

**Государственное образовательное учреждение**  
**«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»**

**Аграрно-технологический факультет**

**УТВЕРЖДЕНА:**

Ректор университета,  
профессор С.И. Берил

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

\_\_\_\_\_  
(регистрационный номер)

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки**  
**2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Профиль подготовки**  
**«Технология и организация централизованного производства кулинарной**  
**продукции и кондитерских изделий»**

**Квалификация – бакалавр**  
**(программа академического бакалавриата)**

**Форма обучения:**

Заочная

Тирасполь, 2018 г.

Основная образовательная программа (ООП) составлена с учетом требований государственного образовательного стандарта направления подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата), профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

### Аграрно-технологический факультет

ООП *рассмотрена* на заседании кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г., протокол № \_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой  
«Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
\_\_\_\_\_ доцент А.Д. Руцук

ООП *рассмотрена* на заседании НМК « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г., протокол № \_\_\_\_

Председатель НМК \_\_\_\_\_ доцент Е.Ф. Гинда

ООП *одобрена* на заседании Ученого совета аграрно-технологического факультета « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г., протокол № \_\_\_\_

Декан факультета \_\_\_\_\_ доцент А.Д. Руцук

ООП *принята* на заседании Научно-методического совета ПГУ  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г., протокол № \_\_\_\_

Председатель Научно-методического  
совета ПГУ \_\_\_\_\_ доцент Л.В. Скитская

Начальник УАП и СКО \_\_\_\_\_ А.В. Топор

ООП *утверждена* решением Ученого совета ПГУ  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г., протокол № \_\_\_\_

Ученый секретарь Ученого совета ПГУ \_\_\_\_\_ доцент Е.И. Брусенская

ООП *введена в действие* приказом ректора от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г., № \_\_\_\_

### СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Основная образовательная программа	
1. Нормативно-правовая документация Российской Федерации	
2. Документация Министерства просвещения ПМР	
3. Локальные нормативные акты	
1.2. Миссия (цели) и задачи ООП	
1.3. Срок освоения ООП ВО	
1.4. Трудоемкость ООП	
1.5. Требования к абитуриенту	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ выпускника ПГУ, осваивающего образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ПГУ, формируемые в результате освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	1
3.1. Перечень компетенций	1
3.2. Матрица соответствия требуемых компетенций	5
Таблица 1. МАТРИЦА соответствия компетенций, формируемых изучаемыми дисциплинами требованиям ФГОС 3+ ВО и ООП ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	6
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	4
4.1. Учебный план	4
4.2. Рабочие программы учебных дисциплин, программы практик и научно-исследовательской работы обучающихся	5

4.2.1. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин	6
4.2.2. Аннотации программ практик	45
5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП ВО БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	54
5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение	54

5.2. Кадровое обеспечение реализации ООП ВО	1 55
5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»	1 56
6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ПГУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	1 58
6.1. Нормативно-правовая база	1 159
6.2. Воспитательное пространство	1 60
6.3. Социальная поддержка студентов	1 60
6.4. Культурно-массовая и творческая деятельность	1 61
6.5. Спортивно-оздоровительная деятельность, пропаганда и внедрение физической культуры и здорового образа жизни	1 61
6.6. Психологическое сопровождение и профориентационная работа	1 61
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП	1 61
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	1 62
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	1 63
8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	1 67
9. РЕГЛАМЕНТ ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ООП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ	1 68

**Приложения (учебный план по заочной форме обучения, рабочие программы дисциплин, фонды оценочных средств, программа ГИА)**

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Основная образовательная программа

Основная образовательная программа высшего образования (академического бакалавриата) (далее – ООП) реализуется государственным образовательным учреждением «Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко (далее ПГУ) по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

**Общая характеристика.** Данная ООП представляет собой систему документов, разработанную кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденную Ученым советом Университета с учетом потребностей регионального рынка труда.

Она выработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от «12» ноября 2015 г.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и включает в себя:

- график учебного процесса;
- учебный план;
- рабочие программы дисциплин;
- программы учебной, производственной и преддипломной практик;
- фонды оценочных средств, разрабатываемые параллельно с рабочими программами.

**Нормативно-правовые акты, регламентирующие составление ООП ВО** по программе академического бакалавриата по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Нормативную правовую базу разработки ООП ВО составляют:

- нормативно-правовая документация Российской Федерации,
- документация Министерства просвещения ПМР,
- локальная документация.

### 1. Нормативно-правовая документация Российской Федерации

• Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;

• Типовое положение об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации № 245 от 29.03.2014 г.;

• Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования 3-го поколения (ФГОС-3+) по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» 12 ноября 2015 г., № 1332;

• Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета

и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 301 от 05.04.2017 г.;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих высшие профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1383 от 27.11.2015 г.;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 636 от 29.06.2015 г.

## **2. Документация Министерства просвещения ПМР**

- Закон Приднестровской Молдавской Республики «Об образовании» № 294-3-III (САЗ 03-26) от 27 июня 2003 года, с изменениями и дополнениями;

- Закон Приднестровской Молдавской Республики «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» № 721-3-IV (САЗ 09-16) от 13 апреля 2009 года, с изменениями и дополнениями;

- Типовое положение об образовательной организации высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) Приднестровской Молдавской Республики, утвержденное Министерством Просвещения ПМР № 555 от 18 мая 2011 г.;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства Просвещения ПМР № 1250 от 28.10.2015 г.;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования, утвержденное приказом № 112 от 02.02.2016 г.;

- Положение об организации и проведении итоговой государственной аттестации по образовательным программам высшего профессионального образования: программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденное приказом Министерства Просвещения № 604 от 17.05.2017 года.

## **3. Локальные нормативные акты**

- Устав ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», утвержденный Ученым советом ПГУ от 26.10.2005 г. протокол № 3, свид. о регистр, в Минюсте ПМР от 26.10.2005 г. № 0-131- 1532 с изменениями и дополнениями;

- Стандарт ПГУ «Положение о порядке формирования основной образовательной программы направления (специальности) высшего образования (с рекомендациями по проектированию основных программных документов в ее составе)», утвержденный приказом № 1325-ОД от 02.12.2014 года и Приказ № 940-ОД от 14.06. 2017 г. О внесении дополнения в Приказ от 02.12.2014 г. №1325-ОД (Требования к оформлению ООП);

- Методические рекомендации по проектированию и оформлению структуры основных образовательных программ Распоряжение № 49 от 04.04.2018 г. решение НМС от 21.03.2018 г. протокол № 7; утвержденные на заседании НМС ПГУ.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования в ГОУ «ПГУ им. Т.Г. Шевченко», утвержденное приказом № 1189-ОД от 05.10.2016 г.;

- Положение (типовое) о формировании ФОС для аттестации обучающихся по образовательным программам ВО ПГУ им. Т.Г. Шевченко, приказ № 1430-ОД от 09.12.2016г.;

- Положение (типовое) об учебно-методическом комплексе дисциплины, приказ № 1415-ОД от 30.12.2014 г.;

- Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования - программы бакалавриата, специалитета, магистратуры, приказ № 1665-ОД от 29.12.2017 г.;

- Положение о порядке проведения и организации Государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры образовательного № 776-ОД от 07.05.2018 г.

### **1.2. Миссия (цели) и задачи ООП**

Миссия (цели) и задачи ООП по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Данная ООП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В области **обучения** общими целями ООП являются:

– удовлетворение потребности общества и государства в фундаментально образованных и гармонически развитых специалистах, владеющих современными технологиями в области профессиональной деятельности;

– удовлетворение потребности личности в овладении социальными и профессиональными компетенциями, позволяющими ей быть востребованной на рынке труда и в обществе, способной к социальной и профессиональной мобильности.

В области **воспитания** общими целями ООП являются:

- развитие у обучающихся личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

**Основными задачами подготовки по программе являются:**

– реализация компетентного подхода при формировании компетенций выпускников на основе сочетания контактной работы обучающихся с преподавателем и в форме самостоятельной работы обучающихся;

– предоставление обучающимся образовательных услуг, основанных на учебно-методических материалах и документах образовательной программы, способствующих развитию у них личностных качеств, а также формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;

– обеспечение инновационного характера подготовки бакалавров на основе поиска оптимального соотношения между сложившимися традициями и современными подходами к организации учебного процесса.

### **1.3. Срок освоения ООП ВО**

Срок освоения ООП ВО подготовки по программе бакалавриата по данному направлению, включая последипломный отпуск, в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 3,6 лет по заочной форме обучения.

### **1.4. Трудоемкость ООП**

Данная ООП является образовательной программой первого уровня высшего профессионального образования.

Трудоемкость освоения обучающимся образовательной программы по данному направлению за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 240 зачетных единиц и включает все виды контактной и самостоятельной работы с обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП ВО.

### **1.5. Требования к абитуриенту**

Для освоения ООП ВО подготовки по программе академического бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем профильном профессиональном образовании, свидетельствующий об освоении

содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе, знание базовых ценностей мировой культуры; владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки.

Абитуриент должен иметь базовые знания по химии, биологии и русскому языку в объеме средней образовательной школы, согласно Правилам приема в ПГУ.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ выпускника ПГУ, осваивающего образовательную программу бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

*Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата включает:*

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;
- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;
- проектирование и реконструкция предприятий питания..

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» в соответствии с ФГОС ВО являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускник с профилем подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская (основной);
- проектная;

- маркетинговая.

## **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа, готов решать следующие профессиональные задачи:

### ***производственно-технологическая деятельность:***

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

### ***организационно-управленческая деятельность:***

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства; определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; операционное планирование на предприятии; организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания; контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

#### **научно-исследовательская деятельность:**

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

#### **проектная деятельность:**

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:  
формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;  
выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;  
участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;  
участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;  
выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг,  
формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;  
подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

### **3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ПГУ,**

**формируемые в результате освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

Результаты освоения ООП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

#### **3.1. Перечень компетенций**

В результате освоения данной ООП ВО выпускник освоивший программу бакалавриата должен обладать следующими компетенциями:

##### ***общекультурные - ОК:***

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

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

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

##### ***общепрофессиональными – ОПК:***

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

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

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

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

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

***профессиональными - ПК:***

***производственно-технологическая деятельность:***

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

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

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

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

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

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

***организационно-управленческая деятельность:***

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и

анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК- 14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК- 15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК- 16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК- 17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК- 18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК- 19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК- 20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК- 21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК- 22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК- 23);

#### ***научно-исследовательская деятельность:***

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК- 24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

#### ***проектная деятельность:***

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

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

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

***маркетинговая деятельность:***

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33);

**3.2. Матрица соответствия требуемых компетенций**

На этапе проектирования ООП разрабатывается Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ООП.

Содержание компетенций, которые планируется формировать в процессе обучения по направлению подготовки **2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**, профилю **«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»** определяет состав дисциплин, содержание их и программа представлены в Таблице 1.



Б1.Б.09	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -1											
Б1.Б.10	Философия	Философии	ОК -1											
Б1.Б.11	Пищевые и биоактивные добавки	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-2											
Б1.Б.12	Основы математического анализа	Математического анализа и приложений	ОК -7											
Б1.Б.13	Основы научных исследований в профессиональной сфере	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-1	ПК -26										
Б1.Б.14	Математическая статистика	Математического анализа и приложений	ОК -7											
Б1.Б.15	Экономика	Экономической теории и мировой экономики	ОК -3											
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-3	ПК -19										
Б1.Б.17	Централизованное производство овощных полуфабрикатов	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -17											
Б1.Б.18	Товароведение продовольственных товаров	Бухгалтерского учёта и аудита	ОП К-3	ПК -30										
Б1.Б.19	Контроль качества продукции общественного питания	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-3											
Б1.Б.20	Технология ресторанной продукции	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -5	ПК -7										
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -17	ПК -25										
Б1.Б.22	Организация	Технологии производства и	ПК	ПК	ПК									

	производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	переработки сельскохозяйственной продукции	-11	-17	-27								
Б1.Б.23	Оборудование предприятий общественного питания	Технических систем и электрооборудования агропромышленном комплексе	ПК -1										
Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	Экономики и менеджмента	ОК -3	ПК -6	ПК -7	ПК -24							
Б1.Б.25	Физическая культура	Физического воспитания	ОК -8										
Б1.Б.26	Физиология питания	Биологии и физиологии человека	ПК -8										
Б1.Б.27	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -17										
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	Техносферной безопасности	ОК -9	ПК -9									
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	Экономики и менеджмента	ПК -16	ПК -17	ПК -31	ПК -32	ПК -33						
Б1.Б.30	Качество и безопасность продовольственного сырья	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -18										
Б1.Б.31	Управление технологическими процессами и техническими системами	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-2	ОП К-5									
Б1.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания	Техносферной безопасности	ОП К-4	ПК -3	ПК -8								
Б1.Б.33	Санитария и гигиена питания	Биологии и физиологии человека	ПК -3	ПК -4	ПК -8								
Б1.В.	<b>Вариативная часть</b>		ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-2; ОК-7; ОК-8; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-17; ПК-7; ПК-10; ; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-21; ПК-27; ПК-28; ПК-29										
Б1.В.01	Упаковочные материалы и оборудование	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ПК -27										

		продукции									
Б1.В.02	Холодильная техника и технологии	Технических систем и электрооборудования агропромышленном комплексе	ПК -17								
Б1.В.03	Химия физическая и коллоидная	Химии и методики преподавания химии	ОП К-3								
Б1.В.04	Официальный язык (молдавский, украинский, русский)	Молдавской филологии	ОК -5								
Б1.В.05	Химия органическая	Химии и методики преподавания химии	ОК -7								
Б1.В.06	Биохимия	Химии и методики преподавания химии	ОП К-3								
Б1.В.07	Пищевая микробиология	Садоводства, защиты растений и экологии	ОП К-3								
Б1.В.08	Культурология	Всеобщей истории, археологии и этнологии	ОК -6								
Б1.В.09	Русский язык и культура речи	Русского языка и межкультурной коммуникации	ОК -5								
Б1.В.10	История ПМР	Отечественной истории	ОК -2								
Б1.В.11	Основы политической власти ПМР	Политологии и политического управления	ОК -2								
Б1.В.12	Специальные главы химии (пищевая химия)	Химии и методики преподавания химии	ОП К-3								
Б1.В.13	Электротехника и электроника	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-4								
Б1.В.14	Управление персоналом	Экономики и менеджмента	ПК -10	ПК -20	ПК -23						
Б1.В.15	Правоведение	Теории и истории государства и права	ОК -4								
Б1.В.16	Централизованное производства кулинарной продукции	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -23	ПК -13	ПК -14	ПК -21					

Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-2	ОП К-5	ПК -4								
Б1.В.18	Проектирования и основы строительства предприятий общественного питания	Архитектуры	ПК -5	ПК -27	ПК -27	ПК -28							
Б1.В.19	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -16										
Б1.В.20	Приготовление сложных закусок и десертов	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -4	ПК -7									
Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-2	ОП К-5	ПК -4								
Б1.В.22	Введение в профессиональную деятельность	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОП К-4	ПК -1									
Б1.В.23	Элективные курсы по физической культуре	Физического воспитания	ОК -8										
<b>Б1.В.ДВ.01</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>		ОК -6										
1	Б1.В.ДВ.01.0	Социология	ОК -6										
2	Б1.В.ДВ.01.0	Политология	ОК -6										
	<b>Б1.В.ДВ.02</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>ОП К-4</b>										
1	Б1.В.ДВ.02.0	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	ОП К-4										
2	Б1.В.ДВ.02.0	Экология	ОП К-4										
	<b>Б1.В.ДВ.03</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>ПК -2</b>										
	Б1.В.ДВ.03.0	Инженерная и	ПК										

1	компьютерная графика	технологического оборудования	-2											
2	Б1.В.ДВ.03.0	Машинная графика	Машиноведения и технологического оборудования	ПК -2										
	<b>Б1.В.ДВ.04</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>		ОК -6										
1	Б1.В.ДВ.04.0	Психология производственных отношений	Психологии	ОК -6										
2	Б1.В.ДВ.04.0	Психология	Психологии	ОК -6										
	<b>Б1.В.ДВ.05</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>		ПК -16										
1	Б1.В.ДВ.05.0	Централизованное производство продукции школьного питания	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -16										
2	Б1.В.ДВ.05.0	Организация производства школьного питания	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -16										
	<b>Б1.В.ДВ.06</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)</b>		ПК -15	ПК -22									
1	Б1.В.ДВ.06.0	Бухгалтерский учёт в общественном питании	Кафедра бухгалтерского учета и аудита	ПК -15	ПК -22									
2	Б1.В.ДВ.06.0	Бухгалтерский учёт и финансы в общественном питании	Кафедра бухгалтерского учета и аудита	ПК -15	ПК -22									
	<b>Б1.В.ДВ.07</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)</b>		ОП К-4										
1	Б1.В.ДВ.07.0	Теплотехника	Эксплуатации и ремонта машинно-тракторного парка	ОП К-4										
2	Б1.В.ДВ.07.0	Хладотехника	Эксплуатации и ремонта машинно-тракторного парка	ОП К-4										
	<b>Б1.В.ДВ.08</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)</b>		ОК -6										
1	Б1.В.ДВ.08.0	Культура делового общения	Кафедра психологии	ОК -6										
2	Б1.В.ДВ.08.0	Общение в профессиональной сфере	Кафедра психологии	ОК -6										

<b>Б1.В.ДВ.09</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)</b>		<b>ПК -1</b>										
1	Б1.В.ДВ.09.0 Оборудование и аппараты пищевых и перерабатывающих производств	Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе	ПК -1										
2	Б1.В.ДВ.09.0 Оборудование перерабатывающих производств	Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе	ПК -1										
<b>Б1.В.ДВ.10</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)</b>		<b>ПК -2</b>										
1	Б1.В.ДВ.10.0 Разработка новых пищевых продуктов	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -2										
2	Б1.В.ДВ.10.0 Инновационные технологии в пищевой промышленности	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -2										
Б2	Практики		ПК-5; ПК-6; ПК-12; ПК-13; ПК-17										
Б2.В	Вариативная часть		ПК-5; ПК-6; ПК-12; ПК-13; ПК-17										
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -5	ПК -6	ПК -12	ПК -13	ПК -17						
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -5	ПК -6	ПК -12	ПК -13	ПК -17						
Б2.В.03(П)	Научно- исследовательская работа	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК -5	ПК -6	ПК -12	ПК -13	ПК -17						
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ПК -5	ПК -6	ПК -12	ПК -13	ПК -17						

		продукции									
БЗ	Государственная итоговая аттестация	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-5; ОК-8; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОК-1; ОК-7; ОК-2; ОК-4; ОК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-13; ПК-12; ПК-17; ПК-7; ПК-20; ПК-19; ПК-18; ПК-23; ПК-22; ПК-21; ПК-16; ПК-10; ПК-9; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-11; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31								
БЗ.Б	Базовая часть		ОПК-5; ОК-8; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОК-1; ОК-7; ОК-2; ОК-4; ОК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-13; ПК-12; ПК-17; ПК-7; ПК-20; ПК-19; ПК-18; ПК-23; ПК-22; ПК-21; ПК-16; ПК-10; ПК-9; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-11; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31								
БЗ.Б.01	Государственная итоговая аттестация	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-5; ОК-8; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОК-1; ОК-7; ОК-2; ОК-4; ОК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-13; ПК-12; ПК-17; ПК-7; ПК-20; ПК-19; ПК-18; ПК-23; ПК-22; ПК-21; ПК-16; ПК-10; ПК-9; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-11; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31								
ФТД	Факультативы	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОК-5	ОК-6							
ФТД.В	Вариативная часть	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОК-5	ОК-6							
ФТД.В.01	История литературы родного края	Русской и зарубежной литературы	ОК-5	ОК-6							



#### **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП бакалавриата по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ООП регламентируются следующими документами:

- учебным планом с учетом профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» включающим в себя:
- рабочие программы учебных дисциплин;
- программы учебных, производственной и преддипломной практик.

##### **4.1. Учебный план**

**Общая характеристика.** Учебный план разработан кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** с использованием программного обеспечения «Планы», разработанного Лабораторией математического моделирования и информационных систем (ММиИС).

Учебный план по направлению **2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»** разрабатывается выпускающей кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции в соответствии с:

- ФГОС ВО, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 853 от 17.08.2015 г.
- рекомендациями Министерства просвещения ПМР;
- нормативно-правовыми актами ПГУ им. Т.Г. Шевченко (*Инструкцией о формировании учебных планов, приказ № 619-ОД от 11.04.2018 г.; Приказом № 1650-ОД от 28.12.2017 г. Каркас дисциплин*).

Учебный план рассматривается на заседании НМС ПГУ, утверждается на заседании Ученого совета ПГУ одновременно с ООП.

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее вместе - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план является приложением к основной образовательной программе.

Оригинал с печатью находится в УАП и СКО, основная копия – в деканате, рабочая копия находится на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

##### **4.2. Рабочие программы учебных дисциплин, программы практик обучающихся**

###### **Рабочая программа учебных дисциплин**

Рабочая программа учебной дисциплины (РПД) является обязательным и важнейшим компонентом учебно-методического комплекса дисциплины. В РПД определяется место дисциплины в ООП, ее связь с другими дисциплинами ООП, формы и виды учебной работы

(включая самостоятельную работу обучающихся), трудоемкость (в часах), способы оценки результатов освоения программы дисциплины обучающимися.

Рабочие программы разрабатываются по всем дисциплинам преподавателями, читающими соответствующие дисциплины с учетом специфических особенностей конкретной дисциплины.

Разрабатываются в соответствии со стандартом СТ 001.1-2014 Стандарт ПГУ «Положение о формировании основной образовательной программы направления (специальности) высшего образования (с рекомендациями по проектированию основных программных документов в ее составе)» Приказ № 1325-ОД от 02.12.2014 г.

Рабочие программы являются приложением к ООП.

Бумажная и электронная версия хранится на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, электронные версии всех рабочих программ учебных дисциплин аттестуемой специальности передаются в деканат и выставляются на портале университета.

В основной образовательной программе приводятся фрагменты рабочих программ в виде аннотаций.

Целиком рабочая программа разрабатывается по мере изучения дисциплин к 1-му сентября будущего учебного года.

### **Программы учебных, производственной и преддипломной практик**

Практики в соответствии с ФГОС по направлению подготовки являются обязательными, входят в вариативную часть блока Б2 и представляют собой вид учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

**Программы практик (НИР)** разрабатываются кафедрой, которая проводит соответствующую практику. Форма и содержание рабочей программы практики регламентированы Стандартом СТ ПГУ 001.1-2014. Стандарт ПГУ «Положение о формировании основной образовательной программы направления (специальности) высшего образования (с рекомендациями по проектированию основных программных документов в ее составе)» Приказ № 1325-ОД от 02.12.2014 г.

Программы практик являются приложением к основной образовательной программе и хранятся на кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Практики в соответствии с ФГОС по направлению подготовки являются обязательными, входят в вариативную часть блока Б2 и представляют собой вид учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В Блок 2 входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Учебные:

1. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Производственные:

1. Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

2. Научно-исследовательская работа

Преддипломная работа

Содержание основной образовательной программы в части программ учебных, производственной и преддипломной практик отражается в форме аннотаций.

## 4.2.1. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

### АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ

Блок 1.

Б1. ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б. БАЗОВАЯ ЧАСТЬ

#### Б1.Б.01 Всеобщая история

##### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.Б.01 «Всеобщая история» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Имеет межпредметные связи с философией.

##### 2. Цели задачи дисциплины

Формирование у студентов комплексного представления об историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с преобладающим акцентом на изучение истории России

##### 3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ООП ВО по данному направлению подготовки:

##### а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные процессы истории России с древнейших времен до современного века; даты и периоды отечественной истории, а также основные факты и явления, характеризующие целостность исторического процесса.

**уметь:** анализировать исторические проблемы, устанавливать причинно-следственные связи; выявлять общие черты и различия сравниваемых исторических процессов и событий.

**владеть:** историческими понятиями и терминами..

##### 4. Структура дисциплины

Дисциплина состоит из 8 разделов.

Раздел 1. Введение.

Раздел 2. Особенности становления государственности в России и мире.

Раздел 3. Русские земли в период феодальной раздробленности.

Раздел 4. Образование и развитие Русского централизованного государства.

Раздел 5. Россия в XVI – XVII веках в контексте развития европейской цивилизации.

Раздел 6. Россия и мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот.

Раздел 7. Россия и мир в XX веке.

Раздел 8. Россия и мир в XXI веке

##### 5. Общая трудоемкость дисциплины

2 зачетные единицы (72 часа).

##### 6. Форма контроля

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр) - перезачет

## **Б1.Б.02 Иностранный (английский) язык**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.02 «Иностранный (английский) язык» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Иностранный (английский) язык» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины «Иностранный язык (Английский)» являются формирование языковых и коммуникативно-речевых знаний и умений, достаточных для дальнейшей учебной, научно-исследовательской деятельности, для изучения зарубежного опыта в профессиональной деятельности и для осуществления деловых контактов с носителями языка.

Целями освоения дисциплины являются также формирование практического владения английским языком как средством письменного и устного общения в сфере научно-производственной деятельности на определенном профессиональном уровне.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** лексический минимум не менее 4000 лексических единиц, т.е. слова и словосочетания, обладающие наибольшей частотностью и семантической ценностью, и грамматический минимум, включающий грамматические структуры, необходимые для устного и письменного общения;

**уметь:** анализировать оригинальную литературу в области профессиональной деятельности для получения необходимой информации; осуществлять поиск новой информации при работе с текстами из учебной, страноведческой, научно-популярной и специальной (по широкому профилю специальности) литературы; обмениваться устной информацией в ситуациях повседневного и делового общения при обсуждении проблем страноведческого, общенаучного и научного характера; обмениваться письменной информацией, делая записи/выписки, конспекты, составляя план, тезисы, при написании личных и деловых писем, рефератов, тезисов, аннотаций, резюме, отражающих определенные коммуникативные намерения;

**владеть:** способностью использовать один из иностранных языков (английский) на уровне не ниже разговорного; – навыками общения в области профессиональной деятельности на иностранном (английском) языке.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов.

Дисциплина состоит из четырех разделов.

Раздел 1. Agriculture in general. About Myself. Артикль. Studying foreign languages. Оборот there is/there are. From the history of agriculture. The Plural. Basic principles of crop production. Basic stages of crop production. The Numeral. Annotation №1. Control test №1. Revision №1.

Раздел 2. Plant protection. The comparison of Adjectives/Adverbs. The pest control measures. Plant diseases. The Pronoun. Control of plant diseases. The types of questions. Annotation №2. Simple tenses. Irregular verbs. Fruits and vegetables. Do you know when to harvest? Continuous tenses. The cranberry. British agriculture. Perfect tenses.

Раздел 3. Economic systems. USA agriculture. Economic systems. Modal verbs/ equivalents What is international trade? The Passive voice. Control test №2. Revision №2.

Раздел 4. Agronomy. Environmental protection. Annotation №3. The Complex object. Control test №3. Plant products. Soil. Water. Seeds. Plant growth. Salts and acidity. The sequence of tenses. The nitrogen cycle. The Conjunctions. Agribusiness management. Direct and indirect speech. The futures markets. GMOs. Conditional sentences. Annotation №4. Control test №4. Revision №4

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
5 зачетных единиц (180 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – перезачет (2 семестр)

## **Б1.Б.02 Иностранный (французский) язык**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.02 «Иностранный (французский) язык» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Иностранный (французский) язык» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями освоения дисциплины «Иностранный язык (французский)» являются повышение стартового уровня владения иностранным языком и овладение студентами необходимым и достаточными уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачами дисциплины являются: формирование способности к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию; способности к достижению целей и критическому переосмыслению накопленного опыта; способности к письменной и устной коммуникации на государственном и иностранном языках, готовности к работе в иноязычной среде

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- лексический минимум в объеме, необходимом для устных и письменных коммуникаций на повседневные темы на начальном уровне;
- основные грамматические явления, в объеме, необходимом для общения во всех видах речевой деятельности на элементарном уровне;
- правила речевого этикета.

**уметь:** умения по видам речевой деятельности:

**чтение:**

- понимать информацию текстов из учебной, справочной, адаптированной научно-популярной/культурологической литературы в соответствии с конкретной целью, понимать простые тексты по знакомой тематике, выделять главную мысль, понимать описание событий, ощущений и желаний в личных письмах на общебытовую тематику, понимать простейшие виды стандартных деловых писем на знакомую тему, осуществлять поиск и выявлять требующуюся/желаемую информацию рекламных объявлений, проспектов, расписаний и др., догадываться о значении незнакомых элементов в тексте (слов, морфем, словосочетаний) по контексту, сходству с родным языком.

**аудирование:**

- понимать в общих чертах короткие простые беседы на знакомые темы при условии медленного темпа речи и нормативного произношения;
- понимать основную идею, содержащуюся в простых прагматических текстах (объявления, реклама и др.), понимать мнение, точку зрения, выражение положительного/отрицательного отношения к определенному факту, событию, явлению, действию; понимать выражение желания, потребности;
- понимать просьбу/предложение помощи/вербально выраженную реакцию собеседника на аналогичное предложение;
- понимать вербальное выражение понимания/ непонимания собеседником той или иной части информации;
- понимать эмоционально выраженную (вербально) оценку.

**говорение:**

- характеризовать личности/факты/события/действия;
- описать какие-либо вещи, дать простое описание событий;
- выразить суждения, собственное мнение;
- выступать с подготовленным сообщением (описание, повествование, информирование);
- создавать (устно) вторичный текст на основе прочитанного (устный реферат); начинать, поддерживать, заканчивать беседу;
- передавать/запрашивать информацию, выяснять детали, переспрашивать; выразить/выяснить мнение, точку зрения собеседника;
- выразить одобрение, удовлетворение/неодобрение;
- выразить/выяснить у собеседника положительное/ отрицательное отношение к факту, событию, явлению, действию;
- внести/отклонить предложение; выразить эмоционально оценку факта, явления, события, действия, высказывания собеседника, предлагать помощь/отвечать на предложение помощи;
- поддержать краткий разговор на бытовые темы;
- задавать и отвечать на вопросы о своей деятельности на работе и в свободное время;
- договориться о встрече;
- запрашивать элементарную информацию/давать информацию.

**письмо:**

- фиксировать информацию, получаемую при чтении текста;  
- писать простые записки и сообщения; составлять план письменного сообщения; писать несложные письма личного характера.

**владеть:**

- навыками самостоятельной работы над языком, в том числе с использованием информационных технологий.

*4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из десяти разделов.

Раздел 1. Alphabet. Règles de lecture. Dialogues. Ma biographie et ma famille. Texte «Tiraspol». Comment saluer et répondre. Dresser un portrait. Phrases pour présenter et pour répondre.

Раздел 2. De l'école à l'Université. Un cours de français. Ma journée de travail. Ma journée de repos. Mes vacances. Ma future profession.

Раздел 3. Les moyens de transport. La pollution. La protection de l'environnement.

Раздел 4. Un regard à travers la France. Une page d'histoire. Paris – ville de rêve. La culture française et ses merveilles. L'agriculture en France et en Pridnestrovie. Vue d'ensemble.

Раздел 5. La nature de la France. Le relief et le climat. La flore et la faune. Développement des villes et régions. Développement des villages. Développement de l'agriculture et de l'industrie en France.

Раздел 6. Le travail en France. Agriculture urbaine. Agriculture rurale. Principales activités agricoles.

Раздел 7. Le jardinage. La viticulture. La pharmacie vétérinaire. Le blé et la vigne.

Раздел 8. Agriculture biologique. Agriculture durable. La météorologie agricole. La protection sociale agricole. La législation du travail. Agricole. Agronomie en France.

Раздел 9. Ecologie. La défense des cultures. La fertilisation et l'irrigation des sols. Les techniques culturelles simples. Les ressources naturelles.

Раздел 10. Les innovations – garantie du progrès. Les institutions de recherche. Problèmes agricoles en France, nouvelles voies de développement. Problèmes agricoles en Pridnestrovie.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения — перезачет (2 семестр)

**Б1.Б.06 Иностранный (немецкий) язык**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.06 «Иностранный (немецкий) язык» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Иностранный (французский) язык» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование языковых и коммуникативно-речевых знаний и умений, достаточных для дальнейшей учебной, научно-

исследовательской деятельности, для изучения зарубежного опыта в профессиональной деятельности и для осуществления деловых контактов с носителями языка; формирование практического владения немецким языком как средством письменного и устного общения в сфере научно производственной деятельности на определенном профессиональном уровне.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** лексический минимум не менее 4000 лексических единиц, т.е. слова и словосочетания, обладающие наибольшей частотностью и семантической ценностью, и грамматический минимум, включающий грамматические структуры, необходимые для устного и письменного общения;

**уметь:** анализировать оригинальную литературу в области профессиональной деятельности для получения необходимой информации; осуществлять поиск новой информации при работе с текстами из учебной, страноведческой, научно-популярной и специальной (по широкому профилю специальности) литературы; обмениваться устной информацией в ситуациях повседневного и делового общения при обсуждении проблем страноведческого, общенаучного и научного характера; обмениваться письменной информацией, делая записи/выписки, конспекты, составляя план, тезисы, при написании личных и деловых писем, рефератов, тезисов, аннотаций, резюме, отражающих определенные коммуникативные намерения;

**владеть:** способностью использовать один из иностранных языков (английский) на уровне не ниже разговорного; – навыками общения в области профессиональной деятельности на иностранном (английском) языке.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из тринадцати разделов.

Раздел 1. Mein Lebenslauf.

Раздел 2. Meine Heimat.

Раздел 3. Die hervorragenden Schriftsteller und Wissenschaftler.

Раздел 4. Jahreszeiten.

Раздел 5. Essen.

Раздел 6. Gesundheit.

Раздел 7. Deutschland.

Раздел 8. Die deutschsprachigen Länder.

Раздел 9. Die Freizeit.

Раздел 10. Der Umweltschutz.

Раздел 11. Die Landwirtschaft.

Раздел 12. Deutsche Bundesländer.

Раздел 13. Jugend von heute.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – перезачет (2 семестр)

## Б1.Б.03 Информационно-коммуникационные технологии

### 1. Место дисциплины в структуре ООП.

Дисциплина Б1.Б.03 «Информационно-коммуникационные технологии» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### 2. Цели и задачи дисциплины

**Цель** освоения учебной дисциплины «Информационно – коммуникативные технологии» – дать обучающимся – будущему технологу основные сведения по информатике и вычислительной технике, научить использовать современные пакеты прикладных программ на уровне квалифицированного пользователя и обеспечить его необходимыми знаниями по статистической обработке информации.

При этом **задачами** дисциплины являются:

- освоение знаний, составляющих основу научных представлений об информации, информационных процессах, системах, технологиях и моделях;
- овладение умениями работать с различными видами информации с помощью компьютера и других средств информационных и коммуникационных технологий;
- формирование умений осознано применять инструментальные средства информационных технологий для решения задач инженерной деятельности;
- формирование навыков к самообучению и непрерывному профессиональному самосовершенствованию.

### 3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- принципиальные основы устройства компьютера;
- назначение, основные функции операционных систем и средства их реализации;
- технологии решения задач инженерной деятельности с помощью инструментальных средств информационных технологий;
- основные понятия, принципы построения и технологию работы с базами данных;
- основные понятия сетей ЭВМ (локальных и глобальных), понятия сети Internet, методы поиска информации в сети Интернет;
- технологию создания научно-технической документации.

**уметь:**

- использовать полученные знания по основным функциям операционных систем для решения задач обучения, связанных с применением готовых компьютерных информационных материалов;
- использовать изученные инструментальные средства информационных технологий для решения практических задач инженерной деятельности;
- создавать и использовать несложные базы данных;

- искать информацию и обмениваться ею в локальной сети и сети Internet.

**владеть:**

- навигацией по файловой структуре компьютера;
- технологией создания научно-технической документации различной сложности с помощью текстового процессора Microsoft Word;
- технологией решения типовых информационных и вычислительных задач с помощью табличного процессора Microsoft Excel;
- технологией работы с таблицами и формами базы данных Microsoft Access;
- технологией поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях.

*4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из восьми разделов.

Раздел 1 Введение. Понятие информации и информационных технологий. Вирусы и антивирусные программы

Раздел 2. Технические средства информационных технологий. Архивация информации.

Раздел 3. Текстовый процессор Microsoft Word.

Раздел 4. Табличный процессор Microsoft Excel.

Раздел 5. Базы данных Microsoft Access

Раздел 6. Мультимедийные технологии обработки и представления информации MS PowerPoint.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр).

### **Б1.Б.04 Химия неорганическая и аналитическая химия**

*1 Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.07 «Химия неорганическая и аналитическая химия» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Химия неорганическая и аналитическая химия» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: дать обучающимся глубокие знания по химии как одной из фундаментальных общеобразовательных дисциплин естественнонаучного цикла, формирование умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные понятия и законы химии, их практическое применение; основы теории строения вещества (строение атомов и молекул, образование химической связи, типы межмолекулярного взаимодействия) и общие закономерности протекания химических процессов; основы химических процессов и современных технологий в агропромышленном производстве; свойства элементов и соединений; основы электрохимических процессов; состав окружающей среды и влияние на неё неорганических и органических соединений искусственного происхождения; химический состав основных классов пестицидов; требования техники безопасности при работе с химическими веществами;

**уметь:** использовать основные элементарные методы химического исследования веществ и соединений и обрабатывать полученные результаты; оценивать воздействие химических соединений на живое вещество; оценивать последствия применения пестицидов; применять полученные знания по химии при изучении других дисциплин, выделять конкретное химическое и физико-химическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности;

**владеть:** инструментарием для решения химических задач в области агропромышленного производства; информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений в сельском хозяйстве; обобщенными приемами исследовательской деятельности (постановка задачи в лабораторной работе или отдельном опыте, теоретическое обоснование и экспериментальная проверка ее решения); элементарными приемами работы в химической лаборатории и навыками обращения с веществом (приготовлением растворов различной концентрации, исследованием их свойств методами химического и физико-химического анализа), общими правилами техники безопасности при обращении с химической посудой, лабораторным оборудованием и химическими реактивами; основными методами, способами и средствами получения, накопления и переработки химической информации.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из девяти разделов.

**Раздел 1. Введение. Предмет химии.** Основные понятия и законы химии. Законы сохранения массы вещества. Закон сохранения энергии. Закон постоянства состава. Дальтонида и бертоллида. Эквивалент. Закон эквивалентов. Эквивалент оксида, основания, кислоты, соли. Теоретический эквивалент. Законы Авогадро. Следствие закона Авогадро. Химический закон Гей-Люссака. Определение атомной массы, молекулярной массы газообразных веществ и паров. Определение химических формул по процентному составу и валентности. Химические уравнения и стехиометрические расчеты. Типы химических реакций.

**Раздел 2. Термохимия и понятия о химической термодинамике.** Внутренняя энергия и энтальпия. Термохимические законы (Лаувазье, Лаплас, Г.И. Гесса) Направление химических реакций. Понятие об энтропии и энергии Гиббса. Химическая кинетика и химическое равновесие. Скорость химической реакции и зависимость от концентрации реагирующих веществ. Закон Вант-Гоффа. Энергия активации. Уравнение Аррениуса. Катализ. Закон действия масс и константа равновесия. Смещение химического равновесия. Принцип Ле-Шателье.

**Раздел 3. Растворы.** Общая характеристика растворов. Процесс растворения. Химическая теория растворов Д. И. Менделеева. Растворимость твердых веществ, жидкостей и газов. Зависимость растворимости от давления и температуры. Растворы электролитов. Теория электролитической диссоциации. Степень и константа диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Ионные уравнения реакций. Водородный показатель. Гидролиз солей. Ионное произведение воды, водородный показатель. Теория индикаторов. Протолитическая теория кислот и оснований. Гидролиз солей. Степень и константа гидролиза. Окислительно-восстановительные реакции. Общая характеристика окислительно-восстановительных

реакций. Понятие окисления, восстановления, окислителя и восстановителя. Типы окислительно-восстановительных реакций. Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Метод полуреакций. Уравнения окислительно-восстановительных реакций при участии органических веществ.

**Раздел 4. Строение атома.** Первоначальные теории строения атома. Модель Резерфорда и теория строения атома по Н. Бору. Дуалистическая природа электрона. Уравнение Луи де Бройля. Квантовые числа. Принцип Паули. Распределение электронов в атомах. Правило Клечковского и Хунда. Понятие о магнетохимии. Теория валентности по спину. Периодический закон и периодическая система Д. И. Менделеева в свете теории строения атома. Периодический закон Д. И. Менделеева. Закон Мозли. Структура периодической системы. Теоретическое обоснование периодической системы элементов Д. И. Менделеева. Понятие об энергии ионизации, сродству к электрону и электроотрицательности.

**Раздел 5. Химическая связь и строение молекул.** Ионная связь, типы ионов. Полярная и неполярная ковалентная связь. Донорно-акцепторный механизм образования ковалентной связи. Гибридизация орбиталей,  $\sigma$ - и  $\pi$ -связи. Метод молекулярных орбиталей.

**Раздел 6. Комплексные соединения.** Основные понятия, номенклатура и изомерия комплексных соединений. Типы химических связей в координационных соединениях. Устойчивость комплексов. Биологическое значение комплексных соединений.

**Раздел 7. Химия элементов.** S – элементы. P– элементы (биогенные элементы). Азот и фосфор. D – элементы (микроэлементы). Биологическая роль элементов. Защита биосферы. Общая характеристика металлов. Место металлов в периодической системе. Физические и химические свойства металлов. Получение металлов из руд. Сплавы. Коррозия металлов и защита от коррозии.

**Раздел 8. Предмет и методы аналитической химии.** Качественный и количественный анализ. Аналитические реакции, условия их выполнения. Чувствительность качественных реакций, их специфичность и селективность. Системы качественного анализа. Дробный и систематический анализ. Значение гидролиза солей в качественном анализе. Амфотерные гидроксиды в качественном анализе. Буферные системы и их применение в качественном анализе. Влияние одноименных ионов на степень диссоциации слабых электролитов и на растворимость веществ. Солевой эффект. Произведение растворимости. Условия образования и растворения осадков.

**Раздел 9. Методы количественного анализа.** Принцип объемного анализа. Вычисления в объемном анализе. Классификация методов объемного анализа. Приготовление титрантов. Метод нейтрализации, его сущность. Индикаторы в методе нейтрализации. Основы весового анализа. Инструментальные методы анализа. Оптические методы. Электрохимические методы. Методы хроматографии.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа, зачет с оценкой (2 семестр).

## **Б1.Б.05 Физика**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.06 «Физика» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Физика» необходимы знания, умения и компетенции, полученные

при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения; фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки; назначение и принципы действия важнейших физических приборов;

**уметь:** оценивать сущность физических процессов, происходящих в почве, растении и продукции; работать с приборами и оборудованием современной физической лаборатории; использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных;

**владеть:** использования основных общезакономерностей и принципов в важнейших практических приложениях; применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач; правильной эксплуатации основных приборов и оборудования современной физической лаборатории; обработки и интерпретирования результатов эксперимента.

## *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из пяти разделов.

**Раздел 1. Система отсчета и система координат.** Радиус-вектор. Траектория. Вектор перемещения. Средняя скорость. Мгновенная скорость. Равномерное движение. Зависимость координаты от времени при равномерном движении. Равноускоренное движение. Зависимость координаты и скорости от времени при равноускоренном движении. Вектор ускорения. Центробежное и касательное ускорения. Кинематика движения материальной точки по окружности. Средняя угловая скорость. Мгновенная угловая скорость. Угловое ускорение. Равномерное движение по окружности. Зависимость угла от времени при равномерном движении. Период обращения точки по окружности и его связь с угловой скоростью. Равноускоренное движение по окружности. Зависимость угла и угловой скорости от времени при равноускоренном движении. **Сила**, виды сил. Законы Ньютона. Импульс. Момент импульса. Момент силы. Плечо силы. Закон сохранения момента импульса материальной точки. Работа постоянной силы. Работа как криволинейный интеграл. Кинетическая энергия. Мощность. Полная механическая энергия. Закон изменения полной механической энергии с течением времени. Закон сохранения полной механической энергии. Вращение твердого тела вокруг неподвижной оси. Момент импульса твердого тела. Момент инерции. Основное уравнение вращательного движения. Моменты инерции простых тел. Теорема Штейнера. Статика. Условия равновесия твердого тела. Колебательное движение. Гармонические колебания. Вывод дифференциального уравнения гармонического колебания для пружинного и математического маятника. Решение этого уравнения.

Смещение, скорость и ускорение при гармоническом колебании. Амплитуда, частота, период и фаза колебаний. Графическое представление колебаний. Сложение колебаний. Биения, фигуры Лиссажу. Принцип относительности. Принцип постоянства скорости света. Пространство-время Минковского. Преобразования Лоренца. Относительность времени. Преобразования скоростей.

**Раздел 2. Молекулярная физика** и ее подходы к описанию явлений и процессов. Концентрация молекул. Функция распределения молекул в пространстве и по скоростям. Средние скорости. Давление газа. Связь давления со средним значением квадрата скорости молекулы. Основное уравнение кинетической теории газа. Распределение Максвелла - Больцмана. Уравнение состояния идеального газа. Закон Дальтона. Средняя энергия молекулы. Внутренняя энергия идеального газа. Изопроцессы. Число степеней свободы молекулы. Распределение энергии по степеням свободы. Теплоемкость идеального газа при постоянном объеме и давлении. Адиабатический процесс. Энтропия идеального газа. Неравновесные состояния газа. Локальное термодинамическое равновесие. Средняя длина свободного пробега молекулы. Диффузия газов. Закон Фика. Коэффициент диффузии. Вязкость газов. Закон Ньютона. Коэффициент вязкости. Теплопроводность газов. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности.

**Раздел 3. Межмолекулярное взаимодействие.** Уравнение Ван-дер-Ваальса. Обоснование уравнения Ван-дер-Ваальса. Внутренняя энергия реального газа. Первое начало термодинамики. Теплоемкости. Уравнение Майера. Политропический процесс и его частные случаи. Электростатическое поле (ЭСП). Напряженность ЭСП, поток вектора напряженности. Принцип суперпозиций. Взаимодействие электрических зарядов. Электрический диполь поле электрического диполя. Теорема Остроградского-Гаусса. Работа по перемещению заряда в ЭСП. Потенциал. Напряженность поля как градиент потенциала. Диэлектрики в электрическом поле. Вектор электрического смещения. Поляризация диэлектриков. Диэлектрическая проницаемость. Энергия электрического поля. Постоянное электрическое поле в изолированном проводнике. Электрическая емкость заряженного проводника. Емкость проводящего шара, окруженного однородным диэлектриком. Энергия заряженного проводника. Электрический ток, Сила тока. ЭДС. Электрический ток в металлах. Закон Ома в дифференциальной форме. Законы Кирхгофа. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Сторонние силы. Электродвижущая сила. Напряжение на неоднородном участке цепи. Закон Джоуля-Ленца в дифференциальной и интегральной формах. Мощность тока. Магнитное поле. Магнитная индукция. Силовые линии магнитного поля. Сила Лоренца. Движение заряженной частицы в однородном и постоянном магнитном поле.

Действие магнитного поля на проводник с током. Сила Ампера. Контур с током в магнитном поле. Магнитный момент. Электромагнитная индукция, основной закон электромагнитной индукции. Взаимная индукция, явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля. Цепи переменного тока с активным, емкостным и индуктивным сопротивлением. Обобщенный закон Ома. Импеданс. Токи смещения. Электромагнитное поле. Уравнение Максвелла. Гармонические колебания. Колебательный контур, состоящий из конденсатора и катушки индуктивности. Частота колебаний. Формула Томсона. Энергия колебательного контура. Закон сохранения энергии. Электромагнитное поле. Уравнения Максвелла в интегральной и дифференциальной формах. Плотность тока смещения. Вектор Умова-Пойнтинга.

**Раздел 4. Волновые свойства света.** Интерференция волн. Когерентность. Способы наблюдения интерференции. Интерферометры. Дифракция света. Дифракция света на щели. Дифракционная решетка. Дифракционная решетка как спектральный прибор. Естественный и поляризованный свет. Поляризация при двойном лучепреломлении. Поляризация при отражении от диэлектриков. Закон Брюстера. Поляризующие устройства. Закон Малюса. Вращение плоскости поляризации. Оптическая активность. Взаимодействие излучения с веществом и его характеристики. Энергетическая светимость. Испускательная и

поглощательная способность. Плотность энергии излучения. Законы равновесного теплового излучения. Закон Кирхгофа. Формула Планка. Закон Стефана-Больцмана. Закон смещения Вина. Люминесценция. Виды люминесценции. Закон Стокса. Применение люминесценции в практике. Тормозное рентгеновское излучение. Эффект Комптона. Давление света. Опыты Лебедева. Давление пучка света.

**Раздел 5. Спектр излучения атома водорода.** Формула Бальмера. Планетарная модель атома. Опыты Франка и Герца. Теория водородоподобного иона. Постулаты Бора. Скорость и радиус орбиты электрона. Спектр энергий электрона. Уровни энергии. Испускание и поглощение света атомом. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Импульс и энергия фотона. Фотоэффект. Вольтамперная характеристика вакуумного фотоэлемента. Законы фотоэффекта. Волны де Бройля. Дифракция электронов и нейтронов в кристаллах. Волновая функция и ее смысл. Уравнение Шредингера. Соотношение неопределенностей. Атом водорода в квантовой механике. Спектр энергий электрона. Энергетические уровни. Потенциалы возбуждения и ионизации атома. Квантовые числа. Сравнение с теорией Бора. Спин электрона. Многоэлектронные атомы. Электронные конфигурации. Состав и характеристики атомных ядер. Самопроизвольный распад частицы. Энергия связи. Удельная энергия связи. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Ядерные реакции.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр), (перезачет).

## **Б1.Б.06 Математика**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.06 «Математика» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Математика» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: ознакомление с элементами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач аграрной науки и сельскохозяйственного производства; ознакомление с методами математического исследования прикладных вопросов; формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы; формирование понятия о разработке математических моделей для решения агрономических и агрохимических задач сельскохозяйственного производства; развитие логического мышления; развитие навыков математического исследования явлений и процессов, связанных с сельскохозяйственным производством.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные понятия и методы Линейной алгебры, в частности: матрицы, действия над ними; определители второго и третьего порядков; обратная матрица; ранг матрицы; системы линейных уравнений и методы их решений; комплексные числа и действия над ними; основные понятия и методы Аналитической геометрии, в частности: системы координат: декартова и полярная; уравнение прямой на плоскости; уравнение прямой и плоскости в пространстве; основные понятия и методы Математического анализа, в частности: теория пределов; основы дифференциального исчисления функции одной и нескольких переменных; основы интегрального исчисления; основные понятия и методы Теории вероятностей, в частности: вероятность события; дискретные случайные величины; непрерывные случайные величины; закон больших чисел;

**уметь:** применять методы Математики для решения прикладных задач, в частности: решать системы линейных уравнений; решать задачи аналитической геометрии; вычислять пределы, производные, интегралы; применять основы интегрального и дифференциального исчисления к задачам прикладной направленности; строить простейшие математические модели конкретных задач с использованием основных разделов Математики;

**владеть:** методами решения задач из основных разделов Математики; методами построения математических моделей профессиональных задач; методами работы с приложениями основных разделов Математики.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из трех разделов.

**Раздел 1. Элементы линейной алгебры.** Элементы аналитической геометрии.

**Раздел 2. Понятие функции одной переменной.** Предел функции. Основные теоремы о пределах. Непрерывность функции. Производная функции. Исследование функции и построение графика. Неопределенный интеграл, методы интегрирования. Определенный интеграл, приложения определенного интеграла к вычислению плоских фигур. Несобственные интегралы. Функции нескольких переменных, частные производные, безусловный и условный экстремум.

**Раздел 3. Вероятность события.** Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности, формула Байеса. Повторные независимые испытания. Формула Бернулли. Дискретные случайные величины, способы их задания: ряд распределения, функция распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Непрерывные случайные величины, способы их задания: функция распределения, функция плотности распределения случайной величины. Основные законы распределения непрерывной случайной величины.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр), (перезачет).

### **Б1.Б.07 Информационные технологии в общественном питании**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.07 «Информационные технологии в общественном питании» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства

кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Информационные технологии в общественном питании» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование умений и навыков работы бакалавров в современной информационной среде.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОК):

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

б) профессиональные (ПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; способы получения информации с использованием аппаратно-программных комплексов.

основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационно-справочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов;

аппаратно-программные комплексы ввода, хранения и извлечения информации из баз данных; аппаратно-программные комплексы информационно-справочных систем;

технические и программные средства реализации информационных технологий;

**уметь:** использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; использовать современные информационные технологии в своей профессионально области;

использовать компьютерную графику при подготовке и оформлении конструкторской документации; оперативно осуществлять поиск необходимой информации, используя поисковые серверы в Интернет;

использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач;

**владеть:** навыками работы с информацией из различных источников для решения профессиональных и социальных задач; навыками использования в профессиональной деятельности средств поиска и обмена информацией в современных локальных, корпоративных и глобальных (Internet) компьютерных сетях; приёмами работы с браузерами;

приёмами работы с информационно-поисковыми интернет-системами; навыками получения необходимой информацией из различных источников, в том числе

использование современных локальных, корпоративных глобальных (Internet) компьютерных сетей для решения профессиональных и социальных задач.

навыками использования в профессиональной деятельности информационно-поисковых систем; навыками выполнения расчётов с использованием аппаратно-программных комплексов;

методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет;

навыками формирования собственных баз данных с информацией необходимой в профессиональной деятельности; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения конкретных расчётов, подготовки исходных данных, расчётов и анализа специфических для сфер деятельности показателей на основе типовых методов методик.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 9 разделов.

**Раздел 1. Возникновение и информационных технологий.** Информационные технологии – новая отрасль знаний. Информация – основа информатизации. Информация, её представление и измерение.

**Раздел 2. Основные определения.** Структура информации. Системный анализ – как обязательное условие внедрения информационных технологий. Информационная система решения функциональных задач

**Раздел 3. Научно-методические основы создания ИС и ИТ.** Информационные системы предприятий. Проектирование: методические и организационные принципы создания информационных систем и информационных технологий.

**Раздел 4. Содержание и методы создания информационных систем и информационных технологий.** Структурная и функциональная организация информационных систем и информационных технологий.

**Раздел 5. Технологическое обеспечение (обеспечивающие подсистемы) информационных технологий.** Типовой состав функциональных модулей информационных систем.

**Раздел 6. Базы знаний.** Централизованные и распределённые базы данных.

**Раздел 7. Криптографические методы защиты информации.** Методы и средства защиты информации в ИС.

**Раздел 8. Механизмы электронной цифровой подписи.** Стандартизация подходов к обеспечению информационной безопасности.

**Раздел 9. Глобальные сети.** Корпоративные сети. Компьютерные сети. Локальные сети.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (1 семестр), (перезачет).

### **Б1.Б.08 Специальные главы физики (реология пищевых продуктов)**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.08 «Специальные главы физики (реология пищевых продуктов)» относится к дисциплинам базовой части 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Специальные главы физики (реология пищевых продуктов)» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Цели дисциплины - сформировать знания о структурно- механических свойствах пищевого сырья и продуктов.

Задачи дисциплины: формирование знаний, умений и навыков в области структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов в целях контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать**- теоретические основы структурообразования и поведение пищевых масс и материалов в ходе технологической обработки;

- стандартные и нетрадиционные способы технологической обработки сырья.

**уметь**- подбирать технологические режимы обработки сырья растительного и животного происхождения и ингредиентов;

- применять достижения новых технологий;

- проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки и давать рекомендации по их регулированию;

- анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований; - внедрять результаты исследований в практику производственного процесса;

**владеть**: - методиками определения реологических показателей сырья и готовой продукции;

- методами обработки полученных данных.

## *4. Структура дисциплины*

Раздел 1. Предмет и задачи дисциплины.

Раздел 2. Научные основы инженерной реологии

Раздел 3. Основные структурно-механические свойства пищевых продуктов

Раздел 4. Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых масс.

Раздел 5. Реодинамические расчеты трубопроводов и транспортных устройств для вязко-пластичных сред.

Раздел 6. Контроль технологических процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам.

Раздел 7. Структура и консистенция молочных продуктов.

## *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

## *6. Форма контроля.*

Форма текущего контроля: лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (2 семестр)

## **Б1.Б.09 Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.09 «Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании» относится к дисциплинам базовой части 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: ознакомление студентов с линиями для производства и приготовления различных изделий и полуфабрикатов в общественном питании необходимого для круглогодичного снабжения населения продукцией питания.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** классификацию поточных линий, устройство и принцип работы оборудования, входящего в состав поточных линий;

устройство и принцип работы поточных линий для производства полуфабрикатов и кулинарной продукции;

устройство и принцип работы поточных линий для производства мучных кондитерских изделий.

устройство и принцип работы поточных линий для комплектации и реализации готовой обеденной продукции.

основы строения и организации технологического потока в пищевых производствах; классификацию и характеристики технологических операций и потоков, особенности функционирования технологических потоков;

элементы автоматического регулирования параметров поточных линий;

закономерности развития и совершенствования технологических потоков пищевых производств;

**уметь:** производить расчет технологических показателей машин;

производить тепловой расчет аппаратов;

пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

проводить экспериментальные исследования технологических потоков с использованием современных методов и средств;

определять основные характеристики технологических потоков, находить рациональные пути совершенствования технологических потоков с использованием методики их диагностики;

прогнозировать развитие и совершенствование технологических потоков;

**владеть:** навыками безопасной эксплуатации различных видов технологического оборудования;

методами организации ремонта и монтажа технологического оборудования.  
навыками моделирования технологических потоков;  
навыками синтезирования машинно-аппаратурных схем поточных линий;  
навыками моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования;  
проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов

#### *4. Структура дисциплины*

**Раздел 1. Поточные линии для производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.** Поточные линии для производства овощных полуфабрикатов. Поточные линии для производства мясных полуфабрикатов.

**Раздел 2. Поточные линии для производства салатов.** Поточные линии для производства готовых кулинарных изделий. Поточные линии для производства кондитерских изделий.

**Раздел 3. Поточные линии для производства булочных изделий.** Поточные линии для производства печенья и пряников. Поточные линии для производства тортов и пирожных. Поточные линии для комплектации и отпуска обедов. Поточные линии для комплектации и отпуска комплексных обедов

**Раздел 4. Основные закономерности прогресса поточных линий.** Технологический поток как система процессов и оборудования для их проведения. Последовательность операций при решении задач методом системного исследования. Терминология системного подхода. Системность технологического потока.

**Раздел 5. Проблемы развития технологического потока.** Задачи создания оптимальных технологических потоков. Операция как составная часть потока (операции 1-4 классов). Эволюция технологического потока (перспективы развития операций 1-4 классов).

**Раздел 6. Классификация технологических потоков.** Строение технологического потока как системы процессов. Сложность технологического потока. Системный анализ технологического потока: структурно-функциональный и функционально-структурный подходы, центр технологического потока, технологический поток, большая система. Построение операторных моделей технологических систем.

**Раздел 7. Процедура анализа технологического потока при построении операторных моделей.** Системный синтез технологического потока: функционально-структурный подход. Основные принципы системного моделирования. Моделирование строения и моделирование функций технологического потока. Кибернетическое моделирование технологического потока. Управление технологическим потоком.

**Раздел 8. Эффективность функционирования технологической системы.** Эффективное функционирование системы управления. Оценка эффективности технологического потока по показателям качества (понятия о квалиметрии; единичный, относительный и обобщенный показатели качества). Погрешности технологического потока. Точность технологического потока. Устойчивость технологического потока. Управляемость технологического потока. Надежность технологического потока.

**Раздел 9. Системное развитие технологического потока.** Принцип многофункциональности технологического потока. Перспектива адаптации технологического потока. Энтропийная оценка стабильности технологического потока. Выбор направления и потенциал развития технологического потока. Сбор информации о качестве связей в технологическом потоке. Оценка качества связей и уровень их стохастичности. Мера чувствительности технологического потока. Оценка коэффициентов влияния. Анализ чувствительности.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов)

#### *6. Форма контроля.*

Форма текущего контроля: лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа экзамен (6 семестр)

## **Б1.Б.10 Философия**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.10 «Философия» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Она базируется на курсах дисциплин, изучаемых в образовательных программах «Обществоведение», «Всеобщей истории» и «Истории Отечества».

Для освоения дисциплины «Философия» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование представления о философии как способе познания мира в его целостности, ее основных проблемах и методах исследования действительности; введение в историю и круг современных философских проблем, связанных с будущей профессиональной деятельности, решением социальных и профессиональных задач; развитие навыков творческого мышления на основе работы с философскими текстами; развитие способности критического восприятия и оценки различных источников информации, приемами ведения дискуссии, полемики, диалога; овладение культурой мышления, умением логично формулировать собственное видение проблем и способов их разрешения, умением в письменной и устной форме правильно и аргументировано представлять результаты своей мыслительной деятельности; формирование способности самостоятельно ставить, анализировать и оценивать философские проблемы; развитие мировоззренческой культуры обучающихся, способностей решать мировоззренческие проблемы.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** фактологию, методологию, основные теоретические идеи и типы философии; исторические формы связи философии со специальными науками;

**уметь:** искать факты, обобщать их в понятиях, строить гипотезы, создавать проекты; создавать логические алгоритмы исследования типичных проблем; использовать философские идеи как средства анализа возникающих проблем;

**владеть:** принципами, методами, основными формами теоретического мышления; навыками создания проектов организации социально-экономических, политических и культурных процессов общества

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из восьми разделов.

Раздел 1. Философия как тип мировоззрения.

Раздел 2. Возникновение философии. Философия Древнего мира, средневековая философия. Философия Нового времени. Современная философия.

Раздел 3. Бытие как проблема философии. Бытие и сознание. Знание, сознание, самосознание. Природа мышления. Язык и мышление.

Раздел 4. Познание как предмет философского анализа. Субъект и объект познания. Основные формы и методы познания. Проблемы истины в философии и науке. Познание и практика.

Раздел 5. Философия и наука. Специфика социально-гуманитарного познания. Научные революции и смена типов рациональности. Свобода научного поиска и социальная ответственность ученого.

Раздел 6. Философское понимание общества и его истории. Гражданское общество. Нация. Государство. Культура и цивилизация. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе, источники и субъекты исторического процесса. насилие и ненасилие.

Раздел 7. Человек и мир в современной философии. Биологическое и социальное в человеке. Смысл жизни: смерть и бессмертие. Человек, свобода, творчество.

Раздел 8. Философские проблемы частных наук предполагают разбор наиболее актуальных вопросов современного естествознания с более общечеловеческих, (философских) сторон. По выбору преподавателя.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет с оценкой (3 семестр)

### **Б1.Б.11 Пищевые и биоактивные добавки**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.11 «Пищевые и биоактивные добавки» в учебном плане находится в базовой части цикла Б.1 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее, при освоении дисциплин, «Химия», «Микробиология», «Биохимия», «Экология».

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых, биологически активных добавках, пищевых улучшителях и приобретение практических навыков по определению их состава и физико-химических свойств.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** классификацию пищевых добавок; вид, назначение, свойства отдельных пищевых и биологически активных добавок;

основы рационального питания, иметь представление о физиологических функциях основных питательных веществ (белков, жиров, углеводов), витаминов, микроэлементов, суточную потребность в них организма человека;

возможности использования отдельных добавок для изготовления пищевых продуктов и продукции общественного питания;

влияние введения добавок в исходные продукты на качество готовой продукции;

влияние технологических факторов на сохранность биологически активных веществ.

продукты питания нового поколения, классификацию биологически активных добавок, характеристику их основных компонентов и влияние на обогащение пищевых продуктов питательными веществами, улучшение вкусовых и ароматических достоинств, повышение лечебно-профилактических и диетических свойств продукта.

**уметь:** пользоваться специальной и периодической литературой;

анализировать состав продуктов с учетом содержания пищевых биологически активных добавок;

прогнозировать и оценивать действие применяемых пищевых и биологически активных добавок на качество продуктов.

**владеть:** практическими навыками использования пищевых добавок.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 2-х разделов:

**Раздел 1. Классификация пищевых добавок.** Функциональные классы и свойства пищевых добавок. Кислоты. Регуляторы кислотности. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию. Пеногасители. Пищевые антиокислители. Наполнители. Пищевые красители натуральные и синтетические. Цветокорректирующие материалы. Эмульгаторы. Эмульгирующие соли. Уплотнители растительных тканей. Гелеобразователи. Желеобразователи. Вещества для обработки муки. Пенообразователи. Усилители вкуса и запаха. Ароматизаторы. Разрыхлители. Глазирователи. Загустители. Стабилизаторы. Консерванты. Пропелленты. Подслащивающие вещества (подсластители). Влагодерживающие агенты.

**Раздел 2. Биологически активные добавки** и биологически активные вещества. Мутагены и антимутагены в продуктах питания. Пищевые добавки - гигиеническая и генетическая безопасность пищи.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: лабораторные работы, тестирование, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – экзамен (2 семестр).

## **Б1.Б.12 Основы математического анализа**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.12 «Основы математического» относится к дисциплинам базовой части блока 1, включенных в учебный план по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: ознакомление студентов: с элементами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач аграрной науки и сельскохозяйственного производства; с методами математического исследования.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные понятия и методы математического анализа, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики;

**уметь:** разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании типовых задач и использовать математические методы при их решении;

**владеть:** методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 5 разделов

Раздел 1. Введение в математический анализ. Дифференциальное исчисление функций одной переменной.

Раздел 2. Неопределенный интеграл и его свойства. Определенный интеграл.

Раздел 3. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных.

Раздел 4. Кратные интегралы. Векторный анализ и элементы теории поля

Раздел 5. Числовые и функциональные ряды. Обыкновенные дифференциальные уравнения.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (1 семестр)

## **Б1.Б.12 Основы научных исследований в профессиональной сфере**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.12 «Основы научных исследований в профессиональной сфере» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация

централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Изучается в 6 семестре.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование знаний и умений по основам методики научных исследований, закладки опытов, использованию математической статистики для анализа явлений и процессов.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОК):

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

б) профессиональные (ПК):

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** элементы методики и планирования эксперимента, наблюдений и учетов, технику закладки и проведения опыта; документацию и отчетность; алгоритмы применения статистических методов анализа;

**уметь:** вычислять основные статистические параметры выборок; оценивать их достоверность;

**владеть:** методами математической обработки результатов опытов, методами планирования эксперимента.

## *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 3 разделов

Раздел 1. Методы исследований

Раздел 2. Математическая обработка результатов опыта

Раздел 3. Закладка и проведение опытов

## *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

## *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия;

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа экзамен (2 семестр).

## **Б.1.Б.14. Математическая статистика**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Учебная дисциплина Б.1.Б.14 «Математическая статистика» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: ознакомление студентов с элементами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач аграрной науки и сельскохозяйственного производства; с методами математического исследования формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы; понятия о разработке математических моделей для решения агрономических и агрохимических задач сельскохозяйственного производства; развитие логического мышления; навыков математического исследования явлений и процессов, связанных с сельскохозяйственным производством.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

### **а) общепрофессиональные (ОК):**

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные положения современной аксиоматической теории вероятностей, типы случайных величин и основных законов распределения, асимптотический смысл предельных теорем, методы представления результатов наблюдений (экспериментов), методы построения статистических оценок, их свойства и характеристики, методы проверки статистических гипотез, способы описания статистических закономерностей при анализе случайных явлений;

**уметь:** строить вероятностное пространство, соответствующее изучаемому объекту или явлению, вычислять вероятностные характеристики применять стандартные процедуры построения статистических оценок, проверки гипотез, построения статистических зависимостей;

**владеть:** методами расчета и анализа вероятностных характеристик, адекватными объекту и задаче его изучения; статистическими методами анализа статистических данных; методами построения эмпирических зависимостей при изучении случайных явлений.

## *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 5 разделов:

Раздел 1. Пространство элементарных событий. Алгебра событий. Понятие случайного события. Вероятность. Аксиоматическое построение теории вероятностей. Элементарная теория вероятностей. Методы вычисления вероятностей. Условная вероятность. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Схема Бернулли. Теоремы Пуассона и Муавра-Лапласа.

Раздел 2. Дискретные случайные величины. Функция распределения и ее свойства. Математическое ожидание и дисперсия дискретной случайной величины. Непрерывные случайные величины. Функция распределения, плотность вероятности случайной величины, их взаимосвязь и свойства. Математическое ожидание и дисперсия непрерывной случайной величины. Нормальное распределение и его свойства. Закон больших чисел. Теоремы Бернулли и Чебышева. Центральная предельная теорема Ляпунова.

Раздел 3. Случайные векторы. Функция распределения. Условные распределения случайных величин. Условные математические ожидания. Ковариационная матрица. Коэффициенты корреляции. Функции случайных величин и случайных векторов, их законы распределения. Характеристические функции и их свойства.

Раздел 4. Цепи Маркова. Переходные вероятности. Предельная теорема. Стационарное распределение. Понятие случайного процесса. Процессы с независимыми приращениями. Пуассоновский процесс. Стационарные процессы.

Раздел 5. Генеральная совокупность и выборка. Вариационный ряд. Гистограмма, эмпирическая функция распределения, выборочная средняя и дисперсия.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
2 зачетные единицы (72 часа)

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия;

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр).

## **Б1.Б.15 Экономика**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.15 «Экономика» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Экономика» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование экономического образа мышления у студентов на основе изучения понятийного аппарата, инструментов экономического анализа, экономических концепций, позволяющих ясно и последовательно объяснять процессы и явления экономической жизни общества, разрабатывать принципы и методы рационального хозяйствования.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные экономические категории и закономерности экономического развития общества, сущность процессов в макро- и микроэкономике;

**уметь:** анализировать основные экономические ситуации, происходящие в национальной экономике и на конкретном производстве;

**владеть:** навыками анализировать социально значимые экономические проблемы и процессы.

### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из четырех разделов.

**Раздел 1. Предмет экономической теории.** Экономическая теория. Экономический закон. Рациональное поведение. Метод. Методология. Индукция. Дедукция. Анализ. Синтез.

**Раздел 2. Исходные категории общественного производства.** Простые моменты процесса труда. Производительные силы. Экономические отношения. Общественный продукт. Производство. Распределение. Обмен. Потребление. Воспроизводство. Производительность труда. Интенсивность труда. Факторы производства.

**Раздел 3. Собственность как основа экономических систем.** Типы экономических систем. Собственность. Формы собственности. Пользование. Владение. Распоряжение.

Национализация. Приватизация. Денационализация. Реприватизация. Экономическая система.

**Раздел 4. Денежно-кредитные и бюджетные отношения.** Теории товара, стоимости, денег. Продукт. Товар. Благо. Стоимость. Потребительная стоимость. Меновая стоимость. Цена. Предельная полезность. Затратная концепция. Трудовая теория стоимости. Деньги. Биметаллизм. Монометаллизм. Золотомонетный стандарт. Золотослитковый стандарт. Кредитные деньги.

**Раздел 5. Сущность, функции, структура рыночных отношений.** Совершенная и не совершенная конкуренция. Рынок. Инфраструктура рынка. Структура рынка. Информация. Консалтинг. Аудит. Торговля. Коммерция. Биржа. Банк. Брокер. Маклер. Дилер. Конкуренция. Монополия. Цена. Дефицит. Риск.

**Раздел 6. Предпринимательская деятельность:** сущность и формы. Предпринимательство. Малый бизнес. Средний бизнес. Крупный бизнес. Франчайзинг. Венчур.

**Раздел 7. Цели и инструменты макроэкономической политики.** Теория глобализации мировой экономики. Общее экономическое равновесие. ВВП, ВВП, ЧНП, НДС.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет с оценкой (5 семестр).

### **Б1.Б.16 Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.12 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Для освоения дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: освоение студентами теоретических знаний и законодательных основ, приобретение умений и навыков их применения в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия для обеспечения эффективности создаваемых технологий и организации общественного питания;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по метрологическому обеспечению безопасности и качества продовольственного сырья и продуктов питания в процессе их стандартизации и сертификации.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

б) профессиональные (ПК):

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** законодательные и нормативно-правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и оценке соответствия; основы технического регулирования;

- общую теорию измерений, взаимозаменяемости;  
- основные закономерности измерений влияния качества измерений на качество конечных результатов метрологической деятельности, методов и средств обеспечения единства измерений;

- методы и средства контроля качества продукции;  
- организацию, технологию сертификации и стандартизации продукции;  
- правила проведения контроля, испытания и приемки продукции;  
- физические основы измерений, систему воспроизведения единиц физических величин и передачи размера средствами измерений;

- способы оценки точности (неопределенности) измерений и испытаний и достоверности контроля;

- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;

- системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита.

**уметь:**

- применять действующие стандарты, положения и инструкции по оформлению технической документации; пользоваться основными средствами контроля качества среды обитания;

- применять: контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции;  
- методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции и систем качества;

- методы и средства поверки (калибровки) и юстировки средств измерения, правила проведения метрологической и нормативной экспертизы документации;

**владеть:**

- законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов;

- методами определения точности измерений;  
- навыками работы на контрольно-измерительном и испытательном оборудовании;  
- навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности (неопределенности) измерений, испытаний и достоверности контроля.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из трёх разделов.

**Раздел 1. Метрология.** Основные понятия, термины и определения технического регулирования. Основные понятия, термины и определения. Правовые основы технического регулирования и метрологии. Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Средства измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Поверка (калибровка) средств измерений. Математическая обработка результатов прямых и косвенных измерений. Метрологическое обеспечение предприятия машиностроительного производства.

**Раздел 2. Стандартизация.** Термины и определения стандартизации. Правовые основы и научная база стандартизации. Функции и задачи стандартизации. Организация работ по стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Государственный контроль и

надзор за соблюдением требований стандартов. Международные организации по стандартизации. Стандартизация основных норм взаимозаменяемости. Допуски и посадки. Основные понятия. Допуски формы и расположения поверхностей. Шероховатость поверхностей. Единая система допусков и посадок. Основные элементы. Основы выбора посадок на типовые соединения в изделиях машиностроения.

**Раздел 3. Сертификация.** Термины и определения сертификации и оценки соответствия. Цели и принципы сертификации и оценки соответствия. Обязательная и добровольная сертификация, декларирование соответствия. Правила, схемы и порядок сертификации и оценки соответствия.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен, (4 семестр).

### **Б1.Б.17 Централизованное производство овощных полуфабрикатов**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Централизованное производство овощных полуфабрикатов» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.17 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование представлений, знаний, умений в области производства, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств овощных полуфабрикатов, нормирования качества.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- общую характеристику технологического процесса предприятия общественного питания; классификацию продукции общественного питания;
- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- нормативную и технологическую документацию отрасли;
- технологические аспекты централизованного производства овощных полуфабрикатов.

**уметь:**

- использовать стандарты и нормативные документы при оценке, контролю качества и сертификации продукции предприятий питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака овощных полуфабрикатов и разработки мероприятий по их предупреждению;
- осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства овощных полуфабрикатов;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; осуществлять контроль за технологическим процессом;
- разрабатывать нормативную документацию на овощные полуфабрикаты с учетом современных достижений в области технологии и техники;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства овощных полуфабрикатов.

**владеть:**

- практическими навыками производства овощных полуфабрикатов;
- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства овощных полуфабрикатов;
- принципами построения рецептур на производство овощных полуфабрикатов;
- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.

*4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из десяти разделов.

Раздел 1. Общая характеристика предприятий, предназначенных для централизованного производства овощных полуфабрикатов (назначение, мощность, ассортимент).

Раздел 2. Характеристика сырья.

Раздел 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности плодоовощной продукции.

Раздел 4. Общая характеристика технологического процесса централизованного производства овощных полуфабрикатов.

Раздел 5. Схема технологического процесса производства овощных полуфабрикатов.

Раздел 6. Централизованное производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных овощей.

Раздел 7. Организация производственных участков и рабочих мест.

Раздел 8. Централизованное производство полуфабрикатов из, луковых овощей, плодовых овощей, салатных и шпинатных овощей, зелени, десертных овощей.

Раздел 9. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.

Раздел 10. Ассортимент, сроки хранения и реализации полуфабрикатов

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часов)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа экзамен (4 семестр)

## **Б1.Б.18. Товароведение продовольственных товаров**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.18 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;

-освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

б) профессиональные (ПК):

ПК-30 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** ассортимент продовольственных товаров;

- изменение питательных веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и хранения;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- нормативные документы на продовольственные товары.

**уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы по определению показателей физико- химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработке мероприятий по их предупреждению;

- обеспечивать соблюдение условий хранения и реализации товара.

**владеть:** навыками критического восприятия информации и ее интерпретации;

навыками формирования ассортимента;

- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из шести разделов.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров. Принципы систематики. Ассортимент, его виды и показатели.

Раздел 2. Химический состав пищевых продуктов. Основы хранения пищевых продуктов. Зерно и продукты его переработки.

Раздел 3. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары.

Раздел 4. Молоко и молочные товары. Мясо и мясные товары. Рыба и морепродукты.

Раздел 5. Яйца и яйцепродукты.

Раздел 6. Пищевые жиры и масла.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (перезачет)

### **Б1.Б.19. Контроль качества продукции общественного питания**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Контроль качества продукции общественного питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.19 и осваивается в третьем семестре студентами заочной формы обучения по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** понятие «качество пищевых продуктов и продукции и услуг общественного питания» и показатели его характеризующие;

- современные системы обеспечения качества и безопасности продукции питания;

- факторы, определяющие качество продукции и услуг;

- способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;

- виды и методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции; органолептический и лабораторный контроль качества продукции общественного питания;

- виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

- уметь:** - использовать стандарты и нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;
- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества пищевых продуктов и кулинарной продукции;
  - проводить стандартные испытания по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;
  - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработку мероприятий по их предупреждению;
  - осуществлять контроль за технологическим процессом;
  - проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;
  - делать заключение о качестве продукции общественного питания в соответствии с требованиями стандартов;
  - выполнять технику общих операций (отбор средней пробы и подготовку ее к испытаниям) в физико-химических исследованиях;
  - проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве;
  - распознавать виды фальсификации некоторых видов кулинарной продукции;
  - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.
- владеть:** навыками организации эффективной системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, контроля качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; разработки и реализации мероприятий по повышению качества продукции;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из двух разделов.

Раздел 1. Качество продукции как социально-экономическая категория. Показатели качества продукции. Организация контроля качества продукции общественного питания. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции.

Раздел 2. Контроль качества полуфабрикатов. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Виды фальсификации кулинарной продукции. Способы обнаружения. Менеджмент качества в обслуживании.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа, экзамен (3 семестр)

### **Б1.Б.20. Технология ресторанной продукции**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Технология ресторанной продукции» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.20 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: овладение студентами основными знаниями и навыками в сфере производства блюд ресторанной кухни отечественной и мировой практики.

Задачами курса являются:

- изучение принципов производства ресторанной продукции;
- ознакомление с классификацией блюд мировой ресторанной кухни;
- овладение технологией производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** терминологию специального кулинарного языка; основы технологии производства блюд ресторанного ассортимента; принципы первичной обработки пищевого сырья.

**уметь:** составлять технико-технологическую документацию; проводить технологическую обработку пищевого сырья; производить определенный ассортимент блюд ресторанной кухни с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм.

**владеть:** методами оценки качества используемого сырья; техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления.

## *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 14 разделов.

Раздел 1. Введение. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании туристского продукта. Блюда ресторанной кухни определение, отличительные особенности, система критериев и оценок.

Раздел 2. Нормативно-технологическая документация по кулинарии. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: структура, состав, содержание. Технологическая документация: технико-технологические карты, технологические карты, технологические схемы.

Раздел 3. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Определения и отличительные особенности, ассортимент и использование. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни. Национальные особенности использования пряностей и приправ

Раздел 4. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни и меню банкетов, их классификация. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Салаты: общая характеристика и ассортимент. Салаты-коктейли: назначение, технологические способы и приемы художественного оформления. Общая характеристика банкетных закусок. Технология заливных и фаршированных блюд. Горячие закуски. Технология кокота, кокиля, жульена

Раздел 5. Технология приготовления супов. Классификация, характеристика и отличительные особенности приготовления отдельных групп супов. Ассортимент супов ресторанной кухни. Технология бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, нормы презентации. Требования к качеству супов.

Раздел 6. Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Технология приготовления: классические соусы, «быстрые» соусы, соусы на основе овощных соков и пюре, соусы на основе фруктов и ягод, десертные и оригинальные соусы. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления. Требования к качеству соусов, сроки хранения

Раздел 7. Вторые горячие блюда. Технология приготовления вторых горячих блюд из овощей. Вторые горячие блюда из овощей. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных овощных блюд. Знаменитые европейские гарниры из картофеля и овощей. Дизайн и правила потребления. Требования к качеству и сроки хранения.

Раздел 8. Технология приготовления вторых горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов. Место блюд из рыбы в реестре мировой кухни. Классификация, характеристика и первичная обработка сырья. Технология приготовления припущенных, отварных, жареных, тушеных и запеченных рыбных блюд. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Требования к качеству и сроки хранения

Раздел 9. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса и птицы. Технология приготовления отварных, жареных, тушеных и запеченных мясных блюд. Блюда из рубленого мяса. Техника подбора гарниров и соусов к блюдам из мяса. Дизайн и правила потребления. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов. Требования к качеству и сроки хранения.

Раздел 10. Технология приготовления вторых горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Характеристика и принципы подготовки сырья. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки круп, бобовых и макаронных изделий. Национальные блюда, принципы подачи. Сроки хранения и требования к качеству.

Раздел 11. Технология приготовления вторых горячих блюд из яиц и творога. Роль яиц и творога в рационе человека. Характеристика и принципы первичной обработки яиц. Технология приготовления вареных, жареных и запеченных блюд из яиц. Характеристика и классификация блюд из творога. Технологические особенности. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и творога.

Раздел 12. Технология приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий. Ассортимент изделий «haute» класса, относящееся к ресторанной группе. Назначение. Особенности сервировки и правила потребления. Русские национальные кулинарные и кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни.

Раздел 13. Технология приготовления сладких блюд. Классификация и общая характеристика. Холодные сладкие блюда. Технология желе, муссов, самбуков, кремов, компотов, киселей. Банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого. Технология горячих сладких блюд: суфле, пудинги, жареные, запеченные и фламбированные фрукты, сладкие каши. Элементы оформления десертов. Требования к качеству.

Раздел 14. Технология приготовления напитков. Технология приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Способы подачи. Особенности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. Правила потребления. Холодные напитки собственного и промышленного производства

отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Характеристика. Особенность подачи

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (3 семестр)

### **Б1.Б.21. Технология продукции общественного питания**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.21 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания производства продукции на предприятиях индустрии питания.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-25 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- знать: общую характеристику технологического процесса предприятия общественного питания; классификацию продукции общественного питания; принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- нормативную и технологическую документацию отрасли;

- технологию закусок, блюд и напитков;

- технологию мучных кулинарных и кондитерских изделий;

- технологию кулинарной продукции для детского, диетического и лечебно-профилактического питания: технологию кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спецконтингентов.

**уметь:**

- использовать стандарты и нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продукции предприятий питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;
- формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания; осуществлять контроль за технологическим процессом;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции.

**владеть:** практическими навыками производства кулинарной продукции;

- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания;
- принципами построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;
- методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий.

*4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 6 разделов.

Раздел 1. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания.

Раздел 2. Технологические принципы производства продукции общественного питания.

Раздел 3. Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов.

Раздел 4. Технологический процесс кулинарной обработки овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов из них.

Раздел 5. Технология супов, соусов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из мяса, рыбы, птицы; холодных блюд и закусок, сладких блюд; мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий.

Раздел 6. Технология кулинарной продукции для детей и подростков, для лечебного питания, для профилактического питания, для питания спецконтингентов.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – курсовая работа, экзамен (4 семестр)

**Б1.Б.22 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.22 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания производства продукции на предприятиях индустрии питания.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

- знать: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;
- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- требования к обслуживающему персоналу

**уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

**владеть:** использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов.

Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качества услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация.

Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.

Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания

Раздел 2. Столовая посуда, приборы, белье. их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.

Раздел 3. Меню и винная карта. Составление и оформление меню. Назначение и принципы составления меню и прейскурантов. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов. Последовательность расположения в прейскуранте порционных блюд и меню закусок, блюд и напитков

Раздел 4. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка к обслуживанию и сервировка стола. Подготовка торгового зала. Расстановка мебели. Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
6 зачетных единиц (216 часов)

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа, экзамен (4 семестр)

### **Б1.Б.23 Оборудование предприятий общественного питания**

1. *Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.23 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

2. *Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования пищевых производств.

3. *Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** классификацию технологического оборудования; понятие о технологической машине и ее устройстве; классификация машин, структура рабочего цикла; устройство и принцип работы механического оборудования;

- классификацию и индексацию теплового оборудования; понятие о «модуле» и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители;

- общие принципы устройств тепловых аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования;
- торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение; весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование; механизированные линии и технологические автоматы; торговые автоматы; оборудование для комплектации и раздачи обедов.

**уметь:** производить расчет технологических показателей машин;

- производить тепловой расчет аппаратов;
- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

**владеть:** навыками безопасной эксплуатации различных видов технологического оборудования;

- методами организации ремонта и монтажа технологического оборудования.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 6 разделов.

Раздел 1. Механическое оборудование. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания. Классификация технологического оборудования. Требования к технологическому оборудованию.

Раздел 2. Общие сведения о механическом оборудовании. Понятие о технологической машине и ее устройстве. Классификация машин. Структура рабочего цикла и расчет технологических показателей.

Раздел 3. Универсальные кухонные машины. Сортировочно-калибровочное оборудование. Моечное оборудование. Очистительное оборудование. Измельчительно-режущее оборудование. Перемешивающее оборудование. Дозировочно-формовочное и прессующее оборудование. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании.

Раздел 4. Традиционные методы тепловой обработки продуктов. Классификация и индексация теплового оборудования. Понятие о «модуле» и модульном оборудовании, функциональных емкостях. Источники тепла, топливо, теплоносители. Общие принципы устройств тепловых аппаратов. Тепловой расчет аппаратов.

Раздел 5. Пищеварочное оборудование. Оборудование для жарки и выпечки. Универсальное тепловое оборудование. Водогрейное и вспомогательное оборудование. Торговое оборудование. Технологические автоматы.

Раздел 6.

Торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение. Весовое и кассовое оборудование. Подъемно-транспортное оборудование. Механизированные линии и технологические автоматы. Торговые автоматы. Оборудование для комплектации и раздачи обедов.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часа)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (3 семестр) перезачет

### **Б1.Б.24 Экономика в профессиональной сфере**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.24 «Экономика в профессиональной сфере» относится к дисциплинам базовой части блока 1 по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Уровень усвоения содержания дисциплины определяется знаниями и умениями, приобретенными студентами.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: дать студентам основы экономических знаний и умений в области экономики и организации производства.

В задачи дисциплины входит обучение студентов:

- планированию и анализу производственно-хозяйственной деятельности предприятия с применением экономико-организационных методов;
- овладению экономико-организационными методами и приемами, направленными на повышение эффективности работы предприятия;
- освоению законов и постановлений правительства и руководящих органов в области экономической политики.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

б) профессиональные (ПК):

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

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, организацию материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства;
- основы проектирования предприятий общественного питания, составление проектно-сметной документации;
- методику расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений;
- основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
- классификацию и показатели издержек производства и обращения;
- источники распределения доходов и прибыли, состояние кадрового обеспечения;
- стратегию ценообразования;
- особенности организации основного производства ;
- важнейшие положения по организации материально-технического обслуживания производства,
- основы научной организации и нормирования труда
- способы оплаты труда;

**уметь:** анализировать и рассчитывать параметры организации и оперативного управления производственным потоком;

- составлять графики ремонта оборудования;
  - выполнять расчеты производственной мощности;
  - выявлять ее резервы и определять мероприятия по их использованию;
  - оценивать состояние организации труда и использования рабочего времени;
- владеть навыками:** организации заводского планирования и формирования важнейших показателей организационно-хозяйственной деятельности предприятия.
- выполнения работы в области организации производства труда и управления,
  - рационального использования материальных и энергетических ресурсов;
  - проведения технико-экономического анализа;
  - изыскания возможности сокращения цикла выполнения работ; составления графиков работ;
  - расчёта важнейших экономических показателей работы предприятия.

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 6 разделов

Раздел 1 Пищевая промышленность России и ПМР, роль и структура.

Раздел 2. Основной и оборотный капитал. Сырьевая база пищевой отрасли.

Раздел 3. Трудовые ресурсы и оплата труда. Ценообразование и налогообложение.

Раздел 4. Капитальное строительство и капитальные вложения. Инновационная и инвестиционная деятельность предприятий.

Раздел 5. Особенности размещения предприятий отрасли. Себестоимость продукции и издержки производства.

Раздел 6. Производственный процесс и его структура. Организация основного производства.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (4 семестр).

### **Б1.Б.25 Физическая культура**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Физическая культура» в учебном плане находится в базовой части цикла «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Уровень усвоения содержания дисциплины определяется знаниями и умениями, приобретенными студентами.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами являются: формирование способностей использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** - значение физической культуры в формировании общей культуры личности приобщении к общечеловеческим ценностям и здоровому образу жизни, укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни средствами физической культуры в процессе физкультурно-спортивных занятий;

- научные основы биологии, физиологии, теории и методики педагогики и практики физической культуры и здорового образа жизни;

- содержание и направленность различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую эффективность;

**уметь:** - учитывать индивидуальные особенности физического, гендерного возрастного и психического развития занимающихся и применять их во время регулярных занятий физическими упражнениями;

- проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью;

- составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью;

**владеть:** комплексом упражнений, направленных на укрепление здоровья, обучение двигательным действиям и развитие физических качеств;

- способами определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений;

- приемами страховки и способами оказания первой помощи во время занятий физическими упражнениями.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

**Раздел 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.** Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Психологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

**Раздел 2. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.** Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.

**Раздел 3. Критерии эффективности здорового образа жизни.** Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (6 семестр).

### **Б1.Б.26 Физиология питания**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Физиология питания» в учебном плане находится в базовой части цикла «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Уровень усвоения содержания дисциплины определяется знаниями и умениями, приобретенными студентами.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами являются: дать будущим специалистам знания об основных принципах рационального, оптимального и функционального питания человека; выработать навыки планирования пищевого рациона; изучить основы сбалансированного питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать общие представления о строении и функций пищеварительной системы человека;
- сформировать представления о регуляторных механизмах поддержания гомеостаза;
- быть ознакомленным с механизмами нарушения пищеварения;
- расширить знания о потребностях организма человека пищевых веществах и энергии с учетом пола, возраста, физической нагрузки и других факторов.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основы физиологии человека;

- систему пищеварения: строение и функции органов желудочно-кишечного тракта, процессы всасывания и усвоения пищевых веществ;
- энергетический обмен организма, виды энергозатрат;
- физиологическую роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;
- токсические и защитные компоненты пищи;
- основные принципы рационального питания;
- основы дифференцированного питания различных групп населения;
- основные принципы диетического питания, питание при различных заболеваниях;
- лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда;
- характеристику рационов лечебно-профилактического питания.

**уметь:** провести физиологическую оценку состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения;

- осуществить контроль за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;
- составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания.

**владеть:** методами проведения физиологической оценки состава пищевых продуктов растительного и животного происхождения;

- методами обеспечения контроля за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки;

методами составления пищевых рационов для различных групп населения на предприятиях общественного питания.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Раздел 1. Введение в учебную дисциплину «Физиология питания».

Раздел 2. Морфофункциональные особенности органов пищеварительной системы.

Раздел 3. Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека.

Раздел 4. Классические теории питания.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (1 семестр).

### **Б1.Б.27 Централизованное производство мясных полуфабрикатов**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Физиология питания» в учебном плане находится в базовой части цикла «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении специальных дисциплин, таких, технология производства продуктов общественного питания.

Дисциплина является завершающей в системе изучаемых дисциплин по направлению подготовки «технология продукции и организация общественного питания».

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами являются: формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясо- и птицеперерабатывающей промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-17 – способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** общую характеристику технологического процесса предприятия общественного питания; классификацию продукции общественного питания; принципы построения рецептур на кулинарную продукцию;

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;

- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;

- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;

- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- нормативную и технологическую документацию отрасли;
- уметь:** проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции;
- осуществлять организацию и совершенствование технологических процессов при централизованном производстве кулинарной продукции;
- владеть:**
- практическими навыками производства кулинарной продукции;
- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания;
- принципами построения рецептур на кулинарную продукцию.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Раздел 1. Общая характеристика технологического процесса заготовочного предприятия общественного питания по производству мясных полуфабрикатов. Подсобные помещения для вспомогательных материалов и сырья при производстве п/ф. Санитарно-гигиенические требования к помещениям организаций общественного питания. Виды предприятий общественного питания

Раздел 2. Техническая документация в общественном питании в области производства мясных полуфабрикатов. Стандартизация продукции общественного питания. Сертификация продукции общественного питания.

Раздел 3. Технология натуральных крупнокусковых полуфабрикатов. Типы разделки туши говядины. Типы разделки туши свинины. Типы разделки туши баранины.

Раздел 4. Технология порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Современная упаковка порционных полуфабрикатов. Ускорение процесса созревания мелкокусковых полуфабрикатов. Маринады для засолки полуфабрикатов. Вспомогательное сырье при производстве полуфабрикатов в маринаде.

Раздел 5. Технология мясных рубленых полуфабрикатов. Виды фасовки фаршей. Использование заменителей мяса при производстве фаршей. Способы посола фаршей. Анализ применения осадки при изготовлении колбасок для жарки. Анализ применения созревания фарша при изготовлении колбасок для жарки.

Раздел 6. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы и кроликов. Виды разделки мяса курей. Характеристика мяса различных видов мяса птицы и их применение при изготовлении п/ф. Способы созревания мяса птицы. Пищевые добавки-улучшители консистенции мяса птицы.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (5 семестр).

## **Б1.Б.28 Безопасность жизнедеятельности**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.05 «Безопасность жизнедеятельности» относится к дисциплинам базовой части блока 1, включенных в учебный план по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

б) профессиональные (ПК):

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

**уметь:** идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

**владеть:** законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 5 разделов

**Раздел 1. Введение в безопасность.** Основные понятия и определения.

**Раздел 2. Человек и техносфера.** Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания.

**Раздел 3. Защита человека и среды обитания** от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения.

**Раздел 4. Обеспечение комфортных условий** для жизни и деятельности человека. Психофизиологические и эргономические основы безопасности.

**Раздел 5. Чрезвычайные ситуации** и методы защиты в условиях их реализации.  
Управление безопасностью жизнедеятельности.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
3 зачетные единицы (108 часов)

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, тестирование

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (перезачет)

### **Б1.Б.29 Маркетинг и менеджмент**

1. *Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина «Маркетинг и менеджмент» в учебном плане находится в базовой части цикла Б1.Б.29 «Дисциплины (модули)» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

2. *Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: приобретение знаний, навыков в области маркетинга, призванного обеспечить устойчивое функционирование и развитие предприятий в конкурентной среде на основе гармонизации интересов потребителей, продавцов и других субъектов бизнеса и общества. Изложение теоретических и практических основ управления, а также анализ основных управленческих технологий применяемые в практике.

3. *Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-17 – способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

ПК-31 - способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой;

ПК-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** основные компетенции маркетинга, функции, цели и задачи маркетинга, основы маркетингового анализа, планирования; разработки комплекса и бюджета маркетинга.

общие характеристики; историю развития управленческой линии, основные подходы к управлению;

- внутренние и внешние перемены организации, их влияние на эффективность решения проблем организации;

- функции коммуникации в управлении, их влияние на эффективность решения проблем организации;

- подходу и принятию решений и основные модели управления;

**уметь:** проводить маркетинговые исследования, анализировать факторы внешней и внутренней среды организации, разрабатывать маркетинговые решения.

- оценивать влияние элементов внешней среды на деятельность организации;

- определять этичность управленческих действий и принимать соответствующие решения;

- планировать стратегию организации, выбирать цели и пути их достижения;

- определять истинные побуждения – мотивации работы, овладеть современными моделями мотивации, использовать мотивацию для повышения эффективности деятельности организации;

- прогнозировать возникновение конфликтной ситуации и принимать эффективные действия по ее предотвращению;

**владеть:** - способами сбора, систематизации и анализа маркетинговой информации, планирование маркетинга, разработки составляющих комплекса маркетинга и маркетинговых исследований.

- способностью использовать основные теории мотивации, лидерства и власти для решения управленческих задач;

- способностью эффективно организовывать групповую работу и принципы формирования команды;

- способностью оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений;

- способностью планировать операционную деятельность организаций.

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 3 разделов

Раздел 1. Теоретические основы маркетинга и менеджмента. Системы маркетинговых исследований. Основы организации менеджмента.

Раздел 2. Потребитель в системе маркетинга. Руководство и лидерство в системе менеджмента.

Раздел 3. Планирование, организация и контроль. Сущность рыночного механизма.

Маркетинговые коммуникации.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (7 семестр).

### **Б1.Б.30 Качество и безопасность продовольственного сырья**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.30 «Качество и безопасность продовольственного сырья» относится к дисциплинам базовой части блока 1 по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Цель и задачи дисциплины: изучение организационных и практических вопросов деятельности производственно-технологических лабораторий (ПТЛ) зерноперерабатывающих предприятий, проблем повышения качества готовой продукции мельниц, крупозаводов и комбикормовых заводов.

Основная задача изучения дисциплины:

- приобретение опыта проведения испытаний по определению показателей качества зерна, муки, крупы, комбикормов, кондитерских изделий, хлеба, крахмала, дрожжей;
- изучение связи между качеством исходного сырья и готовой продукции;
- осуществление технологического контроля производства зерноперерабатывающих предприятий;
- разработка технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- методы теоретического и экспериментального исследования в области заготовок, хранения и переработки зерна в муку, крупу и комбикорма с использованием современных методов планирования экспериментов и средств вычислительной техники;
- основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсосбережение и надежность технологических процессов;
- основные свойства продукции зерноперерабатывающих предприятий.

**уметь:** контролировать качество и безопасность пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством;

**владеть:** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- методами осуществления технологического контроля, разработки и технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства;

- методами определения оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 5 разделов

**Раздел 1. Организация контроля качества и безопасности на предприятии.** Производственная лаборатория – контролирующий орган за качеством на предприятии. Понятие о методах анализа сырья и продуктов питания. Санитарно-гигиенические

требования, предъявляемые к муке, крупе, крахмалу, дрожжам, карамели, пищевым маслам и жирам, комбикормам.

**Раздел 2. Контроль зерна, муки и хлеба, макаронного производства.** Контроль качества поступающего зерна, муки. Контроль качества и безопасности производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий.

**Раздел 3. Контроль пищевых жиров и масел.** Контроль качества поступающего сырья для производства пищевых масел и жиров, требования безопасности. Контроль качества и безопасности производства пищевых масел и жиров. Требования к оборудованию и упаковке.

**Раздел 4. Контроль крахмала, карамели и прессованных дрожжей.** Контроль качества поступающего сырья, требования безопасности. Контроль качества и безопасности производства крахмала, карамели и прессованных дрожжей.

**Раздел 5. Безопасность производства кормов.** Контроль качества поступающего кормового сырья на комбикормовых заводах. Контроль качества и безопасности производства комбикормов и побочной продукции.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (7 семестр).

### **Б1.Б.31 Управление технологическими процессами и техническими системами**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.31 «Управление технологическими процессами и техническими системами» входит в базовую часть профессионального цикла согласно ФГОС ВПО.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении естественно научных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, таких, как органическая химия, физическая и коллоидная химии, биохимия, техническая микробиология,

Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: технология производства продукции общественного питания, стандартизация и сертификация продукции общественного питания.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Основная цель дисциплины - формирование у обучающихся системы научных знаний о сырье для рационального управления технологическими процессами и системами при его переработке и гарантированного получения пищевой и технической продукции высокого качества с высоким выходом при минимальных потерях и затратах.

Задачи освоения дисциплины. Знать физико-химические, биохимические изменения, происходящие в сырье под влиянием различных факторов в процессе его хранения и переработки.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные понятия и термины дисциплины в объеме, достаточном для выполнения своих профессиональных задач; принципы построения производственных организаций; назначение технологического процесса по степени воздействия на сырье

**уметь:**

- проводить анализ технологического процесса как объекта управления;

**владеть:**

- методами управления технологическим процессом с помощью автоматических систем.

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов

**Раздел 1.** Назначение, цели и функции систем управления технологическими процессами.

**Раздел 2.** Основы технологий воздействия на сырье при производстве готовых пищевых продуктов. Влияние холода, тепла на свойства сырья.

**Раздел 3.** Параметры технологических процессов. Коагуляционная подготовки молока.

**Раздел 4.** Классификация систем управления технологическими процессами.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (7 семестр).

### **Б1.Б.32 Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.32 «Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания» относится к дисциплинам базовой части блока 1 по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями изучения дисциплины являются:

- ознакомление студентов с основами безопасности жизнедеятельности в пищевом производстве;

- подготовка студентов к применению основ безопасности жизнедеятельности в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации на предприятиях питания;

- изучение способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах;
- научиться оказывать первую помощь пострадавшим последствием при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;
- научиться использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

#### а) общепрофессиональные (ОПК):

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

#### б) профессиональные (ПК):

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

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

**уметь:** организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

**владеть:** владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 5 разделов

**Раздел 1.** Теоретические основы учения о безопасности жизнедеятельности. Предмет и задачи изучения дисциплины. Основы взаимодействия человека со средой обитания. Опасности, их классификация. Принципы защиты от опасностей.

**Раздел 2.** Современное состояние системы «человек - техносфера». Виды и формы деятельности человека. Классификация условий трудовой деятельности. Работоспособность и пути повышения эффективности труда. Негативные факторы производственной среды». Место и роль безопасности в предметной области и профессиональной деятельности.

**Раздел 3.** Управление безопасностью жизнедеятельности. Законодательные и нормативные правовые основы управления безопасностью жизнедеятельности. Экономические основы управления безопасностью. Современные рыночные методы экономического регулирования различных аспектов безопасности: позитивные и негативные методы стимулирования безопасности. Понятие экономического ущерба, его составляющие и методические подходы к оценке. Органы государственного управления безопасностью: органы управления, надзора и контроля за безопасностью, их основные функции, права и обязанности, структура.

**Раздел 4.** Чрезвычайные ситуации: основные способы и средства защиты. Основы организации защиты населения и персонала в мирное и военное время, способов защиты, защитные сооружения, их классификация. Организация эвакуации населения и персонала из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской защиты.

**Раздел 5.** Задачи и основные мероприятия гражданской обороны при осуществлении профессиональной деятельности. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС. Функционирование технических систем и бытовых объектов в условиях ЧС. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и безопасность при его эксплуатации. Пожарная безопасность предприятий общественного питания.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часа).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - контрольная работа, экзамен (6 семестр).

### **Б1.Б.33 Санитария и гигиена питания**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.Б.33 «Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам базовой части блока 1 по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

*2. Цели и задачи дисциплины*

Цель и задачи дисциплины: формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания; освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

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

ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** основы санитарного законодательства,

- санитарные правила в области общественного питания,
- гигиенические нормативы и требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов,
- санитарные требования к оборудованию и содержанию предприятий питания.

**уметь:** проводить гигиеническую оценку проектов предприятий общественного питания: составление графика уборки; применение моющих и дезинфицирующих средств; контроль эффективности обработки посуды, инвентаря и др.

- составлять заключения и планы профилактических мер по актам расследований конкретных случаев

- проводить гигиеническую оценку пищевых продуктов по показателям безопасности (заключения по образцу и по партии продукта).

- **владеть:** методами проведения санитарно-гигиенической оценки приемки, хранению, кулинарной обработке продуктов, реализации и качеству пищи

- методами санитарного обследования предприятия общественного питания.

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 9 разделов:

Раздел 1 Санитарный надзор и санитарное законодательство.

Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания.

Раздел 3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания.

Раздел 4. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

Раздел 5 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена работников.

Раздел 6. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

Раздел 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Раздел 8. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.

Раздел 9. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов).

#### *б. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, реферат, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет с оценкой (4 семестр).

### **Б1. В. ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ**

#### **Б1.В.01 Упаковочные материалы и оборудование**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.01 «упаковочные материалы и оборудование» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Химия физическая и коллоидная» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

##### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: является формирование у студентов знаний по основам тароведения, характеристикам основных свойств упаковочных материалов, видов тары и планированию применения упаковки для пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: - знакомство с терминами и понятиями, классификацией тары, основными функциями упаковки и маркировки; - изучение барьерных и другие свойства упаковочных материалов и видов потребительской и транспортной тары для пищевых продуктов; - изучение упаковочных материалов для транспортной тары, видов транспортной тары; правил обращения с продукцией в таре и различных материалов, правил обращения, хранения, и возврата транспортной тары; - знакомство с требованиями маркетинга к упаковке, основами планирования упаковки, требованиями экологии к упаковке; - знакомство с упаковкой для различных групп пищевых продуктов

##### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать:**

- основные виды и характеристики упаковочных материалов,
- основные способы фасовки и упаковки пищевой продукции,
- методы контроля качества пищевой продукции,
- устройство и принцип действия фасовочно-упаковочного оборудования,
- методы технического обслуживания и наладки упаковочного оборудования,
- правила техники безопасности при работе упаковочного оборудования.

**уметь:**

- вести расчеты производственных мощностей и давать оценку эффективности работы фасовочно-упаковочного оборудования,

- осуществлять на основе изучения информации выбор оптимальных конструкций упаковочного оборудования и материалов,
- пользоваться нормативно-технической документацией в области фасовки и упаковки пищевой продукции,
- организовывать работу по эксплуатации, наладке и обслуживанию упаковочного оборудования.

**владеть:**

- методами организации работы в сфере фасовки и упаковки пищевой продукции,
- методами проведения физических измерений,
- методами оценки свойств пищевых продуктов и упаковочных материалов
- методами рациональной системы технического обслуживания и ремонта упаковочного оборудования.

*4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из шести разделов.

1. Виды и характеристики упаковочных материалов.
2. Способы и средства для упаковки твердых продуктов.
3. Способы и средства для упаковки вязких продуктов.
4. Способы и средства для упаковки жидких продуктов.
5. Эtiquетирование. Фасовочно-упаковочное оборудование.
6. Проектирование и расчет фасовочно-упаковочного оборудования.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – экзамен (1 семестр)

**Б1.В.02 Холодильная техника и технологии**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.02 «Холодильная техника и технологии» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Официальный язык (русский)» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания:

- физических методов получения низких температур; холодильных циклов; основными холодильными агентами и хладоносителями;
- конструкциями холодильных машин, типами холодильников;
- с методами холодильной обработки пищевого сырья и продуктов;
- с основами тепло- и массообмена при различных видах холодильной обработки;
- с процессами, проходящими в продуктах растительного и животного происхождения при понижении их температуры, а также при хранении.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ОК):

ПК-17 -способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать:**

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- основные законы преобразования энергии;
- законы термодинамики и теплообмена;
- термодинамические процессы и циклы;
- общие принципы устройств холодильных машин;
- основные способы энергосбережения.

**уметь:**

- используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование для холодильной обработки пищевых продуктов;
- рассчитывать режимы технологических процессов охлаждения, замораживания и хранения пищевых продуктов;
- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

**владеть:**

- методами расчета и подбора оборудования для холодильной обработки пищевых продуктов;
- рациональными методами эксплуатации оборудования для холодильной обработки пищевых продуктов.

### *4. Структура и содержание дисциплины*

*Содержание дисциплины состоит из двух разделов*

Раздел 1. Теоретические основы холодильной технологии.

Раздел 2. Принцип работы и основы теории холодильных машин. Холодильное оборудование.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

- для заочной формы обучения - экзамен (1 семестр).

## **Б1.В.03 Химия физическая и коллоидная**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.03 «Химия физическая и коллоидная» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Химия физическая и коллоидная» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: освоение теоретических основ современной химии, ее методологических подходов и понимание процессов жизнедеятельности растительных организмов и технологических процессов переработки сельскохозяйственных продуктов; формирование представления о возможности применения закономерностей и методов физической химии в профессиональной деятельности аграриев.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные понятия и законы физической и коллоидной химии, их практическое применение; основы теории строения вещества в различных агрегатных состояниях и общие закономерности протекания физико-химических процессов; свойства элементов и соединений, составляющих основу агро- биологических систем; требования техники безопасности при работе с химическими веществами и физическими приборами;

**уметь:** использовать основные методы химического исследования веществ и соединений и обрабатывать полученные результаты; проводить химическую идентификацию биологически важных веществ; применять полученные знания по химии при изучении других дисциплин, выделять конкретное химическое и физико-химическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности;

**владеть:** инструментарием для решения химических задач в области агрономии; информацией о назначении и областях применения основных химических веществ и их соединений в сельском хозяйстве; обобщенными приемами исследовательской деятельности (постановка задачи в лабораторной работе или отдельном опыте, теоретическое обоснование и экспериментальная проверка ее решения); элементарными приемами работы в химической лаборатории и навыками обращения с веществом (приготовлением растворов различной концентрации, исследованием их свойств методами химического и физико-химического анализа), общими правилами техники безопасности при обращении с химической посудой, лабораторным оборудованием и химическими реактивами; основными методами, способами и средствами получения, накопления и переработки химической информации.

## *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из четырех разделов.

Раздел 1. Основные закономерности химических процессов.

Раздел 2. Химические системы.

Раздел 3. Электрохимические процессы.

Раздел 4. Адсорбция. Дисперсные системы.

## *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа).

## *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (3 семестр)

## **Б1.В.04 Официальный язык (русский)**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.04 «Официальный язык (русский)» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Официальный язык (русский)» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: развитие и совершенствование способности студентов к речевому взаимодействию и социальной адаптации; углубление и расширение знаний о языковой норме и её разновидностях, нормах речевого поведения в различных сферах общения; совершенствование умений моделировать своё речевое поведение в соответствии с условиями и задачами общения.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** нормы русского литературного языка, правила русской орфографии и пунктуации, коммуникативные качества речи;

**уметь:** правильно применять лексические, морфологические, синтаксические и стилистические средства языка и речи; формировать лингвистические навыки анализа языковой ситуации;

**владеть** умениями практически использовать теоретические знания по русскому языку в агрономической, ветеринарной и инженерной практике.

### *4. Структура и содержание дисциплины*

Раздел 1. Вводное занятие.

Раздел 2. Речевая тема.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр) (перезачет).

## **Б1.В.04 Официальный язык (молдавский)**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.04 «Официальный язык (молдавский)» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Официальный язык (молдавский)» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Объектул детерминэ фамилиаризаря ку ноциуниле де базэ а курсулуй де лимбэ молдовеняскэ ын групеле алолингве, фиинд о лимбэ официалэ а РМН.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

#### *а) общекультурные (ОК):*

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** вокабуларул актив, а аплика корект ын пронунцаря оралэ нормеле лимбий молдовенешть, а формула ынтребэрь, а експлика опинииле сале;

**уметь:** а конверса диферите теме, сэ факэ ун мик коментариу литерар, сэ експличе сенсул кувинтелор;

**владеть:** де пронунцаре ши скриере коректэ а кувинтелор; де формаре а ымбинэрилор де кувинте; а пропозициилор; де а презента о информácie; скриере; де а репродукче повестирь; сэ факэ ун резумат; а формула идеиле ынтр-о анумитэ ордине ложикэ.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из трех разделов.

Раздел 1. Ноциунь женерале деспре лимбэ (модул). Фачем куноштинцэ. Фамилия ноастрэ.

Раздел 2. Экстериорул ши карактерул приетенулуй (ей). Университатя де Стат Нистрянэ «Т. Шевченко». Орашул Тирапол. Ын библиотекэ. Сала де лектурэ. Зи де лукру. Транспортул. Литература контемпоранэ. Леженде ши традиций. Комоара националэ а попорулуй молдовенеск. Терминологие професионалэ (модул).

Раздел 3. Професия алясэ. Саванць вестиць. Кабинетул де лукру ал спечиалистулуй. Плантеле агриколе. Болиле плантелор агриколе. Протекция плантелор агриколе. Комплексул агроиндустириал. Екология ши сэнэтатя омулуй. Реколтаря роадей. Фабрика де консерве. Ла депозит. Масс-медиа.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр) перезачет

## **Б1.В.04 Официальный язык (украинский)**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Представленная учебная дисциплина входит в раздел Б1. Вариативная часть. Дисциплины по выбору.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Для освоения дисциплины «Официальный язык/украинский» студенты используют знания, умения, навыки, полученные в результате изучения дисциплин курса «Современный украинский язык».

Место учебной дисциплины – в системе вспомогательных курсов, формирующих профессиональную компетенцию выпускника.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Сформировать знания украинского языка, который является одним из официальных языков ПМР.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** - основные элементы грамматики; лексический минимум учебных лексических единиц общего и терминологического характера, необходимого для работы с профессиональной литературой и осуществление взаимодействия на изучаемом языке;

**уметь:** выбирать языковые средства в соответствии с коммуникативной интенцией и ситуацией общения; составлять план, аннотацию, реферат; составлять личные деловые бумаги;

**владеть:** навыками чтения и перевода текста; навыками работы со словарями; навыками адаптации текстов для устного и письменного изложения.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из трех разделов.

Розділ I «Фонетика. Графіка. Орфоєпія»

Розділ II «Орфографія»

Розділ III «Морфологія»

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр) перезачет

## **Б1.В.05 Химия органическая**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.05 «Химия органическая» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и

кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Химия органическая» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: создание системы знаний об окружающем мире, формирование диалектико-материалистического научного мировоззрения, выработка компетенций через глубокое понимание законов химии и приобретение навыков их практического применения, развитие химического мышления и творческой деятельности.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** основные понятия и законы химии, их практическое применение; основы теории строения вещества (строение атомов и молекул, образование химической связи, типы межмолекулярного взаимодействия) и общие закономерности протекания химических процессов; основы химических процессов и современных технологий; свойства элементов и органических соединений; состав окружающей среды и влияние на неё органических соединений; требования техники безопасности при работе с химическими веществами;

**уметь:** использовать основные элементарные методы химического исследования веществ и соединений и обрабатывать полученные результаты; оценивать возможности реакционной способности органических соединений и их возможное воздействие на живые организмы; контролировать качество отходов производства и оценивать их влияние на окружающую среду; применять полученные знания по органической химии при изучении других дисциплин;

**владеть:** инструментарием для решения химических задач в области органической химии; информацией о назначении и областях применения основных органических химических веществ; обобщенными приемами исследовательской деятельности (постановка задачи в лабораторной работе или отдельном опыте, теоретическое обоснование и экспериментальная проверка ее решения); элементарными приемами работы в химической лаборатории и навыками обращения с веществом (приготовлением растворов различной концентрации, исследованием их свойств методами химического анализа), общими правилами техники безопасности при обращении с химической посудой, лабораторным оборудованием и химическими реактивами; основными методами, способами и средствами получения, накопления и переработки химической информации.

## *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из пяти разделов.

Раздел 1. Строение органических соединений. Изомерия и номенклатура.

Раздел 2. Углеводороды.

Раздел 3. Монофункциональные производные углеводородов.

Раздел 4. Гетерофункциональные производные углеводородов.

Раздел 5. Гетероциклы.

## *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

## *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр) перезачет

## Б1.В.06 Биохимия

### 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.В.06 «Биохимия» в учебном плане основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Изучению дисциплины «Биохимия» предшествует учебный курс «Физическая и коллоидная химия».

### 2. Цели и задачи дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование понимания единства метаболических процессов в целом организме на основе знаний о химическом строении живых организмов и физико-химических процессах, обеспечивающих их жизнедеятельность; освоение системы знаний о фундаментальных положениях и современных достижениях в изучении роли и механизма функционирования нуклеиновых кислот и белков на основе знания их структуры и свойств.

Задачами биохимии являются:

1. Знакомство со структурой, свойствами и функциями основных биомолекул.
2. Изучение путей метаболизма нуклеиновых кислот, белков, углеводов и липидов и их взаимосвязей.
3. Изучение этапов энергетического обмена, способов запасаения и расходования метаболического топлива клетками.
4. Формирование представлений об основных принципах регуляции и их механизмах.

### 3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- биохимические основы механизмов жизнедеятельности, молекулярные механизмы регуляции процессов воспроизводства генетической информации в живых организмах;
- современное состояние и перспективы развития биохимии;

**уметь:** - интерпретировать современные методы и достижения биохимии и молекулярной биологии характеризовать строение макромолекул, используя современные представления о строении высокомолекулярных соединений;

- характеризовать тонкие механизмы молекулярно-биологических процессов и закономерностей их регуляции; дифференцировать уровни и характеризовать структуру генома вирусов, фагов, про- и эукариот;

- детализировать представления о строении и функциях белков, необходимых для катализа и регуляции важнейших процессов;

**владеть:**

- понятийным аппаратом дисциплины;

- навыками работы в исследовательских лабораториях;
- навыками экспериментальной работы на современном оборудовании;
- навыками, необходимыми для освоения теоретических основ и методов биохимии.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из семи разделов.

**Раздел 1. Биологические структуры живых систем.** Структурная организация живого организма как биологической системы.

**Раздел 2. Нуклеиновые кислоты.** Нуклеопротеины, их биологическое значение.

**Раздел 3. Ферменты, их классификация.** Понятие о витаминах, их биологическое значение. Понятие о гормонах, их роль в организме.

**Раздел 4. Обмен органических веществ и энергии.** Углеводы, их биологическое значение и классификация.

**Раздел 5. Классификация липидов.** Обмен липидов.

**Раздел 6. Суть процесса биологического окисления.** Последовательность использования в качестве субстратов биологического окисления таких биомолекул, как белки, жиры, углеводы. Этапы процесса окисления глюкозы.

**Раздел 7. Обмен белков и аминокислот.** Обмен водный и минеральный. Взаимосвязь обменов веществ.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (2 семестр)

### **Б1.В.07 Пищевая микробиология**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.07 «Пищевая микробиология» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ и изучается в 1 и 2 семестрах.

Для всех студентов по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ изучение дисциплины Пищевая микробиология требует базовых знаний по предметам «Химия», «Физика», «Биология» и «Экология» на уровне среднего полного общего образования.

#### *2. Цели и задачи освоения дисциплины*

Цель – формирование знаний по основам общей и специальной (сельскохозяйственной) микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

*Задачи:*

- изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных соединений;
- изучить почвенные микроорганизмы и освоить методы определения их состава и активности;
- сформировать понятия о роли микроорганизмов и микробиологических процессах при производстве, хранении и переработке продуктов питания,

- студенты должны знать общую характеристику основных групп микроорганизмов, основные закономерности физиологических процессов питания и получения энергии прокариотами и простейшими эукариотами, механизм круговорота в природе азота, углерода, серы, фосфора и роль микроорганизмов в этих процессах, роль микроорганизмов в почвообразовании,

- студенты должны владеть знаниями о практическом использовании теоретических знаний в практике общественного питания, о способах управления качеством пищевых продуктов, предотвращения пищевых инфекций.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

#### **а) общепрофессиональные (ОПК):**

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

**знать:** биологию (основы систематики, морфологию, основы генетики и размножения) микроорганизмов; превращение микроорганизмами различных соединений и веществ; метаболизм микроорганизмов, основные группы микроорганизмов – возбудителей пищевых инфекций; микробиологический контроль пищевых продуктов;

**уметь:** микроскопировать живые культуры микроорганизмов, стерилизовать лабораторную посуду, иметь представление о правилах приготовления и стерилизации питательных сред, идентифицировать основные группы микроорганизмов по внешнему виду и с помощью простейших идентификационных реакций, управлять количественными параметрами микроорганизмов, обитающих в пищевых продуктах.

**владеть:** методами приготовления препаратов и микроскопирования, методами культивирования микроорганизмов, получения чистых культур; микробиологическими методами лабораторного анализа образцов пищевых продуктов.

### *4. Структура и содержание дисциплины (модуля)*

Содержание лекционного курса объемом 6 аудиторных часов включает разделы:

- общей микробиологии, куда входят темы по строению и свойствам вирусов, бактерий и грибов, основам физиологии микроорганизмов, в том числе, по способам получения энергии и особенностям питания микроорганизмов,

- специальной микробиологии, куда входят темы по микрофлоре, обитающей на продуктах питания, способной вызывать болезни человека, и по методам профилактики развития патогенной микрофлоры в пищевых продуктах.

Содержание лабораторного курса объемом 10 аудиторных часов включает разделы:

- общей микробиологии, куда входят лабораторные работы по освоению методов стерилизации, приготовлению питательных сред, исследованию микроорганизмов в живом и фиксированном виде, выделению микроорганизмов из основных сред окружающей среды (воздуха, воды, почвы).

- специальной микробиологии, куда входят лабораторные работы по выделению микроорганизмов с поверхностей пищевого оборудования, рук, а также из продуктов питания, включая готовые блюда.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часа).

#### *б. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (2 семестр)

### **Б1.В.08 Культурология**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.08 «Культурология» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин блока 1 учебного плана бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: получение обучающимися необходимых знаний в области теории культуры; навыков культурного диалога, толерантности; развитие самостоятельности мышления с учётом получения нового знания, актуализация навыков в области социального и культурного взаимодействия.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

##### **а) общекультурные (ОК):**

**ОК-6** - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** содержание основных категорий теории культуры; фундаментальные концепции культурологического знания; основные этапы развития мировой и отечественной культуры; особенности культурных эпох и стилей; объективные закономерности развития культуры;

**уметь:** обобщать, анализировать, систематизировать информацию; ставить перед собой цели и находить пути их достижения; логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь; представлять современную картину мира на основе целостной системы знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры; уважать историческое наследие и культурные традиции; использовать полученные знания для оценки культурного состояния общества, осуществления прогнозов его культурного развития, обосновывать собственную точку зрения по культурологическим вопросам;

**владеть:** культурой мышления; способами освоения, передачи и приумножения культурного опыта; способностью к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, толерантностью к другой культуре; способностью к осуществлению просветительской и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни; навыками работы с научной, справочной литературой, Интернет-ресурсами.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов:

**Раздел 1. Место культурологии в системе общественных наук.** Структура и состав современного культурологического знания: культурология и философия культуры; социология культуры; культурная антропология; культурология и история культуры. Становление культурологии как науки. Сущность культуры.

**Раздел 2. Феномен цивилизации в социально-гуманитарном знании.** Морфология культуры. Развитие культуры. Субъект культуры, культурогенез. Язык, знаки и символы культуры.

**Раздел 3. Культурные ценности и нормы.** Культура и личность; инкультурация и социализация. Бытие культуры: культура и природа, культура и общество. Этническая и национальная, элитарная и массовая культуры.

**Раздел 4. Типология культуры.** Восточные и западные типы культур. Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
2 зачетные единицы (72 часа).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (3 семестр)

### **Б1.В.09 Русский язык и культура речи**

1. *Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.09 «Русский язык и культура речи» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Русский язык и культура речи» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

2. *Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: освоение дисциплины, повышение речевой культуры студентов, совершенствование различных компетенций (лингвистической, языковой, коммуникативной, культуроведческой, информационной, исследовательской) в процессе комплексной работы с текстом профессиональной направленности.

3. *Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** нормы русского литературного языка, правила русской орфографии и пунктуации, коммуникативные качества речи, повышать уровень своей речевой культуры;

**уметь:** правильно применять лексические, морфологические, синтаксические и стилистические средства языка и речи; формировать лингвистические навыки анализа языковой ситуации;

**владеть:** умениями практически использовать теоретические знания по русскому языку и культуре речи в повседневной практике.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из шести разделов.

Раздел 1. Понятие о культуре речи. Культура речи как научная дисциплина: цели и задачи курса, связь с другими науками. Коммуникативные качества речи. Виды речевой деятельности. Характеристика русского литературного языка: краткий исторический комментарий. Язык как система. Язык и речь. Функции языка. Понятие о национальном языке.

Раздел 2. Лексическое богатство русского языка. Важнейшие толковые словари русского литературного языка. Происхождение русской лексики. Исконная лексика русского языка. Работа с этимологическими и толковыми словарями русского языка. Слово и его лексическое значение. Понятие о полисемии. Типы полисемии: метафора, метонимия, синекдоха. Прямое и переносное значение слов. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы в речи. Работа со словарями. Выполнение упражнений.

Раздел 3. Понятие нормы кодифицированного литературного языка и разговорной речи.

Акцентологические и орфоэпические нормы русского языка. Отклонение от норм литературного произношения под влиянием просторечия и диалектов. Работа с орфоэпическими словарями русского языка.

Раздел 4. Фразеологизмы как явление разговорной речи. Типы фразеологизмов (идиомы, единства, сочетания). Нормы употребления фразеологизмов. Работа с фразеологическими словарями русского языка. Выполнение упражнений.

Раздел 5. Морфологические нормы русского языка.

Раздел 6. Этико-социальные аспекты культуры речи. Речевой этикет. Вежливость как основа этикета, ее проявление в речи. Чистота речи. Ненормативная лексика как явление. Наука и Православие о сквернословии. Молодежный жаргон. Разбор речевых ситуаций.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (4 семестр)

+

### **Б1.В.10 История ПМР**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.10 «История ПМР» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Изучение дисциплины «История ПМР» базируется на первоначально хорошем знании школьных курсов «История России (с древнейших времен до наших дней)», «История родного края», «История ПМР», владении историческими терминами и понятиями в объеме школьной программы.

Изучению дисциплины «История ПМР» предшествует учебный курс «Всеобщая история».

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями освоения учебной дисциплины «История Приднестровской Молдавской Республики» являются:

- создание у студентов на основе данных археологических и письменных источников целостного представления об основных закономерностях возникновения и развития человеческого общества на территории Приднестровья, эволюции его материальной и духовной культуры;

- дать студентам современное представление об основных этапах и тенденциях истории Приднестровья во взаимосвязи с историей развития государств мира;

- формирование и развитие у студентов общих исторических представлений и умений осмысливать историческое событие и явления.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ООП ВО по данному направлению подготовки:

#### **а) общекультурные (ОК):**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** предмет, комплекс исторических источников по истории ПМР с древнейших времен до наших дней, периодизацию истории ПМР, различные подходы к оценке событий истории Приднестровья, важнейшие события истории ПМР с древности до наших дней, выдающихся деятелей истории ПМР;

**уметь:** логически мыслить, вести научные дискуссии; работать с разноплановыми источниками; получать, обрабатывать и сохранять источники информации; преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в Приднестровье и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам истории; соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий; извлекать уроки из исторических событий и на их основе принимать осознанные решения;

#### **владеть:**

способностью понимать и критически анализировать излагаемую базовую историческую информацию, владеть приемами и навыками делового общения, способностью работать в коллективе, навыками практического использования современных информационно-коммуникационных технологий.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из пяти разделов.

Раздел 1. Введение в Историю Приднестровья

Раздел 2. Древнейшие люди на берегах Днестра (Каменный век – Великое переселение народов).

Раздел 3. Приднестровские земли в эпоху Средневековья (VI – XVII вв).

Раздел 4. Приднестровье в Новое время (XVIII – начало XX вв.).

Раздел 5. Приднестровье в новейшую эпоху (1917 г. – начало XXI в.).

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (2 семестр)

## **Б1.В.11 Основы политической власти ПМР**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.11 «Основы политической власти ПМР» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Основы политической власти ПМР» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: сформировать у обучающихся устойчивые представления об исторических, социально-политических и гуманитарных обоснованиях права приднестровского народа на самостоятельную государственность, знания о деятельности органов государственной власти ПМР, чувство гордости за свое государство, а также в целях формирования гражданственности.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** понятие, функции и содержание политической власти ПМР; историю и основные этапы становления и развития ПМР; место и роль государства в политической системе Приднестровья; место и функции института президентства в структуре органов политической власти; место и функции исполнительной власти; место и роль законодательной власти (парламентаризма) в приднестровском политическом процессе; место и роль судебных органов в системе власти Приднестровской Молдавской Республики; место и функции политических партий в политической жизни общества; сущность и функции выборов в органы политической власти Приднестровской Молдавской Республики; специфику и полномочия органов местного управления и самоуправления в Приднестровской Молдавской Республике;

**уметь:** обосновать логику становления и развития приднестровской государственности, доказать право приднестровского народа на свою государственность;

**владеть:** навыками применения полученных знаний в учебной работе и в практической жизни.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из трех разделов.

Раздел 1. Становление приднестровской государственности.

Раздел 2. Основы конституционного строя ПМР.

Раздел 3. Политические институты Приднестровской Молдавской Республики.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа).

#### *б. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (5 семестр)

### **Б1.В.12 Специальные главы химии (пищевая химия)**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.12 «Пищевая химия» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины «Пищевая химия» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование теоретических знаний, умений и навыков по вопросам пищевой химии, дать фундаментальные знания об основах рационального питания, заложить основы знаний технологических процессов.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

##### **а) общепрофессиональные (ОПК):**

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

##### **знать:**

- фундаментальные разделы неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии;
- химические элементы и их соединения;
- методы и средства химического исследования веществ и их превращений;
- фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного сырья;

##### **уметь:**

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;
- определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций;
- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;
- определять основные физические характеристики органических веществ;

##### **владеть:**

- навыками выполнения химических лабораторных операций;
- методами определения концентраций в растворах;
- методами синтеза неорганических и органических соединений;
- методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии и биотехнологии.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 13 разделов

Раздел 1. Основы рационального питания.

Раздел 2. Химия пищеварения.

Раздел 3. Белковые вещества.

Раздел 4. Углеводы.

Раздел 5. Липиды.

Раздел 6. Пищевые кислоты

Раздел 7. Витамины.

Раздел 8. Минеральные вещества.

Раздел 9. Фенольные вещества.

Раздел 10. Вода и экология пищевых веществ

Раздел 11. Вода в пищевых продуктах.

Раздел 12. Ферменты.

Раздел 13. Экология пищи.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (6 семестр).

### **Б1.В.13 Электротехника и электроника**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.13 «Электротехника и электроника» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: является овладение основами теоретических и практических знаний в области электротехники и электроники, необходимых технику по информационным системам в его практической деятельности.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- методы расчета и измерения основных параметров электрических, магнитных и электронных цепей;

- компоненты автомобильных электронных устройств;
- методы электрических измерений

**уметь:**

- пользоваться электроизмерительными приборами;
- производить подбор элементов электрических цепей и электронных схем;
- проводить проверку электронных и электрических элементов автомобиля.

**владеть:** основными терминами и понятиями, описывающих электромагнитные явления и процессы, происходящие в различных электрических цепях и устройствах, энергосберегающих технологиях использования вычислительной техники.

*4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 2 разделов

Раздел 1. Электротехника.

Раздел 2. Электроника.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (3 семестр).

## **Б1.В.14 Управление персоналом**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.14 «Управление персоналом» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: привитие студентам теоретических знаний, умений и навыков для решения практических вопросов и основных задач управления персоналом эффективного использования способностей сотрудников предприятия.

Задачи курса:

- выявлять особенности персонала предприятия как объекта управления, место и роль управления персоналом в системе управления предприятиями, принципы управления персоналом;
- знать влияние рыночных условий и многообразие организационно-правовых форм предприятий на кадровую политику и процесс планирования персонала;
- определять потребность в рабочих, инженерах, менеджерах различной квалификации, исходя из стратегии деятельности фирмы;
- анализировать рынок труда и сферу занятости;
- производить отбор и адаптацию персонала;
- планировать карьеру сотрудников фирмы, их профессиональный и административный рост;

- управлять производительностью труда, разрабатывать системы мотивации эффективной деятельности, обосновывать структуру доходов, степень их дифференциации, проектировать систему оплаты труда;
- оценивать эффективность управления персоналом

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

#### *а) профессиональные (ПК):*

ПК -10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

ПК-23 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

- формы совместной деятельности;
- основные типы профессиональной культуры кадрового менеджмента;
- основные профессиональные роли менеджера по персоналу;
- организационный контекст управления персоналом.

#### **уметь:**

- применять методы управления персоналом.

#### **владеть:**

- навыками управления производственным персоналом предприятия общественного питания.

### *4. Структура и содержание дисциплины:*

Дисциплина состоит из 5 разделов

Раздел 1. Управление персоналом в системе современного менеджмента.

Раздел 2. Основные типы профессиональной культуры кадрового менеджмента.

Раздел 3. Кадровый менеджмент.

Раздел 4. Этика деловых отношений в работе менеджера по персоналу.

Раздел 5. Организационный контекст управления персоналом.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа, экзамен (5 семестр).

## **Б1.В.15 Правоведение**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.15 «Правоведение» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: сформировать у обучающихся в процессе изучения дисциплины комплексные знания об основных правовых институтах земельного права, об основополагающих принципах земельного законодательства, о месте земельного права в системе российского законодательства; развить умения и навыки научной и практической деятельности в области правового регулирования земельных отношений; дать обучающимся знания теории трудового права, действующего законодательства и практики его применения, а также показать студентам, что трудовое право - единственная отрасль права, которая способна не только непосредственно воздействовать на основную производственную силу - людей, являющихся носителями рабочей силы, но и защитить их в процессе трудовой деятельности и от безработицы.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** принципы трудового права; правоотношения в сфере труда; субъекты трудового права, социальное партнерство в сфере труда; правовое регулирование занятости; понятие и виды трудового договора (служебного контракта); - рабочее время и время отдыха; особенности социально-трудовых отношений государственных и муниципальных служащих; правовое регулирование оплаты труда; - трудовая дисциплина;

**уметь:** четко разбираться в действующем трудовом законодательстве; правильно применять трудовое законодательство на практике; использовать методы и приемы разрешения конкретных казусов, возникающих в процессе применения норм трудового права; анализировать ситуацию на рынке труда, используя основы трудового законодательства; предвидеть юридические последствия тех или иных событий или действий, происходящих в процессе труда, либо связанных с трудовыми отношениями; исчислять гарантийные доплаты, средний заработок или иные выплаты, предусмотренные трудовым законодательством; оценивать размер ущерба, подлежащего возмещению; порядок возмещение морального вреда в указанной сфере;

**владеть:** знаниями принципов трудового права, терминологией в действующем трудовом законодательстве.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из пяти разделов.

**Раздел 1.** Понятие земельного права и основные этапы исторического развития земельных правоотношений.

**Раздел 2.** Источники земельного права. Право собственности на землю. Право землепользования.

**Раздел 3.** Государственное управление земфондом. Госконтроль за использованием земель и охрана земельных ресурсов.

**Раздел 4.** Правовые основы рынка труда и содействия обеспечению занятости и трудоустройству.

**Раздел 5.** Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Оплата и нормирование труда. Гарантии и компенсации. Дисциплина труда.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
3 зачетные единицы (108 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет с оценкой (5 семестр)

### **Б1.В.16 Централизованное производство кулинарной продукции**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.16 «Централизованное производство кулинарной продукции» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 - способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации;

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать:** общую характеристику технологического процесса предприятия общественного питания; классификацию продукции общественного питания; принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;

- изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов;
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- нормативную и технологическую документацию отрасли;
- технологию закусок, блюд и напитков.

**уметь:**

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;
- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;
- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции.
- осуществлять организацию и совершенствование технологических процессов при централизованном производстве кулинарной продукции;
- разрабатывать схемы технологического процесса производства блюд, кулинарных изделий, напитков из различных видов сырья животного и растительного происхождения.

**владеть:**

- практическими навыками производства кулинарной продукции;
- методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания;
- принципами построения рецептур на кулинарную продукцию;
- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологи.

*4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из пяти разделов.

Раздел 1 Общая характеристика технологического процесса заготовочного предприятия общественного питания.

Раздел 2.Техническая документация в общественном питании.

Раздел 3. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы; полуфабрикатов бульонов, соусов, салатов.

Раздел 4. Охлажденные блюда и кулинарные изделия: ассортимент, особенности технологического процесса и использования охлаждённых блюд и гарниров в функциональных ёмкостях; ассортимент, особенности технологического процесса и использования охлаждённых блюд и кулинарных изделий в герметических мягких полимерных пакетах.

Раздел 5. Полуфабрикаты и готовые изделия быстрозамороженные: ассортимент, особенности технологического процесса и использования быстрозамороженных изделий и полуфабрикатов.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
6 зачетных единиц (216 часов).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – курсовая работа (5 семестр), экзамен (6 семестр)

### **Б1.В.17 Технология и организация специальных видов питания**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.17 «Технология и организация специальных видов питания» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

*Целями и задачами освоения дисциплины являются:* усвоение теоретических знаний в области организации питания в организациях общественного питания, идентификации и оценки качества продовольственных товаров, сырья, продукции общественного питания, их подготовки в процессе обслуживания, приобретение умений использовать эти знания и формирования необходимых компетенций.

#### **Задачи:**

- усвоение основных понятий в области товароведения, технологии продукции общественного питания, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- изучение товароведных характеристик продовольственных товаров и сырья;
- рассмотрение условий и сроков хранения продовольственных товаров, сырья и продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков приготовления и оформления ограниченного ассортимента общественного питания;
- приобретение умений проведения приемки продукции, оформления документации;
- изучение контроля осуществления технологического процесса производства и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

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

а) профессиональные (ПК):

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

**В результате изучения дисциплины студент должен:**

**знать:** основные понятия и нормативную базу товароведения;

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- особенности лечебного питания;
- принципы рационального питания разных возрастных групп населения; особенности пищеварения;
- основы общей микробиологии;
- виды микробной порчи пищевых продуктов; их причины и профилактику;

**уметь:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- составлять технологические схемы приготовления блюд;
- пользоваться микроскопом; проводить посевы для выявления микроорганизмов в различных средах;

**владеть:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получение и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;
- составления меню суточного рациона с учётом различных заболеваний

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из четырех разделов.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров Введение. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка Ассортимент продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Оценка качества.

Раздел 2. Теоретические основы кулинарии Организация и технология производства продукции общественного питания

Раздел 3. Обработка сырья. Организация и технология производства продукции общественного питания.

Раздел 4. Физиология питания. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа, экзамен (6 семестр)

### **Б1.В.18 Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.18 «Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению **2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания по организации проектирования предприятий общественного питания, позволяющие, вместе с другими специалистами, разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

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

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического

проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

- знать:** общие положения проектирования предприятий общественного питания;
- основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания;
  - планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением;
  - объемно-планировочные решения предприятий общественного питания;
  - основные направления реконструкции предприятий общественного питания.
  - основные строительные материалы;
  - элементы промышленных зданий и строительные конструкции;
  - основные правила проектирования, ремонта и реконструкции промышленных зданий;
  - правила привязки на местности промышленных зданий и технологического оборудования к строительным осям и конструкциям;
  - самостоятельно разрабатывать планы и разрезы одно- и многоэтажных промышленных зданий в рамках учебных и дипломных проектов;
  - рационально применять строительные материалы для конкретных целей;
  - теоретические основы монтажа системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, канализации.
- уметь:** выполнять технико-экономическое обоснование проекта;
- производить технологические расчеты, включая разработку производственной программы проектируемых предприятий, расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов, расчет и подбор технологического оборудования, расчет площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей, определение общей площади проектируемого предприятия;
  - принимать самостоятельные решения по планировке зданий, выбору конструктивных элементов зданий, размещению оборудования, а при проведении реконструкции решать вопросы демонтажа и монтажа строения, конструкций и оборудования и т.д.;
  - производить расчет, системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения.
- владеть:** методами разработки компоновочных решений для предприятий общественного питания;
- навыками выполнения технологических чертежей предприятий и работы с автоматизированными системами проектирования.
  - методами организации ремонта и монтажа инженерного оборудования;
  - навыками в чтении строительных чертежей, разработке проектной и рабочей технической документации.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина содержит

Раздел 1 Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Организация проектирования. Состав и содержание проекта. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования.

Раздел 2 Технико-экономическое обоснование проекта. Производственная программа предприятия. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Проектирование складских помещений.

Раздел 3. Производственная программа цеха. Проектирование производственных цехов. Проектирование помещений для потребителей. Планировочные решения помещений.

Раздел 4 Ознакомление с номенклатурой сборных железобетонных изделий для фундаментов, каркаса, стен и перекрытий зданий. Рассмотрение примеров конструктивных решений сборных фундаментов под стены и колонны, деталей узлов сборного железобетонного каркаса, конструктивных решений сборных перекрытий и совмещенных покрытий, наружных стен. 14 Подсчет основных и добавочных теплопотерь через ограждения. Ориентировочные расчеты теплопотерь здания.

Раздел 5 Годовой расход тепла на отопление. Расчет и подбор нагревательных приборов, водонагревателей, расширительных сосудов, циркуляционных насосов, трубопроводов. Планы и аксонометрические схемы системы отопления.

Раздел 6 Нормы расхода горячей и холодной воды. Определение расчетных расходов воды предприятием. Графики расхода воды. Расчет и подбор водомеров и водонагревателей для системы водоснабжения. 24 Планы и аксонометрические схемы систем холодного и горячего водоснабжения.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
4 зачетные единицы (144 часа).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - контрольная работа, экзамен (4 семестр).

### **Б1.В.19 Централизованное производство мучных кондитерских изделий**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.19 «Централизованное производство мучных кондитерских изделий» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению **2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств.

**Задачи дисциплины:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по организации мучного и кондитерского производств;

- овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** тенденции развития рынка производства мучных кондитерских изделий;

- технологию производства, технологические схемы, технологическое оборудование;
- способы кулинарной обработки различных видов сырья;
- классификацию, ассортимент, рецептуру производимых изделий;
- технологические процессы приготовления изделий из теста;
- правила оформления, хранения, отпуска мучных изделий;
- процессы, формирующие качество продукции;
- принципы взаимозаменяемости различного вида сырья;
- правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии и в отдельных цехах;

**уметь:** оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовых мучных изделий на всех стадиях технологического процесса;

- организовывать свое рабочее место;
- приготавливать широкий ассортимент мучных изделий с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм вложения сырья, совместимости и взаимозаменяемости сырья; с учетом требований нормативной документации;
- проводить бракераж готовой продукции;
- производить необходимые технологические расчеты и с использованием Сборника рецепту;
- использовать стандарты и другие нормативные документы по определению показателей физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработке мероприятий по их предупреждению.

**владеть:** навыками критического восприятия информации и ее интерпретации;

- методами оценки потребительских предпочтений на выпускаемую продукцию;
- подходами формирования ассортимента выпускаемой продукции;
- применением нормативных документов в процессе профессиональной деятельности;
- методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по их предупреждению и устранению.
- правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина содержит 8 разделов

Раздел 1. Характеристика сырья, используемого при производстве мучных кондитерских изделий;

Раздел 2. Организация производства;

Раздел 3. Классификация мучных и кондитерских изделий.  
пищевая ценность МКИ.

Раздел 4. Оборудование и инвентарь;

Раздел 5. Технология производства МКИ;

Раздел 6. Приготовление выпеченных полуфабрикатов;  
Раздел 7. Приготовление отделочных полуфабрикатов;  
Раздел 8. Оценка качества приготовленного изделия.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
5 зачетных единиц (180 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – перезачет.

## **Б1.В.20 Приготовление сложных закусок и десертов**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.20 «Приготовление сложных закусок и десертов» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению *2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ*

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

ПК – 7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
- уметь** органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию
- владеть:** расчетами массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина содержит 6 разделов:

Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок.

Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов

Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.

Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (7 семестр).

### **Б1.В.21 Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.21 «Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению *2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ*

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: Формировать умения организовывать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов, холодных закусок, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных и горячих десертов для сложной кулинарной продукции; организовывать работу структурного подразделения.

**Задачи:**

- участвовать в планировании основных показателей производства;
- планировать выполнение работ исполнителями;
- организовывать работу трудового коллектива;
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

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

б) профессиональные (ПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** общие требования к качеству сырья и продуктов.

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов.

- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.

- виды снабжения.

- виды складских помещений и требования к ним.

- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве.

- методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

- правила оценки состояния запасов на производстве.

- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

- контроль качества продукции и услуг в общественном питании

**Уметь:** определять наличие запасов и расход продуктов.

- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.

- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.

- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.

- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов

**владеть:** понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

- работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина содержит 6 разделов:

Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок.

Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов

Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.

Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
5 зачетных единиц (180 часов).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия, контрольная работа.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - экзамен (6 семестр).

### **Б1.В.22 Введение в профессиональную деятельность**

1. *Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.22 «Введение в профессиональную деятельность» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению *2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ*

2. *Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в различных отраслях растениеводства для грамотного и обоснованного выбора дальнейшего направления своего обучения и научной деятельности.

3. *Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

б) профессиональные (ПК):

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - оценки социальной значимости своей будущей профессии; - типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией).

**уметь:** - анализ ситуации; - принятие ответственного решения; - определение методов решения профессиональных задач; - оценка результатов деятельности; - поиск информации; - извлечение и первичная обработка информации; - обработка информации; - работа в команде (группе); - устная коммуникация (монолог); - восприятие содержания информации в процессе устной коммуникации;

**владеть:** навыками анализа технологической ситуации в различных отраслях растениеводства; современной терминологией и понятийным аппаратом отраслей растениеводства.

4. *Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов  
Раздел 1. Сельское хозяйство как отрасль материального производства.  
Раздел 2. Введение в специальность.  
Раздел 3. Особенности работы по производству и переработке с.-х. продукции  
Раздел 4. Особенности развития отрасли по технологии производства и переработке с.-х. продукции в Приднестровье и странах СНГ.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*  
2 зачетные единицы (72 часа)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия, рефераты, доклады

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр)

### **Б1.В.23 Элективные курсы по физической культуре**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.23 «Элективные курсы по физической культуре» относится к дисциплинам вариативной части блока 1. Она базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении физической культуры в общеобразовательной школе.

*2. Цели изучения дисциплины*

Целью освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре» является формирование личности студенческой молодежи и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** знать особенности своего физического здоровья и способы его сохранения и укрепления;

**уметь:** проводить самодиагностику уровня своей физической подготовки, следовать рекомендациям специалистов по вопросам оздоровления;

**владеть:** способами сохранения и укрепления здоровья, повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечения полноценной деятельности.

*4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 2 разделов

Раздел 1. Учебно-тренировочный (практический): легкая атлетика

Раздел 2. Спортивные игры: волейбол, баскетбол, футбол

*5. Общая трудоемкость дисциплины - 328 часов*

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2,4,6 семестры).

## **Б1.В.ДВ ДИСЦИПЛИНЫ (модули) ПО ВЫБОРУ 1 (ДВ.1)**

### **Б1.ДВ.01.01 Социология**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.ДВ.01.01 «Социология» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 учебного плана к дисциплине по выбору по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: получение обучающимися необходимых знаний в области социологии; навыков культурного диалога, толерантности; развитие самостоятельности мышления с учётом получения нового знания, актуализация навыков в области социального и культурного взаимодействия.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

##### а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** сущность научного подхода к социальным явлениям и процессам; применять социологические знания в реальной практике коллективов и организаций; основные этапы развития социологии как науки и современные направления социологической теории;

**уметь:** обобщать, анализировать, систематизировать информацию; ставить перед собой цели и находить пути их достижения; логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь; анализировать процессы возникновения и функционирования социальных общностей, социальных организаций и институтов;

**владеть:** культурой мышления; способами освоения механизмов возникновения и решения социальных конфликтов; способностью к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, толерантностью к другой культуре; способностью нормативной культуры с точки зрения формирования личности как субъекта социального действия, ее взаимосвязей с социальным окружением; методологией и методами конкретно-социологических исследований.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 9 разделов.

Раздел 1. Объект, предмет и метод социологии

Раздел 2. История становления и развития социологии.

Раздел 3. Общество как социокультурная система.

Раздел 4. Культура в социальной системе.

Раздел 5. Социальные роли и личность. Социализация личности. Социальные общности и группы.

Раздел 7. Социальные институты и социальные организации.

Раздел 8. Социальные конфликты.

Раздел 9. Социологическое исследование: методология и методы.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часа).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр)

### **Б1.ДВ.01.02 Политология**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.ДВ.01.02 «Политология» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 учебного плана к дисциплине по выбору по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: получение обучающимися необходимых знаний в области политологии; навыков культурного диалога, толерантности; развитие самостоятельности мышления с учётом получения нового знания, актуализация навыков в области социального и культурного взаимодействия.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** - объект, предмет, методы и функции политологии, ее место в системе социальногуманитарных дисциплин; - политологический понятийно-категориальный аппарат; - этапы развития политической науки; - содержание и особенности развития отечественной политической мысли: ее истоки, социокультурные основания и историческую динамику; - роль и место политики в жизни современного общества, социальные функции политики; - сущность власти и властных отношений, характерные черты и особенности политической власти; - институциональные аспекты политики; - сущность политических систем и политических режимов, их типологию; - роль и место государства в политической системе общества; - сущность и функции политических партий, общественно-политических движений и электоральных систем, их классификацию; - происхождение, сущность и структуру гражданского общества, особенности его становления в России; - сущность и виды политических отношений и политических процессов; - сущность и причины политических конфликтов, способы управления ими; - сущность и содержание политических технологий;

**уметь:** применять политологические знания для анализа внутривнутриполитических явлений и международных процессов; - оценивать реальную расстановку политических сил в стране и изменения в ее политическом спектре; - выявлять связь политологических знаний с профессиональной деятельностью; - пользоваться новыми источниками политической информации (учебниками, монографиями, материалами периодической печати и др.) для пополнения и углубления своих знаний; владеть навыками: - социально-политического анализа и прогноза политических ситуаций;

**владеть:** методологией познания политической реальности; достоинства и недостатки сравнительной политологии и экспертного политического знания; - существующие парадигмы политического знания.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 9 разделов.

Раздел 1. Политология как наука и учебная дисциплина. Современные политические теории.

Раздел 2. Политическая власть: сущность, источники и механизм функционирования.

Раздел 3. Сущность и типы политических режимов. Политический процесс.

Раздел 4. Государство как основной институт политической системы.

Раздел 5. Политические партии в системе гражданского общества.

Раздел 6. Политическая элита и политическое лидерство.

Раздел 7. Международные отношения и мировая политика. Социальная трансформация и политическая модернизация.

Раздел 8. Политическая культура и политическая социализация.

Раздел 9. Политическое управление: теория и технологии

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часа).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (2 семестр)

### **Б1.В.ДВ.02.01 Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору направления подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Физика», «Математика», «Микробиология», «Основы биохимических исследований», «Биохимия» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Общая технология хранения и переработки мяса», «Общая технология хранения и переработки молока», «Биологическая безопасность пищевых систем».

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: изучение и последующее применение студентами современных концептуальных основ и методологических подходов, направленных на решение проблемы обеспечения безопасности и устойчивого взаимодействия человека с природной средой.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** оставлять и анализировать принципиальную блок-схему конкретного производства; различать безотходные и малоотходные производства, уметь составлять замкнутые водооборотные циклы, принципиальные схемы безотходных производств; различать конструкции, давать рекомендации по выбору аппаратов и устройств очистки сточных вод; осуществлять контроль за образующимися на производстве продукции

отходами, сточными водами, выбросами в атмосферу, методами утилизации и переработки; осуществлять выполнение требований охраны труда, промышленной и пожарной безопасности при эксплуатации производственного объекта; оценивать состояние техники безопасности, экологии и окружающей среды на производственном объекте

**уметь:** понятия: “производство” и “производственный процесс”, “технология производства”, “технологический процесс”, “технологическая система”; различия между природным и производственным процессами; блок-схемы основных производств; эффективность технологического процесса; эколого-экономические принципы выбора технологий; основные принципы и направления организации, создания и развития экологически чистых производств; различия между безотходными и малоотходными производствами и технологиями; основные источники воздействия на окружающую среду; классификацию источников воздействия; методы проведения инвентаризации источников воздействия; состав промышленных выбросов в атмосферу от различных производств; основные способы предотвращения и улавливания выбросов; принципы работы, достоинства и недостатки современных приборов и аппаратов очистки газовых выбросов от твёрдых, газообразных, парообразных веществ, аэрозолей; различать конструкции, давать рекомендации по выбору аппаратов и устройств газоочистки..

**владеть:** контролировать и регулировать технологический режим с использованием средств автоматизации и результатов анализов; контролировать качество и расход сырья, продукции, реагентов, катализаторов, топливно-энергетических ресурсов; анализировать причины возникновения производственных инцидентов, принимать меры по их устранению и предупреждению

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 3 разделов:

Раздел 1. Введение. Взаимосвязь производственных, природных и экологических процессов.

Раздел 2. Экологически чистые производства – основа охраны окружающей среды от загрязнения.

Раздел 3. Охрана окружающей среды на предприятиях.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет с оценкой (7 семестр)

### **Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору2 (ДВ.3)**

#### **Б1.В.ДВ.02.02 Экология**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Экология» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору направления подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Физика», «Математика», «Микробиология», «Основы биохимических исследований», «Биохимия» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Общая технология хранения и переработки мяса», «Общая технология хранения и переработки молока», «Биологическая безопасность пищевых систем».

*2. Цели и задачи дисциплины*  
деятельности производственно-технологических лабораторий (ПТЛ) зерноперерабатывающих предприятий, проблем повышения качества готовой продукции мельниц, крупозаводов и комбикормовых заводов.

Основная задача изучения дисциплины:

- приобретение опыта проведения испытаний по определению показателей качества зерна, муки, крупы, комбикормов, кондитерских изделий, хлеба, крахмала, дрожжей;
- изучение связи между качеством исходного сырья и готовой продукции;
- осуществление технологического контроля производства зерноперерабатывающих предприятий;
- разработка технологической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

законы формирования окружающей среды и их взаимосвязь, фундаментальные понятия, проблемы и аспекты изучения экологии: факторы жизни растений и животных;

законы экологии: знать основных загрязнителей окружающей среды;

классификацию полезных ископаемых, растительных ресурсов и животного мира;

иметь представления о структуре биосферы, экосистем и биогеоценозов, экологических воздействиях на природную среду, на человека и на его здоровье, о глобальных проблемах окружающей среды, экологических принципах использования природных ресурсов, об охране природы, изменениях в окружающей среде под влиянием человека, о природоохранных мероприятиях и технологиях, принципиальные положения экологического права;

основы правовой охраны особо охраняемых объектов природной среды;

классификацию антропогенных и экологических факторов; экологического кризиса и катастроф.

**уметь:**

- использовать государственные источники информации об окружающей среде и принципиальные положения государственного законодательства, нормативную документацию отраслевого и регионального уровня в профессиональной деятельности,

- распознавать важнейшие процессы в окружающей среде, как природного происхождения, так и возникающие под влиянием деятельности человека,

- оценивать опасность и скорость развития процессов в экосистемах; уметь оценивать влияние антропогенных факторов на природу, объемы экологического ущерба; принимать принципиальные решения по противодействию негативным процессам в экосистемах,

**владеть навыками:**

ведения элементов экологических изысканий, применения в практической работе приборов, инструментов, оборудования и методов их использования для определения экологических показателей,

владеть методикой расчета экологического ущерба; принципами и методикой нормирования качества окружающей среды; методикой проведения экологической экспертизы, экологического мониторинга и контроля за окружающей средой;

использования во всех видах своей жизнедеятельности экологических знаний.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 5 разделов.

**Раздел 1. Общая экология.** Влияние антропогенных факторов на природу.

**Раздел 2. Факторы среды.** Взаимодействие организмов и среды. Структура биосферы, экосистем и биогеоценозов, экологические воздействия на природную среду, на человека и на его здоровье, глобальные проблемы окружающей среды, экологические принципы использования природных ресурсов, охрана природы, изменения в окружающей среде под влиянием человека.

**Раздел 3. Биосфера.** Человек и биосфера.

**Раздел 4. Экологические принципы природопользования и охраны природы.** Природоохранные мероприятия и технологии, принципиальные положения экологического права; основы правовой охраны особо охраняемых объектов природной среды

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет с оценкой (7 семестр)

### **Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**

#### **Б1.В.ДВ.03.01 Инженерная и компьютерная графика**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Инженерная и компьютерная графика» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий». Для освоения дисциплины «Инженерная и компьютерная графика» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Инженерная и компьютерная графика требует основных знаний, умений и компетенций студента базовых знаний по предметам «Математика» и «Информатика» на уровне среднего полного общего образования.

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование представлений, знаний и умений по инженерной и компьютерной графике. Дисциплина изучает основы построения геометрических объектов с целью представления их формы и взаимного расположения в пространстве, конструкторскую документацию и оформление чертежей по ЕСКД, изображение и обозначение резьбы и резьбовых соединений, основные понятия компьютерной графики для оформления чертежно-конструкторской документации.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

методы построения обратимых чертежей пространственных объектов; изображения на чертежах линий и поверхностей; способы преобразования чертежа; методы построения эскизов, чертежей и технических рисунков стандартных деталей, разъемных и неразъемных соединений;

- построение и чтение сборочных чертежей общего вида различного уровня сложности и назначения; правила оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД;

**уметь:**

- снимать эскизы, выполнять и читать чертежи и другую конструкторскую документацию; использовать для решения типовых задач методы и средства геометрического моделирования;

**владеть:**

- приемами ручной технологии выполнения эскизов и чертежей деталей машиностроительных производств; навыками работы в системах автоматизированного проектирования для получения конструкторских и других документов.

- навыками работы на компьютерной технике с графическими пакетами для получения конструкторских и других документов.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина содержит 7 разделов

Раздел 1. Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа.

Раздел 2. Способы преобразования эпюра. Кривые линии. Поверхности.

Раздел 3. Обобщенные позиционные задачи. Геометрическое черчение.

Раздел 4. Проекционное черчение.

Раздел 5. Разъемные соединения (сборочный чертеж и спецификация). Эскизирование.

Раздел 6. Компьютерное 3D-моделирование деталей с чертежа общего вида, создание ассоциативных чертежей деталей.

Раздел 7. Создание 3D сборки, сборочного чертежа и спецификации по аксонометрии сборочной единицы и чертежам её отдельных деталей.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часа).

#### *5. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (6 семестр)

### **Б1.В.ДВ.03.02 Машинная графика**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 «Машинная графика» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины «Машинная графика» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование представлений, знаний и умений по машинной графике. Дисциплина изучает основы построения геометрических объектов с целью представления их формы и взаимного расположения в пространстве, конструкторскую документацию и оформление чертежей по ЕСКД, изображение и обозначение резьбы и резьбовых соединений, основные понятия компьютерной графики для оформления чертежно-конструкторской документации.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

### а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

методы построения обратимых чертежей пространственных объектов; изображения на чертежах линий и поверхностей; способы преобразования чертежа; методы построения эскизов, чертежей и технических рисунков стандартных деталей, разъемных и неразъемных соединений;

- построение и чтение сборочных чертежей общего вида различного уровня сложности и назначения; правила оформления конструкторской документации в соответствии с ЕСКД;

#### **уметь:**

- снимать эскизы, выполнять и читать чертежи и другую конструкторскую документацию; использовать для решения типовых задач методы и средства геометрического моделирования;

#### **владеть:**

- приемами ручной технологии выполнения эскизов и чертежей деталей машиностроительных производств; навыками работы в системах автоматизированного проектирования для получения конструкторских и других документов.

- навыками работы на компьютерной технике с графическими пакетами для получения конструкторских и других документов.

## *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 7 разделов

Раздел 1. Задание точки, прямой, плоскости и многогранников на комплексном чертеже Монжа.

Раздел 2. Способы преобразования эпюра. Кривые линии. Поверхности.

Раздел 3. Обобщенные позиционные задачи. Геометрическое черчение.

Раздел 4. Проекционное черчение.

Раздел 5. Разъемные соединения (сборочный чертеж и спецификация). Эскизирование.

Раздел 6. Компьютерное 3D-моделирование деталей с чертежа общего вида, создание ассоциативных чертежей деталей.

Раздел 7. Создание 3D сборки, сборочного чертежа и спецификации по аксонометрии сборочной единицы и чертежам её отдельных деталей.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

4 зачетные единицы (144 часа).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (6 семестр)

**Б1.В.ДВ.04 Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)**  
**Б1.В.ДВ.04.01 Психология производственных отношений**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Психология производственных отношений» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Освоение дисциплины «Психология производственных отношений» носит интегративный, комплексный характер и связано с системой фундаментальных и прикладных знаний, полученных при изучении ряда других учебных дисциплин гуманитарного, социального и профессионального циклов: «Философия», «История», «Русский язык и культура речи».

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование системы знаний, умений и навыков в области принятия организационно-управленческих решений и оценки их последствий, навыков публичных деловых и научных коммуникаций.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** закономерности формирования межличностных взаимоотношений и феномены социальной перцепции; закономерности влияния личностных особенностей на деловое общение; виды конфликтов и барьеров в общении.

**уметь:** устанавливать и поддерживать контакт при общении; грамотно аргументировать свою позицию;

**владеть:** навыками эффективного выхода из конфликтных ситуаций; навыками анализа личности и поведения.

*4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из трех разделов:

Раздел 1. Введение в психологию делового общения.

Раздел 2. Психология личности. Роль личностных особенностей в деловом общении. Методы познания личности партнера.

Раздел 3. Барьеры и конфликты в деловом общении. Способы их предупреждения и разрешения.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
2 зачетные единицы (72 часа).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (7 семестр).

## **Б1.В.ДВ.04.02 Психология**

1. *Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 «Психология» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Освоение дисциплины «Психология» носит интегративный, комплексный характер и связано с системой фундаментальных и прикладных знаний, полученных при изучении ряда других учебных дисциплин гуманитарного, социального и профессионального циклов: «Философия», «История», «Русский язык и культура речи».

2. *Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование общей и психологической культуры, общих и профессиональных компетенций основывающихся на теоретических и практических психологических знаниях, способности решать профессиональные проблемы становления личности, общения и деятельности в производстве.

3. *Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** психологические основы культуры межличностных отношений и межгруппового взаимодействия; закономерности влияния личностных особенностей на деловое общение; виды конфликтов и барьеров в общении.

**уметь:** приобретать опыт учета индивидуально-психологических и личностных особенностей людей, стилей их познавательной и профессиональной деятельности; устанавливать и поддерживать контакт при общении; грамотно аргументировать свою позицию;

**владеть:** методами основных приемов самопознания, саморазвития и саморегуляции; навыками эффективного выхода из конфликтных ситуаций; навыками анализа личности и поведения.

4. *Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из двух разделов:

**Раздел 1. Введение в общую психологию.** Психология производственных отношений.

**Раздел 2. Основы общей психологии.** Влияние личностных особенностей на деловое общение. Психологические основы культуры межличностных отношений и межгруппового взаимодействия.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*  
2 зачетные единицы (72 часа).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (7 семестр)

### **Б1.В.ДВ.05 Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)**

#### **Б1.В.ДВ.05.01 Централизованное производство продукции школьного питания**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Централизованное производство продукции школьного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

##### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности.

##### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные теоретические предпосылки и научные основы технологии производства продукции школьного питания;

- законодательную базу организации школьного питания;

- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

**уметь:** пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;

- составлять меню для различных возрастных групп;

- находить рациональные и оптимальные технологические режимы производства продукции школьного питания.

**владеть:** - навыками составления планового меню школьного питания, разработки технологических карт на продукцию школьного питания.

##### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 12 разделов:

Раздел 1. Особенности технологии производства продукции школьного питания.

- Раздел 2. Общие сведения о школьном питании.  
Раздел 3. Рациональное питание школьников.  
Раздел 4. Продукты, рекомендуемые для школьного питания.  
Раздел 5. Особенности технологии приготовления продукции школьного питания.  
Раздел 6. Характеристика блюд школьного питания.  
Раздел 7. Особенности разработки меню для школьного питания.  
Раздел 8. Повышение пищевой ценности рационов питания школьников.  
Раздел 9. Индустриализация производства продукции школьного питания.  
Раздел 10. Индустриализация производства продукции школьного питания.  
Раздел 11. Технология централизованного приготовления блюд в функциональных емкостях и полимерной таре.  
Раздел 12. Использование технологии Cook&Chill в школьном питании.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов).

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – контрольная работа, экзамен (7 семестр)

**Б1.В.ДВ.05.02 Организация производства школьного питания**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Организация производства школьного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-16 - способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные теоретические предпосылки и научные основы технологии производства продукции школьного питания;
- законодательную базу организации школьного питания;
- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

**уметь:** пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;

- составлять меню для различных возрастных групп;

- находить рациональные и оптимальные технологические режимы производства продукции школьного питания.

**владеть:** - навыками составления планового меню школьного питания, разработки технологических карт на продукцию школьного питания.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 3 разделов:

Раздел 1. Технологические процессы механической и кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Обработка овощей, рыбы, мяса.

Раздел 2. Теоретические основы технологии. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

Раздел 3 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

5 зачетных единиц (180 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - контрольная работа, экзамен (7 семестр)

### **Б1.В.ДВ.06 Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)**

#### **Б1.В.ДВ.06.01 Бухгалтерский учет в общественном питании.**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Бухгалтерский учет в общественном питании» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору направления подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

##### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование у будущих специалистов современных профессиональных знаний по бухгалтерскому учету и его роли и значения в условиях рыночной экономики; овладение методикой и навыками ведения бухгалтерского учета в организациях агропромышленного комплекса, получение представления об основных методах и приемах экономического анализа, возможностях их практического применения для самостоятельного анализа аспектов финансово-хозяйственной деятельности и оценки финансового положения организации; создание у обучающихся теоретической основы для разработки и принятия эффективных управленческих решений, путем получения системы знаний на основе имеющихся научных разработок, действующих нормативных документов, адаптации зарубежного опыта к условиям экономики ПМР.

##### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** функциональное предназначение бухгалтерского учета в АПК, принципы основы его организации и ведения; основные нормативные правовые документы; особенности организации бухгалтерского учета в агропромышленном комплексе, основы теории финансов. Основные вопросы учета денежных средств, производственных запасов и готовой продукции, основных средств, труда и его оплаты. Организацию учета затрат на производство основных видов сельскохозяйственной продукции;

**уметь:** составлять первичные документы, осмысливать последовательность их составления, применять на практике полученные знания об основах бухгалтерского учета и финансов в агропромышленном комплексе; правильно понимать, классифицировать, оценивать и систематизировать на счетах хозяйственные операции; интерпретировать результаты расчетов. Анализировать данные бухгалтерского учета и отчетности, уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

**владеть:** культурой мышления, навыками работы с документами бухгалтерского учета и финансов в агропромышленном комплексе, самостоятельного и последовательного применения теоретических принципов бухгалтерского учета, а также первичного анализа бухгалтерской информации; использования нормативных правовых документов в своей деятельности; способами оценки альтернативных решений и применять профессиональное суждение при их принятии.

#### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов.

Раздел 1. Теория бухгалтерского учета

Раздел 2. Организация бухгалтерского учета и финансов в АПК

Раздел 3. Документ и система документации.

Раздел 4. Организация работы с документами.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (3 семестр)

### **Б1.В.ДВ.06.02 Бухгалтерский учет и финансы в АПК**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Бухгалтерский учет и финансы в АПК» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору направления подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование у будущих специалистов современных профессиональных знаний по бухгалтерскому учету и его роли и значения в условиях рыночной экономики; овладение методикой и навыками ведения бухгалтерского учета в организациях агропромышленного комплекса, получение представления об основных методах и приемах экономического анализа, возможностях их практического применения для самостоятельного анализа аспектов финансово-хозяйственной деятельности и оценки финансового положения организации; создание у

обучающихся теоретической основы для разработки и принятия эффективных управленческих решений, путем получения системы знаний на основе имеющихся научных разработок, действующих нормативных документов, адаптации зарубежного опыта к условиям экономики ПМР.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** функциональное предназначение бухгалтерского учета в АПК, принципы основы его организации и ведения; основные нормативные правовые документы; особенности организации бухгалтерского учета в агропромышленном комплексе, основы теории финансов. Основные вопросы учета денежных средств, производственных запасов и готовой продукции, основных средств, труда и его оплаты. Организацию учета затрат на производство основных видов сельскохозяйственной продукции;

**уметь:** составлять первичные документы, осмысливать последовательность их составления, применять на практике полученные знания об основах бухгалтерского учета и финансов в агропромышленном комплексе; правильно понимать, классифицировать, оценивать и систематизировать на счетах хозяйственные операции; интерпретировать результаты расчетов. Анализировать данные бухгалтерского учета и отчетности, уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

**владеть:** культурой мышления, навыками работы с документами бухгалтерского учета и финансов в агропромышленном комплексе, самостоятельного и последовательного применения теоретических принципов бухгалтерского учета, а также первичного анализа бухгалтерской информации; использования нормативных правовых документов в своей деятельности; способами оценки альтернативных решений и применять профессиональное суждение при их принятии.

### *4. Структура и краткое содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из двух разделов.

Раздел 1. Теория бухгалтерского учета

Раздел 2. Организация бухгалтерского учета и финансов в АПК

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (3 семестр)

## **Б1.В.ДВ.07 Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)**

### **Б1.В.ДВ.07.01 Теплотехника**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «Теплотехника» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по

направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: подготовить будущих специалистов по методам получения, преобразования, передачи и использования теплоты в такой степени, чтобы они могли выбирать и при необходимости эксплуатировать необходимое теплотехническое оборудование отраслей народного хозяйства в целях максимальной экономии топливно-энергетических ресурсов и материалов, интенсификации и оптимизации технологических процессов, выявления и использования вторичных энергоресурсов.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

### а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

#### **знать:**

- основные принципы постановки и методов решения задач по расчету механических узлов и элементов оборудования пищевых предприятий (З-1);
- методы измерения характеристик механических свойств различных материалов и экспериментальных исследований напряженного и деформированного состояния (З-2);
- тепло- и хладотехническую терминологию, законы получения и преобразования энергии;
- методы анализа эффективности использования теплоты, принципов действия, конструкций, областей применения и возможностей тепло- хладотехнического оборудования;
- принципы действия, конструкции, области применения и возможности тепло-хладотехнического оборудования;
- законы и способы переноса теплоты, а также методы решения задач тепло- и массообмена и анализировать полученные результаты;

#### **уметь:**

- производить простейшие расчеты на прочность, жесткость и устойчивость типовых элементов технологического оборудования пищевых производств с использованием справочной литературы и применением современной вычислительной техники;
- оценивать запас прочности элементов технологического оборудования и машин пищевых предприятий;
- производить измерения основных тепло- и хладотехнических показателей и определять характеристики тепло- и хладотехнического оборудования, связанного с производством продуктов питания из растительного сырья;
- проводить и оценивать результаты лабораторного эксперимента; интегрировать различные методики экспериментальных исследований для решения конкретных задач ;
- выбирать и использовать методы для проведения термодинамического анализа теплотехнического оборудования ;
- находить и использовать необходимую научно-техническую информацию из различных ресурсов.

#### **владеть навыками:**

- опыт работы с лабораторным тепло- и хладотехническим оборудованием;

- методы обработки и анализа полученных экспериментальных результатов;
- расчет параметров рабочих тел, радиационного и конвективного теплообмена теплохладотехнических систем.
- теплотехнический расчет процессов с газами и парами.
- анализ циклов тепловых и паровых установок.
- расчет сложного теплообмена в теплоэнергетическом оборудовании.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

**Раздел 1. Основы термодинамики.** Введение в теплотехнику. Законы термодинамики.

**Раздел 2. Циклы тепловых машин.** Холодильные машины и тепловые насосы. Способы охлаждения. Типы холодильных машин

**Раздел 3. Теплообмен и теплопередача.** Основы теплообмена. Температурное поле и его виды. Закон Фурье. Критерии теплообмена. Процесс теплопередачи.

**Раздел 4. Теплоэнергетические установки.** Тепловые электростанции. Котельные установки. Типы теплогенераторов и их характеристики. Сушка пищевых продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины

3 зачетные единицы (108 часов).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр)

### **Б1.В.ДВ.07.02 Хладотехника**

#### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.02 «Хладотехника» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

#### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: приобретение студентами знаний в области тепловой и холодильной обработки продуктов, умения грамотно использовать в своей практической деятельности технические средства тепловой и холодильной обработки продуктов.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональные (ОПК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные законы физики, а также особенности протекания тепло- и массообменных процессов, иметь навык решения математических задач с применением дифференциальных и интегральных уравнений;

**уметь:**

- выполнить математические расчеты тепло- и массообменных процессов, читать конструкторскую документацию.

**владеть навыками:**

методами расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники.

#### *4. Структура и содержание дисциплины*

**Раздел 1.** Холодильные агенты и хладоносители. Типы холодильных машин. Компрессоры холодильных машин. Холодильные агенты и хладоносители. Газовые и вихревые холодильные машины. Компрессионные паровые холодильные машины. Абсорбционные и сорбционные холодильные машины. Пароэжекторные холодильные машины. Поршневые компрессоры. Ротационные компрессоры. Винтовые компрессоры. Турбокомпрессоры..

**Раздел 2.** Теплообменные аппараты холодильных машин. Вспомогательное оборудование. Конденсаторы. Испарители. Охлаждающие приборы. Вспомогательное оборудование. Автоматическое регулирование и управление. Агрегаты холодильных машин и установок.

**Раздел 3.** Охлаждаемые сооружения и охлаждающие среды. Классификация холодильников для пищевых продуктов. Классификация холодильников по назначению. Классификация холодильников по грузместимости. Охлаждающие среды, их свойства и параметры. Газообразная охлаждающая среда. Жидкая охлаждающая среда. Твердая охлаждающая среда.

**Раздел 4.** Конструкции холодильников. Тепловой баланс. Конструкции холодильников. Наружные ограждающие конструкции. Внутренние ограждающие конструкции. Теплоизоляционные материалы. Гидроизоляционные материалы. Тепловой баланс охлаждаемого помещения. Системы охлаждения холодильных камер. Оттаивание снеговой шубы. Способы отвода теплоты от потребителя холода.

5. Общая трудоемкость дисциплины

3 зачетные единицы (108 часов).

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: тестирование, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (1 семестр)

### **Б1.В.ДВ.08 Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)**

#### **Б1.В.ДВ.08.01 Культура делового общения**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 «Культура делового общения» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

##### *2. Цели и задачи дисциплины*

Цели дисциплины - получение студентами необходимых знаний в области теории культуры; навыков культурного диалога, толерантности; развитие самостоятельности мышления с учётом получения нового знания, актуализация навыков в области социального и культурного взаимодействия.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** - теоретические основы психологии делового общения; -основные особенности и закономерности человеческой психики, проявляющиеся в сфере общения;

- социально-психологические закономерности межличностного и межгруппового восприятия и взаимодействия, психологические процессы в социальных группах, основные приемы делового общения; - методы разрешения конфликтных ситуаций;

- современные технологии трудоустройства; теоретические основы ведения деловых переговоров.

**уметь:** - эффективно применять инновационные методы и психологические технологии и методики для решения задач коммуникативного взаимодействия и деловой и профессиональной сфере;

- использовать теоретические знания для прогнозирования реальных ситуаций, возникающих в процессе управления;

- анализировать ситуации и оценивать эффективность деловых коммуникаций;

- распознавать и анализировать конфликтные ситуации;

- применять на практике технологии трудоустройства;

- применять на практике теоретические знания по ведению деловых совещаний и переговоров.

**владеть:** навыками межличностной и межгрупповой коммуникации, навыками систематизации, обобщения и анализа практического материала в сфере профессионального и делового общения;

- основными приемами делового общения, приемами аттракции;

- навыками управления конфликтами;

- технологией трудоустройства;

- навыками формулирования выводов, предложений и решений при проведении деловых совещаний и переговоров, навыками ведения деловой переписки..

### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов.

Раздел 1. Психология делового общения в системе социально-гуманитарного знания.

Раздел 2. Механизмы социальной перцепции.

Раздел 3. Коммуникативная сторона общения в практике управленческой деятельности.

Раздел 4. Взаимодействие в деловом общении.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (180 часов).

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (1 семестр)

## **Б1.В.ДВ.08.02 Общение в профессиональной сфере**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 «Общение в профессиональной сфере» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Цели дисциплины - получение студентами необходимых знаний в области теории культуры; навыков культурного диалога, толерантности; развитие самостоятельности мышления с учётом получения нового знания, актуализация навыков в области социального и культурного взаимодействия.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:** - теоретические основы психологии делового общения; -основные особенности и закономерности человеческой психики, проявляющиеся в сфере общения;

- социально-психологические закономерности межличностного и межгруппового восприятия и взаимодействия, психологические процессы в социальных группах, основные приемы делового общения; - методы разрешения конфликтных ситуаций;

- современные технологии трудоустройства; теоретические основы ведения деловых переговоров.

**уметь:** - эффективно применять инновационные методы и психологические технологии и методики для решения задач коммуникативного взаимодействия и деловой и профессиональной сфере;

- использовать теоретические знания для прогнозирования реальных ситуаций, возникающих в процессе управления;

- анализировать ситуации и оценивать эффективность деловых коммуникаций;

- распознавать и анализировать конфликтные ситуации;

- применять на практике технологии трудоустройства;

- применять на практике теоретические знания по ведению деловых совещаний и переговоров.

**владеть:** навыками межличностной и межгрупповой коммуникации, навыками систематизации, обобщения и анализа практического материала в сфере профессионального и делового общения;

- основными приемами делового общения, приемами аттракции;

- навыками управления конфликтами;

- технологией трудоустройства;

- навыками формулирования выводов, предложений и решений при проведении деловых совещаний и переговоров, навыками ведения деловой переписки..

### *4. Структура и содержание дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов.

Раздел 1. Психология делового общения в системе социально-гуманитарного знания.

Раздел 2. Механизмы социальной перцепции.

Раздел 3. Коммуникативная сторона общения в практике управленческой деятельности.

Раздел 4. Взаимодействие в деловом общении.

5. *Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (180 часов).

6. *Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (1 семестр)

### **Б1.В.ДВ.09 Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)**

#### **Б1.В.ДВ.09.01 Оборудование и аппараты пищевых и перерабатывающих производств**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.01 «Оборудование и аппараты пищевых и перерабатывающих производств» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания по фундаментальным дисциплинам - математике, физике, химии. Полученные знания студенты используют при изучении специальных дисциплин по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

##### *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования пищевых и перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

##### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- классификацию технологического оборудования; понятие о технологической машине и ее устройстве; классификация машин, структура рабочего цикла; устройство и принцип работы механического оборудования;

- классификацию и индексацию теплового оборудования; понятие о «модуле» и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители;

- общие принципы устройств тепловых аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования;

- торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение; весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование; механизированные линии и технологические автоматы; торговые автоматы; оборудование для комплектации и раздачи обедов.

**уметь:**

- производить расчет технологических показателей машин;  
- производить тепловой расчет аппаратов;  
- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

**владеть:**

- навыками безопасной эксплуатации различных видов технологического оборудования;  
- методами организации ремонта и монтажа технологического оборудования.

*4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 3-х разделов:

**Раздел 1. Классификация оборудования.** Основные технологические процессы и операции при получении различных продуктов из растительного сырья. Понятие о технологической машине и ее устройстве. Классификация машин, структура рабочего цикла. Устройство и принцип работы механического оборудования.

**Раздел 2. Технологическое оборудование.** Основные группы технологического оборудования, требования к их эксплуатации. Основные виды пищевого оборудования по назначению. Конструктивные и технологические требования к пищевому производству. Какие материалы можно применять для изготовления оборудования.

**Раздел 3. Принципы расчета** основного оборудования по производству хлеба, кондитерских, макаронных изделий, жировых продуктов, эфирных масел, консервов, пищевых концентратов, предприятий бродильной и винодельческой промышленности.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические работы, тестирование, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (2 семестр).

**Б1.В.ДВ.09.02 Оборудование перерабатывающих производств**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.02 «Оборудование перерабатывающих производств» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Для освоения дисциплины необходимы знания по фундаментальным дисциплинам - математике, физике, химии. Полученные знания студенты используют при изучении специальных дисциплин по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- классификацию технологического оборудования; понятие о технологической машине и ее устройство; классификация машин, структура рабочего цикла; устройство и принцип работы механического оборудования;

- классификацию и индексацию теплового оборудования; понятие о «модуле» и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители;

- общие принципы устройств тепловых аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования;

- торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение; весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование; механизированные линии и технологические автоматы; торговые автоматы; оборудование для комплектации и раздачи обедов.

**уметь:**

- производить расчет технологических показателей машин;

- производить тепловой расчет аппаратов;

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

**владеть:**

- навыками безопасной эксплуатации различных видов технологического оборудования;

- методами организации ремонта и монтажа технологического оборудования.

#### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 3-х разделов:

**Раздел 1. Классификация оборудования.** Основные технологические процессы и операции при получении различных продуктов из растительного сырья. Понятие о технологической машине и ее устройство. Классификация машин, структура рабочего цикла. Устройство и принцип работы механического оборудования.

**Раздел 2. Технологическое оборудование.** Основные группы технологического оборудования, требования к их эксплуатации. Основные виды пищевого оборудования по назначению. Конструктивные и технологические требования к пищевому производству. Какие материалы можно применять для изготовления оборудования.

**Раздел 3. Принципы расчета** основного оборудования по производству хлеба, кондитерских, макаронных изделий, жировых продуктов, эфирных масел, консервов, пищевых концентратов, предприятий бродильной и винодельческой промышленности.

#### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

#### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические работы, тестирование, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (2 семестр).

## **Б1.В.ДВ.09.03 Процессы и аппараты пищевых производств**

### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.09.03 «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Для освоения дисциплины необходимы знания по фундаментальным дисциплинам - математике, физике, химии. Полученные знания студенты используют при изучении специальных дисциплин по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### *2. Цели и задачи дисциплины*

Цель – обучение студентов теории основных процессов пищевой технологии, принципам устройства и методам расчета аппаратов и машин, предназначенных для проведения этих процессов.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

#### а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

- классификацию технологического оборудования; понятие о технологической машине и ее устройстве; классификация машин, структура рабочего цикла; устройство и принцип работы механического оборудования;

- классификацию и индексацию теплового оборудования; понятие о «модуле» и модульном оборудовании, функциональных емкостях; источники тепла, топливо, теплоносители;

- общие принципы устройств тепловых аппаратов; традиционные методы тепловой обработки продуктов; устройство и принцип работы теплового оборудования;

- торгово-технологическое оборудование, классификация, назначение; весовое и кассовое оборудование, подъемно-транспортное оборудование; механизированные линии и технологические автоматы; торговые автоматы; оборудование для комплектации и раздачи обедов.

#### **уметь:**

- производить расчет технологических показателей машин;

- производить тепловой расчет аппаратов;

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой.

#### **владеть:**

- навыками безопасной эксплуатации различных видов технологического оборудования;

- методами организации ремонта и монтажа технологического оборудования.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 3-х разделов:

Раздел 1. Механические процессы и аппараты. Измельчение. Сортирование. Перемещение твердых веществ. Обработка материалов давлением.

Раздел 2. Гидромеханические процессы и аппараты. Основы гидравлики. Перемещение жидкостей и газов. Разделение жидких и газовых неоднородных систем. Перемешивание (смешивание).

Раздел 3. Тепловые процессы и аппараты. Основы теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Конденсация. Выпаривание. Массообменные процессы и аппараты. Основы массопередачи.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: практические работы, тестирование, реферат.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет (2 семестр).

### **Б1.В.ДВ.10 Дисциплины (модули) по выбору10 (ДВ.10)**

#### **Б1.В.ДВ.10.01 Разработка новых пищевых продуктов**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.01 «Разработка новых пищевых производств» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Она базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья», «Технология экструдированных продуктов», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия».

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование системы знаний, умений и навыков в области ознакомления, овладения, разработки, продвижения и внедрения инновационных технологий на всех направлениях развития пищевой промышленности для повышения эффективности. В результате освоения дисциплины студенты приобретут профессиональные компетенции, позволяющие шире использовать возможности и преимущества инновационных технологий, основанных на новейших достижениях науки и техники.

*3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основные теоретические предпосылки и научные основы технологии производства новых продуктов питания;

- нормативную базу для разработки продуктов питания;
- прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

**уметь:**

- пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;
- находить рациональные и оптимальные технологические режимы производства продукции.

**владеть:**

- навыками разработки технико-технологических карт, технологических инструкций и технических условий на производство новых продуктов питания.

*4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 8 разделов:

Раздел 1. Инновации в пищевых производствах.

Раздел 2. Процесс разработки пищевых продуктов

Раздел 3. Разработка пищевых продуктов в сфере общественного питания.

Раздел 4. База знаний для разработки продуктов.

Раздел 5. Управление процессом разработки.

Раздел 6. Коммерциализация продукта.

Раздел 7. Участие потребителей в разработке продуктов.

Раздел 8. Разработка нормативной документации на производство новых продуктов.

*5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

*6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (4 семестр)

**Б1.В.ДВ.10.02 Инновационные технологии в пищевой промышленности**

*1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина Б1.В.ДВ.10.02 «Инновационные технологии в пищевой промышленности» относится к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору блока 1 учебного плана бакалавров по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Она базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин «Методы обработки в производстве продуктов из растительного сырья», «Технология экструдированных продуктов», «Пищевая микробиология», «Пищевая химия».

*2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: формирование системы знаний, умений и навыков в области ознакомления, овладения, разработки, продвижения и внедрения инновационных технологий на всех направлениях развития пищевой промышленности для повышения эффективности. В результате освоения дисциплины студенты приобретут профессиональные компетенции, позволяющие шире использовать возможности и преимущества инновационных технологий, основанных на новейших достижениях науки и техники.

### *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональные (ПК):

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** историю и задачи инноваций; основные понятия инноватики, процесс создания и внедрения инновации, модели инновационного процесса;

**уметь:** выявить общие условия инновационной деятельности, пути и методы поиска инновационных идей; рассмотреть инновационную деятельность как деятельность по созданию, освоению, распространению и использованию инноваций применительно к отраслям пищевой промышленности; проанализировать примеры внедрения инноваций в процессы изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных изделий;

**владеть:** навыками изложения своих мыслей по актуальной научной проблеме в виде статьи как важной составляющей процесса преобразования научного знания в инновацию; примерами распространения инновационных технологий в производстве.

### *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из модулей:

В модуле 1 учебного курса изучаются основные понятия инноватики, процесс создания и внедрения инновации, модели инновационного процесса, общие условия инновационной деятельности, пути и методы поиска инновационных идей, результаты инновационной деятельности при производстве изделий пищевой промышленности.

В модуле 2 изучаются примеры инновационной деятельности при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных изделий, примеры внедрения инновационных технологий и модернизации соответствующих технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности. Значительное место в курсе (модуль 2) отводится изучению примеров инноваций в процессах изготовления хлеба и хлебобулочных изделий, кондитерских и макаронных изделий.

### *5. Общая трудоемкость дисциплины*

3 зачетные единицы (108 часов)

### *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: коллоквиум, тестирование, лабораторные занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (4 семестр)

## **4.2.2. АННОТАЦИЯ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

### *Блок 2*

#### **Б2 ПРАКТИКИ**

**Б2.В.01(У) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В т. ч. ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПО УЧЕБНЫМ ПРАКТИКАМ ООП**

**ПО НАПРАВЛЕНИЮ 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ».**

### *1. Место учебной практики в структуре ООП*

Для прохождения практики по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Пищевая микробиология, Экология, Информационные технологии, Физическая и коллоидная химия. Практика является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, Промышленная технология продукции общественного питания и др.

### *2. Цели и задачи учебной практики*

Целями и задачами учебной практики являются: - осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; организация документооборота по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

#### **Задачи практики:**

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

### *3. Требования к уровню освоения содержания учебной практики*

Проведение учебной практики направлено на формирование следующих компетенций:

#### а) профессиональные (ПК):

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

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

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и

руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

**знать:**

- организационную структуру предприятия, функции инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- методы и организацию контроля технологического процесса, создание безопасных условий труда;

**уметь:**

- анализировать режимы и процессы в области технологии продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации технологического оборудования;
- проводить подбор ингредиентов для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- осуществлять теххимический контроль за качеством продукции;
- проводить отбор проб для анализов растительного сырья;
- осуществлять технологический контроль на производстве.

#### *4. Структура и содержание учебной практики*

Практика состоит из 3 разделов.

Раздел 1. Подготовительный (инструктаж по технике безопасности)

Раздел 2. Экспериментальный

Раздел 3. Обработка и анализ полученной информации

*5. Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов)*

#### *6. Форма контроля*

Промежуточная аттестация:

аттестации прохождения учебной практики является зачет, формой отчетности - отчет обучение проводится на 1 курсе

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ООП ПО НАПРАВЛЕНИЮ 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ».**

### **Б2.В.02(II) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.**

#### *1. Место производственной практики в структуре ООП*

Производственная практика по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» совместно с другими дисциплинами профессионального цикла участвует в формировании профессиональных компетенций выпускника, давая студентам понимание необходимости

знаний и умений в сфере крайне важного вида деятельности с точки зрения обеспечения практических навыков при производстве продукции.

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Технология продукции общественного питания; Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров.

Местом проведения практики являются промышленные предприятия, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

## *2. Цели и задачи производственной практики*

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, и приобретение практических навыков работы, изучение производственно-технологической деятельности предприятия и опыт самостоятельной профессиональной деятельности по производству кондитерских изделий и кулинарной промышленности и эксплуатации технологического оборудования.

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на хлебопекарных и кондитерских предприятиях;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

## *3. Требования к уровню освоения содержания учебной практики*

Проведение учебной практики направлено на формирование следующих компетенций:

а) профессиональные (ПК):

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

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

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

**знать:**

- организационную структуру предприятия, функции инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- методы и организацию контроля технологического процесса, создание безопасных условий труда;

**уметь:**

- анализировать режимы и процессы в области технологии продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации технологического оборудования;
- проводить подбор ингредиентов для производства кулинарной продукции, кондитерских и мучных изделий;
- осуществлять технохимический контроль за качеством продукции;
- осуществлять технологический контроль на производстве.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- организационную структуру предприятия, функции инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- методы и организацию контроля технологического процесса, создание безопасных условий труда;

**уметь:**

- проводить подбор ингредиентов для производства мучных и кондитерских изделий;
- осуществлять технохимический контроль за качеством продукции;
- осуществлять технологический контроль на производстве.

*4. Структура и содержание учебной практики*

Практика состоит из 3 разделов.

Раздел 1. Подготовительный (инструктаж по технике безопасности)

Раздел 2. Экспериментальный

Раздел 3. Обработка и анализ полученной информации

*5. Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов)*

*6. Форма контроля*

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет с оценкой, обучение проходит на 3 курсе, в 6 семестре.

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ ООП ПО НАПРАВЛЕНИЮ  
2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ, ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО  
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**Б2.В.03(П) Научно-исследовательская работа**

*1. Место научно-исследовательской работы в структуре ООП*

Научно-исследовательская работа является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и представляет собой продолжение учебного процесса в условиях производства.

*2. Цели и задачи научно-исследовательской работы:*

Целями и задачами научно-исследовательской работы является: подготовка обучающихся к научно-исследовательской деятельности; ознакомление и приобретение обучающимися умений и навыков в области кулинарной продукции и изделий; участие в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

### *3. Требования к уровню освоения содержания научно-исследовательской работы*

Процесс прохождения содержания научно-исследовательской работы направлен на формирование следующих компетенций:

а) профессиональные (ПК):

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

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

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате освоения научно-исследовательской работы обучающийся должен:

**знать:**

- методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- методы исследований для подготовки производственных испытаний разработок по усовершенствованию технологического процесса;

**уметь:**

- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

- проводить производственные испытания и внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство;

- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

**владеть:**

- статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.

### *4. Содержание научно-исследовательской работы*

Научно-исследовательская работа включает 3 этапа:

1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности.
2. Научно-исследовательский этап. Проведение наблюдений, измерений, производственных испытаний, обработка экспериментальных данных.
3. Оформление отчета по научно-исследовательской работе.

5. *Общая трудоемкость практики* - 6 зачетных единиц (216 часов)

6. *Форма контроля*

Промежуточная аттестация:

- для очной формы обучения – зачет с оценкой (6 семестр)
- для заочной формы обучения - зачет с оценкой (6 семестр)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ ООП ПО НАПРАВЛЕНИЮ 2.19.03.04  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО  
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»  
Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика**

*1. Место преддипломной практики в структуре ООП*

Преддипломная практика является обязательным разделом основной образовательной программы профессиональной подготовки бакалавров по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и проводится на четвертом курсе заочной формы обучения.

Прохождение данной практики необходимо для подготовки к разработке бакалаврской выпускной квалификационной работы.

*2. Цели и задачи производственной практики*

Цель преддипломной практики - систематизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных бакалаврами в процессе обучения в университете, формирование в сознании студентов целостного представления о производственной деятельности перерабатывающих и хлебопекарных предприятий, сбор материалов для выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

- сбор и подготовка материала к выполнению выпускной квалификационной работы;
- закрепить в производственных условиях знания, умения и навыки, приобретенные за весь период обучения в университете;
- приобрести в условиях действующего производства навыки самостоятельной работы по организации производственно-технологической деятельности предприятия путем дублирования работы технолога, замдиректора, директора предприятия;
- приобрести опыт обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий.

*3. Требования к уровню освоения содержания преддипломной практики*

Проведение учебной практики направлено на формирование следующих компетенций:

а) профессиональные (ПК):

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

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

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать

наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- технологические процессы приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;

- методы и организацию контроля технологического процесса, создание безопасных условий труда;

**уметь:**

- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

- проводить производственные испытания и внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство;

- осуществлять теххимический контроль за качеством продукции;

- проводить отбор проб для анализов продукции из растительного сырья;

- осуществлять технологический контроль на производстве.

**владеть:**

- статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.

#### *4. Структура и содержание учебной практики*

Практика состоит из 3 разделов.

Раздел 1. Подготовительный (инструктаж по технике безопасности)

Раздел 2. Экспериментальный

Раздел 3. Обработка и анализ полученной информации

5. *Общая трудоемкость производственной практики* составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

#### *6. Форма контроля*

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения – зачет с оценкой (7 семестр)

### **ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ**

#### **ФТД.В.01 История литературы родного края**

##### *1. Место дисциплины в структуре ООП*

Дисциплина ФТД.В.01 «История литературы родного края» относится к факультативным дисциплинам вариативной части блока 1 учебного плана для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

## *2. Цели и задачи дисциплины*

Целями и задачами освоения дисциплины являются: расширение общей коммуникативной компетенции обучающегося, ознакомление обучающихся с историей литературы родного края.

## *3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины*

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общекультурные (ОК):

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** структуру литературного процесса в ПМР, сущность и особенности каждой из форм, а также условия уместности их использования; литературоведческие особенности художественного стиля Литературы Приднестровья; правила подготовки монологического выступления и подготовки к диалогу (в частности, к диалогу-спору);

**уметь:** самостоятельно пользоваться словарно-справочной литературой по вопросам приднестровской литературы; анализировать и оценивать художественные тексты, готовить тексты для устных выступлений в рамках литературоведческих исследований приднестровской литературы;

**владеть:** навыками адекватной самооценки и самосовершенствования в аспекте литературоведческого анализа; навыками аналитического чтения художественного текста; навыками выбора целесообразного и этически адекватного текстов Литературы Родного края.

## *4. Структура дисциплины*

Дисциплина состоит из 4 разделов

Раздел 1. Истоки Литературы Родного края

Раздел 2. Приднестровская поэзия

Раздел 3. Проза приднестровских писателей

Раздел 4. Драматургия и публицистика

## *5. Общая трудоемкость дисциплины*

2 зачетные единицы (72 часа)

## *6. Форма контроля*

Форма текущего контроля: реферат, практические занятия.

Промежуточная аттестация:

- для заочной формы обучения - зачет (6 семестр).

**5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП ВО УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОФИЛЮ «ТЕХНОЛОГИЯ И**

## ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Ресурсное обеспечение ООП ВО ПГУ формируется на основе требований к условиям реализации ООП ВО бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Ресурсное обеспечение складывается из:

- учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса при реализации ООП;
- кадрового обеспечения реализации ООП;
- материально-технического обеспечения реализации ООП.

### **5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение включает:**

Учебно-методическое и информационное обеспечение включает:

- фонд библиотеки (печатные и электронные издания) (учебники, учебно-методические пособия, методические указания и материалы по видам занятий, методические рекомендации)
- программное обеспечение и Интернет-ресурсы
- электронную информационно-образовательную среду.

Основная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами (учебно-методическими комплексами) по всем учебным курсам, дисциплинам основной образовательной программы.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания (журналы «Переработка пищевой промышленности», «Производство и переработка продукции сельского хозяйства», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка зерна», «Картофель и овощи», «Садоводство и виноградарство», «Овощеводство», «Виноделие и виноградарство России») в расчете 1-2 экземпляра на каждого из 100 обучающихся.

В рабочих программах учебных дисциплин и практик указывается основная и дополнительная учебно-методическая и научная литература, справочная и др., которая имеется в библиотечном фонде университета или есть в свободном доступе в Интернет-ресурсах.

#### ***Программное обеспечение и Интернет-ресурсы***

#### ***Программное обеспечение и Интернет-ресурсы***

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах учебных дисциплин.

В учебном процессе на ОС Linux /Ubuntu на ОС Windows используются:

#### ***бесплатное программное обеспечение с лицензией GNU GPL:***

- офисный пакет Open Office.org,
- офисный пакет Libre Office, Open Office
- редактирование изображений и фотографий GIMP,
- браузер Mozilla Firefox,
- универсальный проигрыватель аудио/видео/DVD Media Player Classic,
- медиа-проигрыватель VLCmediaplayer,
- аудиопроигрыватель AIMP2, архиватор 7-Zip,
- система управления курсами (электронное обучение) Moodle;

#### ***платное лицензионное программное обеспечение:***

- MS Windows 8
- офисный пакет Microsoft Office,
- Kaspersky Total Security 2012

- Windowx Server 2012
- макет учебного плана высшего профессионального образования MMISLab,
- программное обеспечение, разработанное в ПГУ: автоматизированная информационная система «Управление учебным процессом».

***Интернет-ресурсы:***

- Science Direct URL: <http://www.sciencedirect.com>
- Elsevier (платформа Science Direct) URL: <http://www.sciencedirect.com>
- «Электронная библиотека диссертаций (РГБ)» URL: <http://diss.rsl.ru>

***Электронная информационно-образовательная среда***

Электронная информационно-образовательная среда ПГУ и АТФ обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах (размещено на образовательном портале ПГУ);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы (осуществляется в программе «Методист»);
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса формируется на сайте аграрно-технологического факультета.
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное или асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

*Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники указываются в рабочих программах соответствующих дисциплин, практик (НИР).*

**5.2. Кадровое обеспечение реализации ООП ВО**

Кадровое обеспечение как раздел ресурсного обеспечения ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Краткая характеристика привлекаемых к обучению педагогических кадров приводится в таблице 2.

Таблица 2. Кадровый состав ППС, обеспечивающий подготовку обучающихся

Обеспеченность ППС	Количество ППС		В том числе докторов наук		ППС с ученой степенью или званием		Количество ППС из числа действующих руководителей и работников профильных организаций	
	К ол.	%	К ол.	%	К ол.	%	Ко л.	%
<i>Требования ФГОС</i>	-	7 0	-	-	-	7 0	-	10
<i>Факт</i>	5 6	1 00	0	0	3 3	5 9	0	0

### 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

#### по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (бакалавриат) профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

АТФ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает:

- наличие 2 компьютерных классов;
- наличие доступного для обучающегося выхода в Интернет;
- наличие специально оборудованных кабинетов и аудиторий для мультимедийных презентаций.

Аудитория, расположение	Материально-техническое обеспечение
Закрепленные аудитории, № 16, 22, 26А, кафедры ТПиПСХП	Обычная доска, парты, кафедра для проведения лекционных и практических занятий.
Компьютерный кабинет № 23 АТФ	Кафедра для проведения лекционных и практических занятий, 13 компьютеров с выходом в интернет, сервер, 1 кондиционера
Компьютерный кабинет № 24 АТФ	Кафедра для проведения лекционных и практических занятий, 13 компьютеров с выходом в интернет, мультимедийная доска, 1 кондиционер

Материально-техническое обеспечение учебного процесса предусматривает проведение всех видов научно-исследовательской работы обучающихся в соответствии с учебным планом.

АТФ обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

При использовании электронных изданий АТФ обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Возможности компьютерного класса позволяют каждому из обучающихся отработать на компьютере не менее 20 часов в год.

ООП программы бакалавриата обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной образовательной программы.

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает в себя специализированные кабинеты и лаборатории, оснащенные современным оборудованием, позволяющими проводить практические занятия по дисциплинам учебного плана направления подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, а также анализы растительных и почвенных образцов.

Ресурсное обеспечение ООП АТФ формируется на основе требований к условиям реализации основной образовательной программы бакалавриата, определяемой ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

На аграрно-технологическом факультете учебный процесс обеспечивается наличием следующего материально-технического оборудования:

- 1) кабинеты-аудитории, оснащенные обычной доской, интерактивной доской, партами, кафедрами, для проведения лекционных и практических занятий;
- 2) аудитории, оснащенные круглыми столами для дискуссий и коллоквиумов;
- 3) библиотека с читальным залом, книжный фонд которой составляют методическая и учебная литература, научные журналы, электронные учебники;
- 4) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;
- 5) сайт госуниверситета, на котором находится информация об АТФ, образовательной литературе, экзаменах, материалы для углубленного изучения по отдельным предметам, нормативно-правовые документы, а также предоставлена возможность задать свои вопросы преподавателям в интерактивном режиме.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя академические аудитории, кабинеты, оснащенные современным оборудованием, компьютерными классами, комплектами учебно-методической и научной литературы, позволяющей решать научно-исследовательские задачи в соответствии с ООП.

Имеется учебно-методический кабинет, в котором предоставлена учебно-методическая и научная литература. Имеется ресурсный центр, оснащенный мультимедийным компьютером (технические требования: графическая операционная система, привод для чтения записи компакт-дисков, аудио-, видеовходы, оснащение акустическими колонками, микрофоном и наушниками), средствами телекоммуникации (электронная почта, выход в Интернет), сканером, принтером, копировальным аппаратом, ноутбуком, телевизором.

При реализации ООП ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (бакалавриат) профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» используется материально-техническая база, включающая учебные аудитории для проведения лекций, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Материально-техническая база включает:

- здание учебного корпуса № 9, оформленное в соответствии с действующими требованиями;
- аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения для проведения занятий лекций и лабораторно-практических занятий;

- аудитории, предназначенные для проведения лекций, оснащены наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин;
- вычислительное оборудование и программные средства, необходимые для реализации ООП и обеспечения физического доступа к информационным сетям, используемым в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности;
- средства обеспечения транспортными услугами при проведении выездных практик и других выездных видов занятий с обучающимися.

Для самостоятельной работы каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет и доступом в электронно-образовательную среду организации.

Конкретизация ресурсного обеспечения ООП ВО по каждой дисциплине учебного плана осуществлена в рабочих программах учебных дисциплин, практик и семестровой научно-исследовательской работы

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ПГУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Социально-культурная среда Приднестровского государственного университета им. Т.Г. Шевченко (далее ПГУ) способствует формированию и развитию общекультурных компетенций обучающихся, а именно, активной гражданской позиции, становлению их лидерских способностей, коммуникативных и организаторских навыков, умения успешно взаимодействовать в команде. Данные качества позволяют выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть востребованным на рынке труда. Среда представляет собой пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности вузовского коллектива.

Основными целями функционирования социокультурной среды университета являются:

- изучение проблемы развития общекультурных компетенций обучающихся на основе сложившихся психолого-педагогических научных подходов;
- раскрытие понятия общекультурных компетенций как целевой категории подготовки обучающихся в ПГУ, определение их функций, состава и критериев развития;
- разработка модели обеспечения общекультурных в подготовке обучающихся ПГУ;
- выявление педагогических условий для развития общекультурных компетенций обучающихся ПГУ.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- создание системы перспективного и текущего планирования воспитательной деятельности и организации социальной работы;
- дальнейшее развитие инфраструктуры социальной защиты и выработка конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- организация системы взаимодействия и координации деятельности государственных органов, структурных подразделений ПГУ, общественных и профсоюзных организаций и участников образовательного процесса по созданию благоприятной социокультурной среды и осуществлению социальной защиты и поддержки студентов;
- развитие системы социального партнёрства;
- обеспечение органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- подготовка, организация и проведение различных мероприятий по всем направлениям воспитательной деятельности: формирование современного научного мировоззрения,

духовно-нравственное, гражданско-патриотическое, правовое, семейно-бытовое, физическое, формирование здорового образа жизни, профессионально-трудовое воспитание др.;

- расширение спектра мероприятий по социальной защите участников образовательного процесса;
- активизация работы института кураторов, совершенствование системы студенческого самоуправления, формирование основ корпоративной культуры, развитие инфраструктуры студенческих объединений;
- реализация воспитательного потенциала учебно-научной работы;
- вовлечение в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- мониторинг состояния воспитательной работы в ПГУ;
- участие в формировании и поддержании имиджа университета. Позиционирование ПГУ как центра культуры и просвещения, выполняющего широкие социальные функции.

### **6.1. Нормативно-правовая база**

Стратегическими документами, определяющими концепцию формирования среды ВУЗа, обеспечивающими развитие общекультурных компетенций обучающихся, определяют нормативные документы ПГУ:

- Устав ПГУ им. Т.Г. Шевченко, утвержденный Ученым советом ПГУ от 26.10.2005 г. протокол № 3, свид. о регистр, в Минюсте ПМР от 26.10.2005 г. № 0-131- 1532 с изменениями и дополнениями;
- Правила внутреннего трудового распорядка ПГУ им. Т.Г. Шевченко, март 2008г.;
- Концепция воспитания студенческой молодежи в ПГУ им.Т.Г. Шевченко, утверждено на заседании УС от 24.01.2008 г., приказ от 25.01.2008 г.;
- Стандарт организации воспитательной деятельности в ПГУ, приказ 1032-ОД от 30.06.2017 г.
- Комплексные план-программы по направлениям (гражданско-патриотического, физического, духовно-нравственного, по профилактике правонарушений, трудового и экологического, эстетического, семейного воспитания.), 2008-2010 гг.
- Положение об отделе молодежной политики, воспитания и социальной защиты, июнь 2014 г.;
- Положение о председателе студенческого актива академической группы, март 2008 г.;
- Положение о проведении конкурса среди академических групп университета на звание «Лучшая группа», реализуется в форме Конкурса творческих презентаций академических групп «Моя группа в истории ПГУ» утверждается ежегодно;
- Положение о спортивном клубе «Рекорд», 2008 г.;
- Положение о студенческой добровольной дружине, 2008 г.;
- Положение о культурно-просветительском центре им. Святых равноапостольных Кирилла и Мефодия, 2015 г.;
- Положение об Объединенном студенческом совете факультетов, 19.06.2014 г.;
- Положение о студенческом общежитии ПГУ им. Т.Г. Шевченко, декабрь 2015 г.;
- Положение об Объединенном студенческом совете общежитий, 2015 г.;
- Положение о стипендиальном фонде, приказ №751-ОД от 03.05.2018 г.

### **6.2. Воспитательное пространство**

Равноправными субъектами воспитательного пространства ПГУ им. Т.Г. Шевченко являются администрация, профессорско-преподавательский состав, обучающиеся. При этом ведущая роль в формировании воспитательного пространства ПГУ отводится ректорату, отделу молодежной политики, воспитания и социальной защиты, заместителям декана факультета по организации воспитательной работы.

В формировании социокультурной среды и во внеучебной деятельности участвуют такие подразделения университета, как отдел молодежной политики, воспитания и социальной защиты, культурно-просветительский центр им. Святых равноапостольных Кирилла и Мефодия, спортивный клуб «Рекорд», которые активно взаимодействуют с Управлением качества и развития образовательной деятельности, факультетами, институтами, выпускающими кафедрами, библиотекой университета, отделом психологического сопровождения и профориентационной работы и другими подразделениями ПГУ.

Организацию и координацию воспитательной работы в ПГУ осуществляет Совет по воспитательной работе совместно с проректором по молодежной политике и отделом молодежной политики, воспитания и социальной работы университета. Совет и отдел созданы с целью управления воспитательной работой преподавателей и структурных подразделений вуза, подготовки научно-методических рекомендаций и предложений по совершенствованию внеучебной деятельности, организации обмена практическим опытом воспитательной работы со студентами.

На уровне факультетов и институтов воспитательная работа с обучающимися проводится на основе плана воспитательной работы, утверждаемого на совете факультета и ректором университета. Для координации и организации этой работы на факультете назначается заместитель декана по организации воспитательной работы из числа профессорско-преподавательского состава.

### **6.3. Социальная поддержка обучающихся**

Работа по социальной поддержке обучающихся осуществляется по следующим направлениям:

- материальная поддержка обучающихся;
- назначение социальной стипендии малообеспеченным обучающимся;
- социальные гарантии обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- льготы инвалидам, детям, погибших защитников боевых действий;
- пособия обучающимся и др.

В соответствии с Положением о стипендиальном фонде успевающим обучающимся университета по результатам экзаменационных сессий выплачивается академическая стипендия за счет средств стипендиального фонда.

Студенты на конкурсной основе могут получить именные стипендии:

- стипендия Президента ПМР (основная);
- стипендия Президента ПМР (дополнительная);
- стипендия Ректора ПГУ им. Т.Г. Шевченко,
- стипендия Эксимбанка,
- стипендии ЗАО АКБ «Агропромбанка»

В университете организована социальная и материальная поддержка: обучающихся в вузе детей-сирот, детей-инвалидов; детей, погибших защитников боевых действий; студентов, из многодетных семей; студенческих семей и т.д. Материальное поощрение в виде премирования оказывается обучающимся: за успехи в учебной, научно-исследовательской, спортивно-оздоровительной, культурно-массовой, просветительской и общественной деятельности университета.

### **6.4. Культурно-массовая и творческая деятельность**

Культурно-массовое воспитание, направленное на формирование компетентности гражданственности, общекультурных компетенций обучающихся, осуществляется посредством проведения и участие конкурсах художественной самодеятельности «Признание», «Время развеять дым», «Фестиваль культур»; мероприятиях по проведению

«День святой Татьяны», в праздновании Масленицы, посвященных памяти Т.Г. Шевченко, «Мэрцишор»; в выставке декоративно-прикладного творчества, проводимой на факультете.

### **6.5. Спортивно-оздоровительная деятельность, пропаганда и внедрение физической культуры и здорового образа жизни**

На базе университета действуют студенческая поликлиника, спортивно-оздоровительный лагерь «СЭНЭТАТЯ» и Ботанический сад.

Обучающиеся принимают участие в деятельности летних трудовых отрядов, в субботниках, экологических акциях на территории СОЛ «Сэнэтатя», «Чистый берег»; в первенстве по легкой атлетике, по футболу и весеннем кроссе.

Обучающиеся участвуют в круглых столах «Что мы знаем о ВИЧ и СПИДе», посещают лекции о здоровом образе жизни.

Медицинские услуги, в том числе медосмотры обучающихся, профилактика заболеваемости оказываются в студенческой поликлинике университета. Студенческая поликлиника проводит профилактическую вакцинацию обучающихся всех курсов, контролирует обязательное ежегодное прохождение флюорографического обследования.

### **6.6. Психологическое сопровождение**

В целях укрепления социально-психологического климата в вузе функционирует отдел психологического сопровождения, целью которого является психолого-педагогическое сопровождение участников образовательно-воспитательного процесса, способствующее оптимальному личностному развитию обучающихся в подготовке высококвалифицированных специалистов.

Основными направлениями деятельности психологической службы являются профилактическая, консультативная, диагностическая и коррекционно-развивающая работы.

За факультетом закреплено общежитие № 6А, что позволяет обеспечить койко-местом иногородних обучающихся. В общежитии имеется горячее водоснабжение, оборудованы душевые, бытовые комнаты, кухни, комнаты для занятий и для отдыха.

## **7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП**

Оценка качества освоения обучающимися основной образовательной программы включает:

- *текущий контроль успеваемости,*
- *промежуточную аттестацию,*
- *государственную итоговую аттестацию.*

Для этого создаются фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств разрабатываются по дисциплинам, практикам, реализуемым в ходе освоения ООП, для Государственной итоговой аттестации в соответствии с нормативной документацией.

### **7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущая аттестация представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Текущая аттестация позволяет оценить совокупность знаний и умений, а также формирование определенных компетенций.

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать как изучение отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов).

Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся на аграрно-технологическом факультете осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов в Приднестровском государственном университете, утвержденным приказом ректора № 1655-ОД от 29.12.2017 г.;

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП факультет (институт, филиал), на кафедре создают фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям), практикам, согласно учебному плану, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- Типовое «Положение о формировании ФОС для аттестации обучающихся по образовательным программам ВО ПГУ им. Т.Г. Шевченко» № 1430-ОД от 09.12.2016 г.;

- Положение «О формировании фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой государственной аттестаций обучающихся на аграрно-технологическом факультете ГОУ ВО ПГУ им. Т.Г. Шевченко по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (решение Ученого совета АТФ от 04 апреля 2016 г., протокол № 7).

Фонды оценочных средств разрабатываются и составляются преподавателями кафедр университета, за которыми закреплены дисциплины ООП по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», комплектуются выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (далее ФОС) создаются в соответствии с требованиями ФГОС ВО, в соответствии с действующими нормативными документами Министерства просвещения ПМР и Положением «О формировании фонда оценочных средств для аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования ПГУ им. Т.Г. Шевченко». Стандарт СТ ПГУ 001.3-2016. № 1430-ОД от 09.12.2016 г., устанавливающим требования к структуре, содержанию и оформлению, а также процедуру утверждения ФОС на кафедре и Положением «О формировании фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и итоговой государственной аттестаций обучающихся на аграрно-технологическом факультете ГОУ ВО ПГУ им. Т.Г. Шевченко по образовательным программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» (решение Ученого совета АТФ от 04 апреля 2016 г., протокол № 7).

Фонды оценочных средств могут включать:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, вопросы для самопроверки, вопросы и задания для самостоятельной работы, зачетов и экзаменов;

- тесты и компьютерные тестирующие программы;

- примерную тематику курсовых работ (проектов), рекомендуемые темы рефератов, докладов, презентаций и т.п.;

- задания для организации самостоятельной работы обучающихся, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Фонды оценочных средств являются накопительным материалом и являются приложением к ООП, хранятся на выпускающей кафедре «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

## **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников**

**Государственная итоговая аттестация выпускников** является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает *защиту выпускной квалификационной работы* в соответствии с ФГОС ВО.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются лица, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

*Цель защиты выпускной квалификационной работы* (дипломной работы, дипломного проекта *бакалавра*) - систематизация и закрепление теоретических знаний обучающегося по направлению и профилю подготовки при решении практических задач исследовательского и аналитического характера, а также выявление его способности к самостоятельной работе, установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Нормативно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации обучающихся по ООП ВО осуществляется в соответствии:

1. с образовательным стандартом (ФГОС ВО) по направлению 4.19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ;

2. со стандартом ПГУ «Положение о порядке проведения итоговой Государственной итоговой аттестации по образовательным программам - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», № 87-ОД от 18.01.2018 г.

На основании этого Положения разрабатывается Программа ГИА по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, где отражены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации включает:

- основные требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы;

- порядок ее выполнения;

- критерии оценки результатов защиты;

- примерную тематику.

Основные требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы магистранта (ВКР), порядку ее выполнения.

Выпускная квалификационная работа представляет собой учебно-исследовательскую работу, подводит итоги теоретической и практической подготовки обучающегося и характеризует его подготовленность к предстоящей профессиональной деятельности.

Цель защиты выпускной квалификационной работы – систематизация и закрепление теоретических знаний студента по направлению, профессии при решении практических задач исследовательского и аналитического характера, а также выявление его способности к самостоятельной работе, установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

### **Государственная итоговая аттестация**

#### *1. Место государственной итоговой аттестации в структуре ООП*

Итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы подготовки по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

#### *2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации*

Целями и задачами государственной итоговой аттестации является: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

#### *3. Требования к уровню освоения содержания ГИА*

Процесс Государственной итоговой аттестации направлен на формирование следующих компетенций:

общекультурные - ОК:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

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

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

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

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

общепрофессиональными – ОПК:

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

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

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

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

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

профессиональными - ПК:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);

научно-исследовательская деятельность:

способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);

проектная деятельность:

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

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

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

маркетинговая деятельность:

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30).

способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31);

готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32);

способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33);

#### *4. Содержание государственной итоговой аттестации*

Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР). ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (бакалавриат) выполняется в виде бакалаврской работы.

Требования к выпускной квалификационной работе разрабатываются выпускающей кафедрой «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в виде методических рекомендаций по выполнению, подготовки к защите и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (бакалавриат) профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», рассматриваются учебно-методической комиссией факультета и утверждаются НМС ПГУ.

#### *5. Общая трудоемкость ГИА - 6 зачетных единиц (4 недели, 216 часов)*

К ВКР с точки зрения ее содержания и изложения предъявляются следующие требования:

– тема должна быть актуальной, а рассматриваемая проблема носить открытый характер, то есть быть недостаточно исследованной;

– выбор предмета исследования, метода исследования и материала для исследования должен обеспечивать объективность результатов;

– постановка задач должна быть конкретной, вытекать из современного состояния вопроса и обосновываться анализом соответствующих научных работ;

– изложение хода и результатов исследования должно иллюстрироваться примерами, подтверждающими обоснованность суждений;

- результаты исследования, изложенные в заключении, должны иметь теоретическую и практическую значимость;
- материал должен излагаться логично, быть доказательным и убедительным;
- работа должна быть написана научным языком, аккуратно выполнена и правильно оформлена, иметь четкую структуру.

ВКРБ должна содержать 2 главы, объем работы 40-50 страниц без учета страниц со списком литературы и приложениями. Работа должна состоять из теоретической и исследовательской/практической частей, где дается разработка вопросов на основе конкретного практического материала. Рекомендуемое соотношение теоретической и исследовательской части глав 1:2.

### **Порядок выполнения выпускной квалификационной работы:**

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из числа, рекомендованной кафедрой, в том числе предложение своей темы с необходимым обоснованием целесообразности её разработки и практического применения.

Выпускные квалификационные работы могут основываться на обобщении выполняемых курсовых работ и проектов и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы, руководитель ВКР представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

Не позднее чем за 1 месяц до даты защиты ВКР проходит процедуру экспертизы на наличие плагиата по системе «Антиплагиат». Ответственность за своевременную экспертизу ВКР несет заведующий выпускающей кафедрой.

Работа считается прошедшей проверку с положительным результатом, если она соответствует следующим критериям:

ВКРБ – не менее шестидесяти пяти процентов оригинальности текста. Двадцать процентов оригинальности текста дается на использование общепринятых профессиональных терминов, формул и цитирования специальной литературы.

ВКР не допускается к защите, если она не соответствует указанным критериям по степени самостоятельности выполнения.

Выпускающая кафедра обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за пять дней до защиты.

Выпускная квалификационная работа и отзыв передаются в ГЭК не позднее, чем за два календарных дня до защиты.

В выпускной квалификационной работе студенту предстоит продемонстрировать не только умение собирать и систематизировать языковой материал, опираясь на имеющиеся исследования, но и способность критически осмысливать эти исследования, делать собственные выводы и обобщения относительно имеющегося материала, а также грамотно и корректно излагать свои рассуждения в письменной форме.

### **Критерии оценки результатов защиты ВКР:**

При защите выпускной квалификационной работы обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные и углубленные знания и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Результаты защиты ВКРМ определяются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится при условиях:

- выполнения ВКР в соответствии всем требованиям, предъявляемым к ВКР, без ошибок и недочетов;
- уверенной защиты результатов проведенного исследования;

– выпускник показывает знание и глубокое понимание всего программного материала, умеет аргументировать свои ответы, найти связь между материалами смежных предметов.

«Хорошо» – при выполнении на высоком уровне реферативной части, четком изложении материала и результатов своей работы, однако исследовательская часть и выводы недостаточно убедительны, студент допускает одну – две негрубые ошибки или недочеты.

«Удовлетворительно» – при частичном соблюдении требований, предъявляемых к ВКР. Автор неполно раскрывает суть проблемы, исследовательская часть выполнена недостаточно тщательно, полученные результаты лишь частично могут быть рекомендованы для использования на практике. Есть замечания по оформлению работы.

«Неудовлетворительно» – не соблюдены все основные требования, предъявляемые к ВКР; автор не может защитить выдвинутые в работе положения и аргументированно ответить на вопросы членов ГЭК.

#### **Примерная тематика:**

1. Исследование и анализ входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов из растительного сырья

2. Исследование и анализ технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии

3. Разработка мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов

4. Разработка новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из сырья растительного происхождения

5. Организации эффективной системы контроля качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний

6. Разработка нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья

7. Исследование и разработка технологии утилизации отходов растительного сырья для получения биологически активных веществ

8. Изучение антиоксидантных свойств молочно-кислых бактерий и возможности их использования в технологии получения продуктов на растительной основе

9. Исследование и разработка технологии ферментации лизина на основе сахаросодержащих отходов.

10. Анализ организации работы баров (пабов)

11. Анализ организации работы кондитерского (мучного) цеха как заготовочного предприятия

12. Анализ организации снабжения

Председателями государственной экзаменационной комиссии являются руководители ведущих предприятий агропромышленного комплекса республики и министерства пищевой промышленности.

Программа государственной итоговой аттестации является приложением к ООП, разрабатывается за 6 месяцев до начала ГИА и доводится до сведения обучающихся. Хранится на выпускающей кафедре технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

8.1. Мониторинг качества освоения основной образовательной программы осуществляется путем текущей аттестации. Текущая аттестация проводится 2 раза в течение учебного года: в осеннем и весеннем семестрах.

8.2. Мониторинг качества освоения основной образовательной программы осуществляется путем регулярного проведения самообследования, которые осуществляются в виде тестирования остаточных знаний обучающихся по графику разработанному УАП и СКО.

8.3. Перечень локальных нормативно-методических документов и материалов, регламентирующих реализацию государственного образовательного стандарта по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, организацию образовательного процесса, проведение контроля и оценки качества освоения образовательных программ, организацию практики, государственной итоговой аттестации и т.д.:

1. Положение «О порядке проведения и организации ГИА по ООП ВО - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (Приказ ПГУ им. Т.Г. Шевченко № 776-ОД от 07.05.2018 г).

2. Положение «Порядок и условия допуска ВКР к защите и содержание отчета о проверке ВКР в системе в зависимости от показателей оригинальности текста» (Приказ ПГУ им. Т.Г. Шевченко №193-ОД от 03.02.2018).

3. Технологический и химический контроль сельскохозяйственной продукции: Методические указания / Сост.: Л.В. Бондаренко, Л.Н. Сярова, М.И. Бондаренко, Ю.Л. Дормидонтова. – Тирасполь, 2014. – 112 с.

4. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Методические указания/ сост.: М.И. Бондаренко, В.Н. Чубко, Л.В. Бондаренко, Ю.Л. Дормидонтова – Тирасполь, 2014, 33с.

5. Подготовка выпускной квалификационной работы: Методические указания / Сост.: Т.В. Пазяева, М.И. Бондаренко, Л.В. Бондаренко, Е.В. Вылко. Тирасполь, 2016. – 49с.

6. Методические указания по проведению учебной практики по земледелию (для студентов агрономических специальностей дневного и заочного обучения) / Составители: доценты Пазяева Т.В., Рушук А.Д., Тирасполь, 2012г.

7. СИСТЕМЫ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ: Методические указания / Сост. Т.В. Пазяева, А.В. Садыкин, Ю.Л. Дормидонтова. - Тирасполь, 2016. - 95 с.

7. Почвоведение. Землеустройство. Методические указания к учебной полевой практике по дисциплине «Почвоведение» составлены в соответствии с учебным планом для бакалавров по направлению 35.03.04 «Агрономия» профиль «Агробизнес»/ Составители: А.Д. Пилипенко, Т.В. Пазяева, Е.И. Бушуева: Тирасполь, 2016. – 31с

## **9. РЕГЛАМЕНТ ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ООП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

ООП ВО по направлению подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» разрабатывается одновременно с учебным планом для 2018 года набора кафедрой Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рабочая программа и Фонды оценочных средств разрабатываются по мере изучения дисциплин к 1-му сентября будущего учебного года и представляются на согласование и утверждение заведующему выпускающей кафедрой и декану аграрно-технологического факультета.

ПГУ ежегодно обновляет основные образовательные программы (в части состава дисциплин (модулей), установленных высшим учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Полное обновление основной образовательной программы производится при утверждении новых ФГОС ВО по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ; при утверждении нового учебного плана по направлению 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются:

- 1) предложения преподавателей относительно изменений технологий и содержания обучения;
- 2) результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита;
- 3) изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ООП и др. условия

**Разработчик:**

1. \_\_\_\_\_ специалист кафедры ТПиПСХП

\_\_\_\_\_

Е. И. Бушуева

**ПРИЛОЖЕНИЯ** (учебные планы, рабочие программы учебных дисциплин, программы практик, фонды оценочных средств, Программа ГИА)