России разных видов кооперации: потребительской, сельскохозяйственной (маслодельческой, льняной), кредитной, промысловой. Организация в стране первого Центрального кооперативного союза – Московского союза потребительских обществ (МСПО). Образование Московского народного банка (МНБ). Участие кооперации в международном кооперативном движении. Кооперативное движение в условиях советской власти (1917 – 1990 годы). Развитие идей и практики кооперативного строительства в первые годы советской власти (1917 – 1925 гг.). Использование кооперативного сектора хозяйства для преобразования частной собственности в коллективную в сельском хозяйстве, в торговле, в кустарно-ремесленном производстве (1926 – 1940 гг.). Кооперативное движение в годы Великой Отечественной войны (1941 – 1945 гг.) и в послевоенный период до 1985 г. Изменение политики советского государства к кооперативному движению с 1985 г. Закон «О кооперации в СССР» (1988 г.). Особенности развития кооперации отдельных видов (потребительской, сельскохозяйственной, в сфере производства и услуг) с 1985 по 1990 гг. Искривления в кооперативном строительстве России за годы советской власти., Экономическая реформа и кооперация в 90-е годы XX века. Изменение политики государства по отношению к кооперации в условиях кардинальных общественных преобразований. Формирование предпосылок развития кооперативного движения в многоукладной экономике. Потребительская кооперация – система потребительских обществ и их союзов. Классификация потребительских обществ. Изменение социальной базы потребительских обществ. Вертикальная структура системы потребительской кооперации. Центральный союз потребительских обществ России (Центросоюз РФ), Центральный союз потребительских обществ России – «Сибирь», Союз потребительских обществ – «Русь». Взаимоотношения потребительских обществ и их союзов. Общая характеристика социально-экономической деятельности потребительской кооперации: проблемы и тенденции развития. Кооперация в сферах производства и услуг современной России. Классификация производственных кооперативов, осуществляющих хозяйственную деятельность в соответствии с законом Российской Федерации «О производственных кооперативах».Цели и функции производственных кооперативов разных видов. Некоммерческое партнерство объединенных производственных кооперативов. Артели старателей. Союз старателей России. Особенности развития кооперативов в сферах производства и услуг. Сельскохозяйственная кооперация в современной России. Создание многоукладного хозяйства в аграрном секторе экономики и кооперация. Типы и виды сельскохозяйственных кооперативов. Объединения сельскохозяйственных кооперативов: Ассоциация крестьянских

		(фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР); Агропромышленный союз России, Федеральный союз сельскохозяйственных потребительских кооперативов, союз рыболовецких колхозов России, Союз садоводов России. Проблемы и направления развития сельскохозяйственной кооперации. Кредитная кооперация в современной России. Формирование условий для развития кредитной кооперации в России. Кредитные потребительские кооперативы граждан. Лига кредитных союзов. Сельскохозяйственные кредитные потребительские кооперативы. Союз сельских кредитных кооперативов. Общенациональная ассоциация организаций финансовой взаимопомощи. Жилищно-строительные и жилищные кооперативы и их объединения. Потребительские жилищные и жилищно-строительные кооперативы, их объединения. Московский союз жилищных и жилищно-строительных кооперативов. Жилищные и накопительные кооперативы. , Организационно-правовые основы кооперативов и их объединений. Законодательство и кооперативы. Правовое регулирование кооперативов в зарубежных странах. Основы правового регулирования кооперативов и их объединений в Российской Федерации. Конституция Российской Федерации – основа формирования кооперативного законодательства и других предпосылок развития кооперативного движения. Гражданский кодекс Российской Федерации. Особенности потребительского кооператива по Гражданскому кодексу Российской Федерации (часть 1). Особенности производственного кооператива по Гражданскому кодексу Российской Федерации (часть 1). Другие законы и иные принятые в соответствии с ними нормативные правовые акты общеобязательного характера: торговое, налоговое, трудовое право, законодательство о конкуренции и банкротстве. Федеральные законы о кооперативных организациях в Российской Федерации: О сельскохозяйственной кооперации; О производственных кооперативах; О потребительской кооперации в Российской Федерации; О кредитных потребительских кооперативах граждан; О жилищных накопительных кооперативах, кооперативах других видов. Федеральный Закон «О кооперации в Российской Федерации», его значение для укрепления правового положения кооперативов и социально-экономического развития кооперативного движения. Законы и иные нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации о кооперативных организациях; Уставы кооперативов разных видов; их объединений – союзов, ассоциаций, некоммерческих партнерств в Российской Федерации. Общие положения о создании, реорганизации и ликвидации кооперативов разных видов: потребительских, производственных, сельскохозяйственных, кредитных и других., Общая характеристика современного международного кооперативного движения. Географическая и отраслевая структура современного международного кооперативного движения. Кооперативное движение в странах Западной Европы (последнее десятилетие XX в. – начало XXI вв.). Кооперативное движение в странах Америки (последнее десятилетие XX в. – начало XXI вв.). Кооперативное движение в странах Азии и Тихоокеанского региона (последнее десятилетие XX в. – начало XXI вв.). Кооперативное движение Африки (последнее десятилетие XX в. – начало XXI вв.). Предпосылки развития кооперативного движения в XXI столетии. Международный кооперативный альянс (МКА). Предпосылки создания международной кооперативной организации. Устав МКА. Цели и принципы деятельности МКА. Организационная структура, органы управления и контроля МКА. Основные направления деятельности МКА. Решение XXXI (юбилейного) и XXXII конгрессов МКА и их значение для развития кооперативного движения. Генеральные ассамблеи МКА в XXI столетии и их решения. Глобальные проблемы и кооперативное движение. Взаимодействие МКА с Организацией Объединенных Наций (ООН), другими международными организациями. Представительство кооперации России в органах управления МКА. Роль российских кооперативов в выработке политики международного кооперативного движения. **Форма контроля** Экзамен (устно)
ФТД.02	Сельскохозяйственная кооперация	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у обучающихся знаний и умений в связи с освоением сущности сельскохозяйственной кооперации как социально-ориентированной системы, способной улучшить экономическое положение мелких и средних сельскохозяйственных товаропроизводителей и личных подсобных хозяйств населения страны; раскрыть сущность правовых, организационных, экономических, социальных и морально-нравственных основ создания и деятельности организаций сельскохозяйственной кооперации; сформировать научное представление об основных этапах развития сельскохозяйственной кооперации. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

		Факультативы. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах **Содержание** Предмет дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация». Цели и задачи дисциплины. Взаимосвязь дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» с другими учебными дисциплинами. Основные категории дисциплины «Сельскохозяйственная кооперация» Понятия: «сельскохозяйственный кооператив», «сельскохозяйственная кооперация», «система сельскохозяйственной кооперации». Основные виды сельскохозяйственных кооперативов в современном мире: сбытовые; по переработке и сбыту продукции; снабженческие; по производственному обслуживанию; кредитные; многофункциональные; по производству сельскохозяйственной продукции (сельскохозяйственные производственные кооперативы). Цели и функции сельскохозяйственных кооперативов разных видов. Основные общие признаки сельскохозяйственных кооперативов разных видов, отличающие их от других организационно-правовых форм в аграрном секторе экономики. Основные ценности и принципы сельскохозяйственных кооперативов, необходимость их соблюдения на практике для обеспечения функционирования сельскохозяйственных кооперативов в интересах своих членов – производителей товарной сельскохозяйственной продукции. , Причины и предпосылки возникновения сельскохозяйственных кооперативов в условиях формирования капиталистических отношений. Первые сельские кредитные кооперативы Швеции и Германии, их особенности и значение. Возникновение первых сбытовых кооперативов и кооперативов по переработке и сбыту сельскохозяйственной продукции: их роль в повышении товарности производства крестьянских (фермерских) хозяйств. Первые снабженческие сельскохозяйственные кооперативы: виды и значение. Образование кооперативов по производственному обслуживанию крестьянских (фермерских) хозяйств: их значение в модернизации мелкотоварного сельскохозяйственного производства. Этапы развития сельскохозяйственной кооперации в зарубежных странах. , Организационно-правовые формы обслуживания сельскохозяйственных товаропроизводителей и кооперация. Коллективные формы организации сельскохозяйственного производства и кооперация. Глобализация и кооперация. Объединения сельскохозяйственных кооперативов. Проблемы и тенденции развития разных видов сельскохозяйственной кооперации в современных зарубежных странах. , Условия и предпосылки зарождения сельскохозяйственной кооперации в России. Идеи развития сельскохозяйственной кооперации российских идеологов Х1Х века. Роль прогрессивной интеллигенции, демократически настроенных зажиточных слоев населения, земств в создании сельской кооперации. Кооперативные теории А.В. Чаянова, М.И. Туган-Барановского, С.Л. Маслова и других российских ученых. Образование союзов сельскохозяйственной кооперации разных уровней. Создание системы сельскохозяйственной кооперации. Укрепление правового положения сельскохозяйственных кооперативов. Содействие государства развитию сельскохозяйственной кооперации. Масштабы развития сельскохозяйственной кооперации в досоветский период. , Условия и особенности развития сельскохозяйственной кооперации в 1917-1927 гг. Коллективизация сельского хозяйства. Виды коллективных хозяйств и тенденции их развития. Колхозное строительство. Сельскохозяйственная кооперация в годы Великой Отечественной войны (1941-1945 гг.). Особенности развития сельскохозяйственной кооперации в советский период. Огосударствление сельскохозяйственной кооперации в период советской власти и его последствия. Изменение политики советского государства по отношению к кооперации в 80-е годы ХХ века. Закон Союза Советских Социалистических Республик «О кооперации в СССР»: основные положения закона о сельскохозяйственной кооперации. , Условия и проблемы развития сельскохозяйственной кооперации в первые годы кардинальных общественных преобразований в России. Формирование предпосылок для создания разных видов сельскохозяйственных кооперативов во второй половине 90-х годов ХХ века. Классификация сельскохозяйственных кооперативов, предусмотренных законом «О сельскохозяйственной

		кооперации». Особенности сельскохозяйственных кооперативов разных видов. Объединения сельскохозяйственных кооперативов: Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР); Агропромышленный союз России, Федеральный союз сельскохозяйственных потребительских кооперативов, Союз рыболовецких колхозов России, Союз садоводов России. Развитие сельскохозяйственных производственных кооперативов. Особенности становления и развития сельскохозяйственных потребительских кооперативов. Роль сельскохозяйственной кооперации в развитии личных подсобных хозяйств. Кооперативные товарищества садоводов, огородников, животноводов. Перспективы развития сельскохозяйственной кооперации России в условиях рынка. Участие сельскохозяйственной кооперации в реализации социальных программ и приоритетного национального проекта «Развитие агропромышленного комплекса». , Организационно-правовые основы сельскохозяйственных кооперативов. Уставы кооперативов. Правомочия сельскохозяйственных кооперативов. Органы управления и контроля сельскохозяйственных кооперативов и их функции. Социальная база сельскохозяйственных кооперативов. Членство в кооперативе. Ассоциированные члены кооператива. Права и обязанности членов кооператива. Имущество сельскохозяйственного кооператива. Источники формирования имущества кооператива. Паевые взносы членов кооператива. Особенности распределения прибыли сельскохозяйственного кооператива по итогам хозяйственного года. , Порядок создания сельскохозяйственного кооператива, предусмотренный законом «О сельскохозяйственной кооперации». Формирование организационного комитета. Подготовка проекта кооператива. Разработка проекта устава кооператива. Прием заявлений о вступлении в члены кооператива. Подготовка и проведение общего организационного собрания членов кооператива. Государственная регистрация кооператива. Подготовка кооператива к началу хозяйственных операций. Особенности образования сельскохозяйственного производственного и сельскохозяйственного потребительского кооперативов. Опыт создания сельскохозяйственных кооперативов разных видов: производственные сельскохозяйственные кооперативы: организационная структура, членские и имущественные отношения, функции, основные результаты хозяйственной деятельности; потребительские сельскохозяйственные кооперативы: история создания, членские и имущественные отношения, функции, результаты хозяйственной деятельности. Значение совершенствования правовых и социально-экономических предпосылок создания сельскохозяйственных кооперативов. Необходимость участия государства в создании и развитии сельскохозяйственных кооперативов в аграрном секторе России. **Форма контроля** Зачет
ФТД.03	Организация и экономика ресторанного бизнеса	**Цели освоения дисциплины (модуля)** формирование у студентов теоретических знаний и приобретении практических навыков в организации работы предприятий общественного питания, в повышении эффективности управления общественным питанием с целью повышения доходности предприятий и улучшения качества обслуживания населения с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания. **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы** Факультативы. **Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)** ПК-2 Способен принимать управленческие решения по организации работы производства и работы персонала, планировать, координировать и организовывать процессы обслуживания потребителей, взаимодействие с партнерами и поставщиками сырья и пищевой продукции, ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность работы департаментов, подразделений и персонала предприятия питания

		Содержание 1.История становления бизнеса известных российских рестораторов. 2.История создания зарубежных сетей ресторанного бизнеса мирового значения. 3. Ресторанный справочник Европы Гид Мишлен 4. Обзор нетрадиционных направлений в питании. , 1.Методы продвижения ресторанных услуг. 2.Изучение потребительского спроса на предприятиях общественного питания. 3.Система маркетинга и управление в ресторанном бизнесе. 3.Стратегия и тактика маркетинга ресторана. 4.Товар и ценовая политика ресторана. , 1. Организация банкетов и приемов. 2.Услуги по организации обслуживания торжеств и тематических мероприятий. 3. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных мероприятий. 4. Организация обслуживания иностранных туристов , 1.Источники снабжения в ресторанном бизнесе. 2. Организация договорных отношений с поставщиками. 3.Организация транспортного обслуживания в ресторанном бизнесе. , 1.План выпуска собственной продукции и реализации покупных товаров в натуральном выражении. 2.Расчет товарооборота, его состава и валового дохода (расчет стоимости сырья, расчет суммы наценок на продукцию собственного производства, на покупные товары). 3.Расчет капитальных вложений, издержек производства и обращения ресторана; 4.Расчет доходов и окупаемости капиталовложений. , 1.Порядок и особенности регистрации предприятия сферы ресторанного бизнеса в органах государственной власти. 2.Понятие и правила составления концепции предприятия питания. 3.Порядок составления Бизнес-плана ресторана. 4.Выбор места размещения ресторана. 5.Меню ресторана - основа успеха в ресторанном бизнесе. 6.Разработка интерьера ресторана. 7.Приобретение технологического оборудования. 8.Закупка посуды и кухонного инвентаря. 9.Подбор, расстановка и обучение персонала. 10.Программное обеспечение для ресторанов. 11.Издержки затрат на организацию. 12.Диагностика ресторанного бизнеса. , 1.Законодательные акты, регулирующие деятельность сферы ресторанного бизнеса. Правила работы предприятий общественного питания. 2.Характеристика органов государственного контроля в сфере ресторанного бизнеса. , Понятие и сущность ресторана **Форма контроля** Зачет