

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

по направлению подготовки

19.04.04 *«Технология продукции и организация общественного питания»*

направленность (профиль) программы

«Управление инновационным развитием сети предприятий питания»

Уровень образования

Магистратура

Квалификация

«Магистр»

форма обучения

очная

Программа подготовки: *прикладная магистратура*

Виды профессиональной деятельности:

- *производственно-технологическая*
- *организационно-управленческая*
- *проектная*

Москва 2018

Б1.Б.01 «Философские проблемы науки и техники»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цели освоения дисциплины заключаются в:

- освоение концептуального аппарата для анализа философских проблем науки и техники;
- формирование научного мировоззрения на основании философского подхода;
- умение преодолевать методологические затруднения общего характера в научном поиске.

Задачами дисциплины являются следующие:

Задачи:

- изучение основных разделов философии науки и техники;
- освещение истории науки, общих закономерностей возникновения и развития науки;
- приобретение навыков самостоятельного философского анализа содержания научных проблем, познавательной и социокультурной сущности достижений и затруднений в развитии науки;
- обеспечение базы для усвоения современных научных знаний;
- знакомство с философией науки и техники, основными современными концепциями естественных наук.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Философские проблемы науки и техники» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Философские проблемы науки и техники» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения курса «Философия» программы бакалавриата.

Изучение учебной дисциплины «Философские проблемы науки и техники» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания», «Деловой иностранный язык», «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения курса студент должен:

Знать:

- логику становления и развития научной теории, структуру современного научного знания, историю формирования и концепции основных школ и направлений классической и современной научной мысли;
- особенности развития отечественной науки и вклада российских ученых в развитие мировой научной мысли; историю научной методологии и

основные направления современных философско-методологических исследований науки.

Уметь:

- оценивать научные идеи и доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости, проводить методологическую экспертизу соответствующих научных разработок; формулировать научные задачи в области современной науки и методологии, готовить научные статьи в этих областях;

- свободно ориентироваться в современных идейно-теоретических и научных дискуссиях, видеть их место в современном мировоззрении.

Владеть:

- навыками организации научных дискуссий, исследовательской работы на основе современных научных методов познания;

- способностью ценностно ориентироваться в событиях бытия в мире

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общие проблемы философии науки

Тема 1. Введение в систему философии науки

Тема 2. Эпистемология об истории становления научного знания: от преднауки к постнеклассической науке.

Раздел 2. Современные философские проблемы естествознания и технических наук

Тема 3. Философские проблемы естествознания

Тема 4. Особенности философской рефлексии технического знания: основания, проблемы, перспективы.

Б1.Б.02 «Физиология питания»

Цели дисциплины – способствовать формированию образовательного пространства, воздействующего на развитие личности патриота Ставрополя на основе изучения исторически сложившихся традиций казачества и методов духовно-нравственного, психологического, гражданского и военно-патриотического воспитания.

Задачи дисциплины:

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

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

- 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.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Физиология питания» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Физиология питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Химия пищи»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»

Изучение учебной дисциплины «Физиология питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Специальные виды питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения курса студент должен:

знать:

- фундаментальные процессы ассимиляции пищи.
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

уметь:

- использовать специализированные профессиональные теоретические знания для проведения исследований.
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

владеть:

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования.

- навыками расчета энергетической ценности блюд;
- навыками составления рационов питания для различных категорий потребителей;

Основные разделы программы:

Модуль 1. Общая сенсорная физиология.

Тема 1.1. Общая сенсорная физиология: основные понятия.

Тема 1.2. Связь между стимулом и поведением.

Модуль 2. Пространственные, временные и эмоциональные аспекты ощущений.

Тема 2.1. Пространственные аспекты ощущений.

Тема 2.2. Временные аспекты ощущений.

Тема 2.3. Эмоциональные аспекты ощущений.

Модуль 3. Соматовисцеральная чувствительность.

Тема 3.1. Соматовисцеральная чувствительность.

Тема 3.2. Общность фундаментальных процессов ассимиляции пищи.

Модуль 4. Теория адекватного питания.

Тема 4.1. Принципы рационального питания.

Тема 4.2. Режимы питания.

Тема 4.3. Принципы комплектации блюд для отдельных приемов пищи.

Тема 4.4. Пути обеспечения рационального питания на предприятиях общественного питания.

Тема 4.5. Дифференцировка меню блюд.

Б.01.03 «Высокотехнологичные производства продуктов питания»

Цели и задачи дисциплины

Целями учебной дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» являются:

- изучение научно-теоретических основ высокотехнологичных производств продуктов питания;
- формирование у студентов профессиональных знаний, умений и навыков в области высокотехнологичных производств продуктов питания;
- приобретение студентами необходимых для профессиональной деятельности знаний в области высокотехнологичных производств продуктов питания;
- получение знаний методологических основ разработки и внедрения продуктов питания на основе современных моделей;
- освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов;
- формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере общественного питания полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы

следующие задачи:

- формирование целостной системы знаний инновационных технологий производства пищевых продуктов функционального назначения, производства пищевых добавок, пищевых ингредиентов, лактатов, в т.ч. их упаковки и безопасности;

- применение современных концепций и принципов энергосберегающих технологий ведущих мировых фирм; значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности отечественной продукции, услуг и предприятий;

- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм производства;

- поиск путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач, разработки и внедрения инновационных систем и технологий питания;

- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработки продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Высокотехнологичные производства продуктов питания» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: Технология продукции общественного питания; Процессы и аппараты пищевых производств; Оборудование предприятий общественного питания; Методы исследования сырья и продуктов общественного питания.

Изучение учебной дисциплины «Высокотехнологичные производства продуктов питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции, Экспертиза продукции питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Безопасность производства и продукции питания

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные современные высокотехнологичные производства продуктов питания;

- теоретические и практические основы применения высокотехнологичных энергосберегающих технологий;
- основные виды потенциальных опасностей, связанных с производством продуктов питания;
- основы применения и требования при использовании методов и средств в управлении качеством;
- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения;
- современные методы аналитического, физико-химического, биохимического и микробиологического контроля качества продукции, методы выявления генно-модифицированных объектов;
- технологии контроля качества продукции;
- зарубежные технологии производства продукции питания;
- принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания;
- инновационные технологии производства продуктов питания;
- методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;
- принципы проведения аудита.

Уметь:

- применять знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания;
- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- управлять производственным процессом;
- использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;
- использовать компьютерные программы при проектировании и реконструкции предприятий питания;
- управлять инновационными процессами;
- применять новые принципы и методы инновационного менеджмента;
- внедрять информационные технологии для контроля качества продукции питания;
- применять современные методы исследований продукции питания.

Владеть:

- современными методами исследований качества сырья и продукции питания;
- вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания;
- принципами инновационного менеджмента, автоматизированными программами по управлению производством;
- методологией управления качеством в сфере продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

- методами анализа основных видов потенциальных опасностей (биологических, физических, химических, качественных), связанных с производством продуктов питания.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Высокотехнологичные производства продуктов питания

Тема 1.1. Понятие высокотехнологичные производства продуктов питания

Тема 1.2. Высокотехнологичное оборудование

Тема 1.3. Высокотехнологичные энергосберегающие технологии

Модуль 2. Теоретические основы управления качеством

Тема 2.1. Качество как объект управления

Тема 2.2. Сущность и развитие системного управления качеством

Тема 2.3. Современные системы управления качеством

Тема 2.4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на основе стандартов ИСО серии 9000.

Б.01.04«Химия пищи»

Цели и задачи дисциплины

Цель – получение знаний и практических знаний в области изучения пищевой ценности продуктов питания, физиологии пищеварения человека и систем питания, усвояемости продуктов питания, изменения химического состава продуктов при обработке и хранении, физиологической роли макро- и микронутриентов, классификации и характеристик пищевых и биологически активных добавок и цели их введения в пищевые продукты.

Задачами дисциплины является изучение понятийного аппарата дисциплины, основных теоретических положений и методов, привитие навыков применения теоретических знаний для решения практических задач.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Химия пищи» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Химия пищи» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Физиология питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»

Изучение учебной дисциплины «Химия пищи» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Специальные виды питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий;
- способы оценки пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания;
- общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья;
- превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее режимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции;
- базовые методы исследовательской деятельности для осуществления качественного и количественного анализа пищевого сырья.

Уметь:

- определять химический качественный и количественный состав исследуемого объекта;
- аргументировано выбирать метод испытания для конкретных задач;

Владеть:

- навыками проведения эксперимента с проведением соответствующих расчетов и формулировкой выводов;
- базовыми химическими и физико-химическими методами анализа для определения свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Введение в химию пищевых продуктов и питание человека

Тема 1.1. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания.

Тема 1.2. Современные способы обогащения продуктов.

Тема 1.3. Новые источники пищи.

Тема 1.4. Возможности биотехнологии для решения поставленных проблем.

Тема 1.5. Модификация продуктов.

Тема 1.6. Пищевое сырье как биологический объект. Особенности локализации процессов в клетках и тканях – биологический компартамент.

Модуль 2. Белковые вещества.

Тема 3.1. Роль белков в питании и пищевой промышленности.

Тема 3.2. Проблема белкового дефицита.

Тема 3.3. Пищевая ценность белков. Незаменимые аминокислоты. Методы оценки биологической ценности белка.

Тема 3.4. Белки пищевого сырья (злаков, молока, мяса). Превращения белков в технологическом процессе, взаимодействие с другими

компонентами сырья. Влияние функциональных свойств белков на качество продукта.

Тема 3.5. Новые источники белковой пищи. Методы выделения и анализа белков.

Модуль 3. Углеводы.

Тема 3.1. Классификация. Функции углеводов в организме и в составе пищевых продуктов. Усваиваемые и неусваиваемые углеводы.

Тема 3.2. Пищевые волокна.

Тема 3.3. Превращения углеводов при хранении и переработке. Ферментативные реакции, лежащие в основе превращений. Реакции меланоидинообразования.

Тема 3.4. Функциональные свойства отдельных представителей. Энергетическая ценность углеводов.

Тема 3.5. Методы исследования углеводного состава.

Модуль 4. Липиды (жиры и масла).

Тема 4.1. Строение, состав и функции липидов в организме человека. Основные кислоты жиров и масел. Биологическая эффективность липидов.

Тема 4.2. Химические превращения липидов при хранении и переработке пищевых продуктов.

Тема 4.3. Функциональные свойства фосфолипидов. Качественные характеристики жиров (числа жира).

Модуль 5. Минеральные вещества и витамины.

Тема 5.1. Химическая природа нутриента. Источники поступления. Физиологическое действие и признаки недостатка в организме человека.

Тема 5.2. Влияние технологической обработки на минеральный и витаминный состав пищевых продуктов. Витаминоподобные соединения. Витаминизация сырья и продуктов.

Модуль 6. Ферменты.

Тема 6.1. Принципы строения. Классификация. Особенности кинетики биокаталитических реакций.

Тема 6.2. Роль ферментов в превращениях основных компонентов сырья (эндогенные и экзогенные ферментные системы). Гидролазы, оксидоредуктазы, протеазы. Ингибиторы ферментов белковой природы. Использование ферментов в пищевой промышленности.

Модуль 7. Вода в пищевых продуктах.

Тема 7.1. Свободная и связанная влага, методы ее определения. Взаимодействия вода – растворенное вещество.

Тема 7.2. Активность воды и стабильность пищевых продуктов при хранении. Методы определения активности воды. (2 часа)

Модуль 8. Пищевые и биологически активные добавки.

Модуль 9. Безопасность пищевых продуктов.

Тема 9.1. Классификация вредных и чужеродных веществ и основные пути их поступления в пищевые продукты. Меры токсичности веществ. Радиационное загрязнение. Токсичные элементы. Диоксины. Полициклические загрязнители.

Тема 9.2. С/х как источник контаминации. Природные токсиканты. Бактериальные и микотоксины. Антиалиментарные факторы питания, метаболизм чужеродных соединений. Фальсификация пищевых продуктов.

Модуль 10. Основы рационального питания.

Тема 10.1. Теории и концепции питания. Строение пищеварительной системы и характеристика основных этапов пищеварения. Метаболизм сахаров, аминокислот и липидов.

Тема 10.2. Пищевой рацион современного человека. Концепция здорового питания. Функциональные ингредиенты и продукты.

Б1.Б.05 «Микробиология и эпидемиология в области питания»

Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Микробиология и эпидемиология в области питания» является изучение необходимых теоретических и практических знаний по микробиологии сырья и пищевых продуктов; овладение методами определения микробиологических показателей для грамотного решения профессиональных задач по обеспечению эпидемиологического благополучия предприятия общественного питания.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие задачи:

- изучение перспективных направлений микробиологии и эпидемиология в области питания;
- изучить состав микрофлоры основных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- причины развития микробиологических дефектов продуктов питания и пищевых заболеваний человека;
- освоить общие свойства микроорганизмов и процессы, вызываемые ими в продуктах питания;
- способы подавления вредной микрофлоры;
- освоить методологические вопросы эпидемиологии питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Микробиология и эпидемиология в области питания» реализуется в базовой части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Физиология питания»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Химия пищи»; «Технология и организация производства на предприятиях питания», «Специальные виды питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Экспертиза продукции питания», «Безопасность производства и продукции питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- современные методы микробиологического контроля качества продукции;
- технологии контроля качества продукции;
- инновационные технологии производства продуктов питания;
- основы микробиологии и эпидемиологии.

Уметь:

- использовать фундаментальные научные представления и знания в области микробиологии и эпидемиологии;
- внедрять информационные технологии для контроля качества продуктов питания;
- применять современные методы исследования продукции питания.

Владеть:

- способами, оценивающими качество продуктов питания и их безопасность;
- методами внедрения системы качества и безопасности продукции производства, оценивая риски в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Принципы и методы микробиологии и эпидемиологии в области питания.

Тема 1.1. Основы микробиологии и эпидемиологии в области питания.

Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство.

Тема 1.3. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.

Тема 1.4. Меры профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций, и гельминтозов.

Тема 1.5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Модуль 2. Микробиология основных продуктов питания.

Тема 2.1. Микробиология мяса и мясопродуктов.

Тема 2.2. Микробиология рыбы и рыбных продуктов.

Тема 2.3. Микробиология стерилизованных баночных консервов.

Тема 2.4. Микробиология молока и молочных продуктов.

Тема 2.5. Микробиология пищевых жиров.

Тема 2.6. Микробиология яиц и яичных продуктов.

Тема 2.7. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.

Тема 2.8. Микробиология зернопродуктов.

Б1.Б.06 «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины являются формирование у обучающихся теоретических знаний об эффективном стратегическом менеджменте и маркетинге организации; освоение обучающимися научных принципов и методов стратегическом менеджменте и маркетинге как комплексной системы обеспечения конкурентоспособности управляемого объекта на конкретном рынке; приобретение обучающимися навыков самостоятельного, творческого использования теоретических знаний в практической деятельности.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- Определение задач и целей развития предприятия питания;
- Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания;
- Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие;
- Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания;
- Стратегический контроль деятельности предприятия питания;
- Разработка и принятие управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятия питания;
- Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания;
- Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Философские проблемы науки и техники»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Деловой

иностранный язык»; «Технология и организация производства на предприятиях питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания», «Энергоэффективность предприятий общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные принципы и методы стратегического менеджмента и маркетинга;
- механизмы стратегии и способов использования средств достижения поставленных целей;
- организационные и управленческие стратегические особенности функционирования предприятия;
- систему унификации и стандартизации документов, проектирование бланков видов документов и должностных лиц как факторы поддержания имиджа предприятия;
- принципы составления и правила оформления и ведения документации на предприятии, систему ведения эффективного документооборота;
- деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами предприятий и ответственными работниками;
- особенности разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятиях питания;
- особенности анализа потребностей, возможностей бизнеса и конкуренции в рамках стратегического маркетинга;
- особенности разработки ориентированной на рынок стратегии развития на предприятии;
- значение основных функций менеджмента и маркетинга, в том числе функцию учета, анализа, рекламы.

Уметь:

- использовать принципы и методы управления персоналом;
- разрабатывать стратегию управления инновационным предприятием;
- проектировать инновационные организационные структуры организаций;
- устанавливать требования к оформлению управленческой документации и ведению эффективного документооборота на предприятии;
- вести деловые переговоры с владельцами предприятий и ответственными работниками;
- поддерживать и создавать имидж предприятия;

- анализировать систему ведения менеджмента качества на предприятиях питания;
- анализировать и оценивать маркетинговую политику предприятия;
- ориентироваться в нормативно-технической документации регламентирующей систему менеджмента качества на предприятиях общественного питания;
- устанавливать и определять приоритеты в области управления производством, управлять информацией в области производства продукции питания;
- оценивать рыночную ситуацию и конкурентоспособность предприятия и повышать ее;
- проводить маркетинговые исследования;
- разрабатывать механизм стратегии и способов использования средств достижения поставленных целей.

Владеть:

- методами и способами общения с персоналом и коллегами; формированием команды, способной реализовывать инвестиционную программу;
- основными методами расчета технико-экономической эффективности производства;
- методами планирования стратегического развития инновационного предприятия питания;
- приемами проектирования инновационных организационных структур управления предприятием питания;
- навыками составления, правилами оформления и ведения документации на предприятии питания;
- навыками работы с литературой, деловой письменной и устной речью, навыками организации работы исполнителей;
- методами ведения деловых переговоров с владельцами предприятий и ответственными работниками;
- приемами поддержания и создания имиджа предприятия питания;
- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж;
- обработки, анализа и представления результатов маркетинговых исследований.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Стратегический маркетинг.

Тема 1.1. Сущность стратегического маркетинга.

Тема 1.2. Анализ потребностей и определение базового рынка.

Тема 1.3. Анализ конкуренции и конкурентоспособности предприятия.

Тема 1.4. Формулирование рыночной стратегии.

Модуль 2. Стратегический менеджмент.

Тема 2.1 .Методологические основы стратегического менеджмента.

Тема 2.2. Технологии менеджмента.

Тема 2.3. Организация как система управления.

Тема 2.4. Организация как система управления, жизненный цикл и типы организаций.

Тема 2.5. Рациональные организационные структуры управления, принципы проектирования инновационных структур управления организаций.

Тема 2.6. Кадровая политика при реализации стратегического менеджмента.

Б1.Б.07 «Деловой иностранный язык»

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях при общении с зарубежными партнерами.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- изучение и использование на практике лексических, грамматических и фонетических единиц в процессе порождения и восприятия иноязычных высказываний;

- формирование умений построения целостных, связных и логичных высказываний разных функциональных стилей в устной и письменной профессионально значимой коммуникации на основе понимания различных видов текстов при чтении и аудировании;

- формирование умений использовать язык в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Учебная дисциплина «Деловой иностранный язык» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Деловой иностранный язык» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Философские проблемы науки и техники»; «Иностранный язык»».

Изучение учебной дисциплины «Деловой иностранный язык» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление финансовыми рисками предприятия питания»,

«Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания», «Энергоэффективность предприятий общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- лексический минимум общего и терминологического характера;
- базовые грамматические структуры характерные для устной и письменной деловой коммуникации;
- правила делового устного и письменного этикет;

Уметь:

- использовать иностранный язык межличностном общении и в ситуациях профессиональной коммуникации;
- употреблять речевые модели и клише, характерные для делового общения;
- передавать на иностранном языке информацию в письменном виде: в виде деловых и электронных сообщений, резюме и др.

Владеть:

- основной профессиональной терминологией по профилю подготовки;
- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на английском языке;
- навыками публичной речи, ведения дискуссии на иностранном языке;
- нормами профессионально-деловой письменной речи на иностранном языке, международными стандартами оформления документов;
- основами реферирования и аннотирования иностранной литературы по направлению подготовки.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Иностранный язык в сфере делового общения

Тема 1. Практика устной речи.

Тема 2. Обучение основам устного бытового и профессионального общения.

Тема 3. Обучение монологической и диалогической речи на основе устойчивых выражений, речевых моделей и клише, характерных для деловой коммуникации.

Модуль 2. Основы деловой переписки

Тема 4. Лексико-грамматические особенности деловой переписки.

Тема 5. Написание деловых и электронных писем, оформление резюме и др.

Модуль 3. Этика делового общения. Профессионально-ориентированные проекты.

Тема 6. Обучение основам устного и письменного профессионального общения.

Тема 7. Основные виды чтения.

Тема 8. Профессиональная лексика.

Тема 9. Чтение профессионально-ориентированных текстов.

Тема 10. Организация общественного питания.

Б1.В.01 «Технология и организация производства на предприятиях питания»

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование готовности и способности магистра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания и инновационные технологии производства продукции на предприятиях питания.

Задачи изучения дисциплины:

- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Технология и организация производства на предприятиях питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация производства на предприятиях питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Физиология питания»; «Химия пищи»; «Микробиология и эпидемиология в области питания»

Изучение учебной дисциплины «Технология и организация производства на предприятиях питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Специальные виды питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методики оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям;

- способы установки и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности производства продукции;
- основные нормативные и технические документы в области организации производства на предприятиях общественного питания;
- способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Уметь:

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;
- анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия;
- разрабатывать концепцию предприятия общественного питания;
- анализировать и оценивать результативность деятельности производства;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

Владеть:

- методами оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям;
- способами установки и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;
- навыками организации процесса обеспечения ресурсами и функционирования производства продукции общественного питания.

Основные разделы программы:

- Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания
- Тема 2. Организация снабжения, складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб предприятий общественного питания
- Тема 3. Организация производства продукции общественного питания на заготовочных и доготовочных предприятиях
- Тема 4. Инженерное обеспечение предприятий общественного питания

Б1.В.02 «Специальные виды питания»

Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины формирование у обучающихся необходимых компетенций, направленных на изучение технологии производства продуктов специальных видов питания, отвечающим требованиям научно-технической политики в области здорового питания; изучение рецептур, способов обработки пищевого сырья при производстве продуктов питания различного назначения.

Задачи изучения дисциплины:

- развитие способности разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

- овладение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Специальные виды питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Специальные виды питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Физиология питания»; «Химия пищи»; «Микробиология и эпидемиология в области питания»

Изучение учебной дисциплины «Специальные виды питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Экспертиза продукции питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- способы кулинарной обработки различных видов сырья;

- технологические процессы производства кулинарной продукции и организацию технологического процесса; процессы, формирующие качество продукции;

- принципы взаимозаменяемости различных видов сырья;

- требования к качеству кулинарной продукции для специальных контингентов населения; методы обнаружения фальсификации и меры по ее предупреждению.

Уметь:

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

- организовывать работу производственных цехов; применять безотходные и малоотходные технологии;

- сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы;

- выявлять фальсификацию сырья;

- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья.

Владеть/демонстрировать:

- технологией и организацией производства продукции специальных видов питания;
- навыками работы с нормативными документами, учебной и справочной литературой.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Технология производства специальных видов питания

Тема 1. Теория сбалансированного питания.

Тема 2. Теория адекватного питания.

Тема 3. Теория рационального питания.

Тема 4. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ (белки, жиры, углеводы).

Тема 5. Пищевые продукты для отдельных групп населения. Определение потребности в энергии и пищевых веществах.

Тема 6. Составление суточного рациона питания.

Раздел 2. Организация производства специального питания.

Тема 7. Организация питания в общеобразовательной школе.

Тема 8. Организация питания в дошкольном учреждении.

Тема 9. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей.

Тема 10. Технология продуктов для пожилых людей.

Тема 11. Технология продуктов для спортсменов, их особенности.

Б1.В.03«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

готовность и способность магистра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания, практические навыки и умения в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-

исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»

Изучение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методики оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблем при управлении производственными и логистическими процессами;
- способы оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов;
- принципы организации технологических процессов;
- методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства социальных видов питания;
- основные направления ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию;
- методологию общения с владельцем предприятия и ответственными работниками;
- организацию работы исполнителей;
- направления о нахождении и принятии управленческих решений в области организации и нормировании труда предприятий питания;

Уметь:

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
- оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
- разрабатывать приемы организации технологических процессов

- разрабатывать мероприятия; рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд
- вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
- общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками
- организовывать работу исполнителей
- находить и принимать управленческие решения в области организации и нормирования труда предприятий питания.

Владеть/демонстрировать:

- методами оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблем при управлении производственными и логистическими процессами
- способами оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов
- методами организации технологических процессов
- методологией решения профессиональных задач, используя экономические законы развития предприятий индустрии питания
- методами ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
- навыками общения с владельцем предприятия и ответственными работниками
- приемами организации работы исполнителей
- навыками нахождения и принятия управленческих решений в области организации и нормирования труда предприятий питания.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Основы организации предприятий общественного питания.

Тема 1. Развитие отрасли в условиях экономической трансформации

Тема 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании

Тема 3. Организация снабжения предприятий общественного питания

Тема 4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Тема 5. Организация материально-технической базы предприятия

Модуль 2. Организация производства продукции общественного питания

Тема 6. Сущность и содержание организации производства

Тема 7. Виды, типы и структура производства

Тема 8. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования

Тема 9. Организация работы производственных цехов предприятий питания

Тема 10. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания

Тема 11. Научная организация и нормирование труда
Модуль 3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 12. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема 13. Обслуживание потребителей

Тема 14. Организация социального питания

Тема 15. Специальные формы обслуживания

Б1.В.04 «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- формирование и конкретизация знаний по методологии проектирования пищевой продукции, а также использованию полученной информации для принятия решений в сфере управления;

- сформировать целостное представление об основных принципах и механизмах моделирования инновационной деятельности предприятия (организации);

- способствовать развитию у обучающихся мышления инновационного типа, необходимого для восприятия и организации информационных потоков, а также для принятия управленческих решений;

- выработка представления о теоретических и методологических основах управления инновационной деятельностью предприятия.

Задачи изучения дисциплины:

- сформировать у обучающихся систематизированное понятие о сущности, роли, основных элементах и стадиях инновационной деятельности;

- дать наглядное представление о формах организации инновационной деятельности предприятия (организации) на примерах мирового и отечественного опыта;

- раскрыть содержание организационно-экономического механизма управления инновационными процессами;

- выработать навык принятия решений на основе инновационных подходов в управлении организацией

- создать основу для самостоятельного изучения и владения механизмами управления инновационными процессами.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

Изучение учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Проекты предприятий питания», «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции» и «Экспертиза продукции питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные понятия в области проектирования продуктов питания;
- методы проектирования продуктов питания;
- основные этапы процесса проектирования и разработки пищевого продукта.

Уметь:

- определять направление проектирования продукта питания;
- выявлять причины проектирования нового продукта;
- устанавливать цели и задачи проектирования;
- формировать стратегию предприятия по разработке новых пищевых продуктов.

Владеть:

- навыками исследования рынка, определения требований потребителей;
- навыками формирования технических характеристик пищевой продукции с помощью метода развертывания функции качества;
- навыками разработки технологического процесса и разработки нормативной документации.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Моделирование инновационной деятельности предприятий

Тема 1.1. Понятие и содержание инновационных процессов. Классификация нововведений)

Тема 1.2. Структура инновационного процесса

Тема 1.3. Организация инновационной деятельности

Тема 1.4. Поиск инновационных идей

Тема 1.5. Стратегия инновационной деятельности. Содержание и характеристика различных типов стратегий

Тема 1.6. Перспективные инновационные проекты

Тема 1.7. Эффективность инновационной деятельности

Модуль 2. Производство новой продукции

Тема 2.1. Моделирование рецептур и пищевых технологий

Тема 2.2. Математическое моделирование рецептур и функционально-технологических свойств пищевых продуктов: модель, эксперимент, реализация

Тема 2.3. Моделирование органолептической оценки качества продуктов с применением методов сравнительного анализа

Тема 2.4. Экономические модели технологических объектов

Тема 2.5. Разработка гибридных экспертных систем для моделирования рецептур и управления технологиями пищевых продуктов в условиях реального производства.

Б1.В.05 «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

Цель дисциплины заключается в освоении студентами основных принципов и методов управления инновационным развитием предприятий общественного питания и приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения ресторанного бизнеса в современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение теоретических и методологических основ управления инновационным развитием предприятия питания;
- формирование навыков квалифицированно организовывать инновационный процесс и управлять им;
- приобретение практических навыков по разработке и реализации инновационных проектов, программ внедрения технологических и информационных инноваций и новых видов деятельности;
- ознакомление с международным опытом управления инновационным развитием предприятия питания.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции» реализуется в вариативной части основной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной формы обучения.

Изучение дисциплины «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда дисциплин: «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания», «Организация производства и

обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация производства на предприятиях питания».

Дисциплина «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции» является базовой для последующих дисциплин: «Проекты предприятий питания», «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания»

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные этапы и главные события истории казачества в России;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе жизни казаков; целостность и системность казачества России;
- особенности исторического пути казачества России;
- роль православия в жизни казаков в России;
- взаимосвязь казачьей культуры с культурой русского народа;
- представления об историческом пути казачества, о преемственности исторических эпох и непрерывности исторических процессов в истории казачества;
- базовые знания об основных этапах возникновения и становления казачества как военно-служилого сословия;

Уметь:

- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; объяснять смысл изученных исторических понятий и терминов, выявлять общность и различия сравниваемых исторических событий и явлений; определять на основе учебного материала причины и следствия важнейших исторических событий;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;
- применять понятийный аппарат в культурном развитии казачества и приёмы исторического анализа для раскрытия сущности и значения событий и явлений прошлого и современности;
- искать, анализировать, систематизировать и оценивать информацию различных источников, раскрывая её социальную принадлежность и познавательную ценность;
- применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам культурно – исторических и культурно – психологических исследований по проблематике культуры казачества;
- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о

культуре, традициях, воинском служении и актуальных проблемах казачества.

Владеть/демонстрировать:

- способностью применять знания о роли казачества для осмысления общественных событий и явлений прошлого и современности;
- уважение к отечественному историческому наследию, культуре своего и других народов, готовность применять знания для выявления и сохранения культурного развития России в истории казачества;
- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике роли казачества в становлении Российской государственности;
- владение навыками межкультурной коммуникации;
- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества.

Основные разделы программы:

Модуль № 1. «Предприятия общественного питания как объекты управления»

Тема 1. Особенности управления предприятиями питания различных форм собственности

Тема 2. Управление во франчайзинговых системах.

Тема 3. Концепция предприятия общественного питания.

Модуль № 2. «Правовые аспекты деятельности предприятия общественного питания»

Тема 4. Необходимый и законодательно утвержденный документооборот.

Тема 5. Сертификация и стандартизация предприятий общественного питания.

Тема 6. Порядок процедуры государственного контроля и надзора за деятельностью предприятий общественного питания.

Тема 7. Защита прав потребителей. Типичные нарушения в сфере услуг питания.

Модуль № 3. «Организационная структура управления предприятием общественного питания»

Тема 8. Структура управления сетевым и независимым предприятием, принципы оценки эффективности их альтернативных вариантов.

Тема 9. Критерии эффективного руководства.

Тема 10. Деловой этикет руководителя предприятия общественного питания.

Тема 11. Кадровый менеджмент.

Тема 12. Мотивация в управленческой деятельности.

Модуль № 4. «Управление продажами»

Тема 13. Инжиниринг меню

Тема 14. Калькуляция блюд

Тема 15. Расчет рентабельности новых форм обслуживания

Модуль № 5. «Логистика, коммуникация и оптимизация товародвижения на предприятии общественного питания»

Тема 16. Управление складскими запасами

Тема 17. Управление закупками

Тема 18. Функции и задачи диспетчеризации и контроллинга

Тема 19. Коммуникационные процессы в управлении

Б1.В.06 «Проекты предприятий питания»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

Целями освоения дисциплины (модуля) являются формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятий общественного питания, контролирования работ по реализации проектных решений, разработки технико-экономического обоснования, приобретение навыков работы с нормативными и техническими документами, применение методик инженерных расчетов при проектировании реконструкции предприятий массового питания.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение научно-теоретических и практических основ модернизации и реконструкции предприятий общественного питания;
- освоение методов выполнения необходимых инженерных расчетов;
- приобретение навыков составления технических заданий на проектирование и реконструкцию;
- изучение основных принципов размещения оборудования и рабочих мест в производственных цехах;
- изучение основных нормативных и технических документов регламентирующих производство продукции и предоставление услуг общественного питания, а также технологию проектирования реконструкции предприятий питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Проекты предприятий питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Проекты предприятий питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления».

предприятия питания»; «Менеджмент персонала предприятий общественного питания», «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания», «Энергоэффективность предприятий общественного питания», «Патентование».

Изучение учебной дисциплины «Проекты предприятий питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции», «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методику составления технических заданий и формирования технико-экономического обоснования при технологии проектирования реконструкции предприятий общественного питания;
- основные этапы работы при реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;
- основные методики инженерных расчетов, применяемые при проектировании и реконструкции предприятий питания.

Уметь:

- разрабатывать алгоритм контроля работ по реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания;
- составлять техническое задание при проектировании и реконструкции предприятий общественного питания;
- производить инженерные расчеты.

Владеть/демонстрировать:

- навыками разработки технической документации при проведении работ по проектированию и реконструкции;
- навыками расчета экономической эффективности модернизации производства.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основные этапы планирования работ при контроле реализации проектов строительства и реконструкции предприятий общественного питания

Тема 1.1. Введение.

Тема 1.2. Общие положения проектирования предприятия общественного питания.

Тема 1.3. Основные направления проектирования и реконструкции предприятий общественного питания в современных условиях.

Тема 1.4. Организация проектирования.

Тема 1.5. Система автоматизации проектирования (САПР).

Раздел 2. Принципы разработки технико-экономического обоснования проекта

Тема 2.1. Техничко-экономическое обоснование проекта.

Тема 2.2. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания, предприятий общественного питания при производственных предприятиях, административных учреждениях, учебных заведениях, при зрелищных предприятиях и спортивных сооружениях, при домах отдыха, санаториях, пансионатах и др.

Тема 2.3. Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания.

Раздел 3. Инженерное обеспечения предприятий общественного питания

Тема 3.1. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий.

Тема 3.2. Производственные расчеты.

Тема 3.3. Определение общей площади проектируемого предприятия.

Раздел 4. Технология проведения реконструкции существующих предприятий общественного питания

Тема 4.1. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением

Тема 4.2. Механизация погрузочно-разгрузочных работ.

Б1.В.07 «Экспертиза продукции питания»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

Целью курса является усвоение теоретических и практических знаний о продовольственных товарах и обеспечении сохранения их качества на всех этапах товародвижения, приобретение умения их оценки.

Задачи изучения дисциплины:

Задачи дисциплины заключаются в:

- изучении основных технических средств, используемых при проведении экспертизы;
- получении знаний и опыта проведения экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- овладения навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Экспертиза продукции питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Экспертиза продукции питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Физиология

питания»; «Химия пищи»; «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Технология и организация производства на предприятиях питания», «Специальные виды питания», «Безопасность производства и продукции питания», «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Экспертиза продукции питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров;

Уметь:

- применять современные методы идентификации для диагностики дефектов и сокращения потерь.

Владеть/демонстрировать:

- методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Основные понятия, цели и задачи дисциплины.

Тема 1.1. Основные понятия, цели и задачи дисциплины. Задачи экспертизы продукции в сфере общественного питания.

Тема 1.2. Основные компоненты экспертизы.

Тема 1.3. Сравнительная характеристика методов экспертизы. Государственные экспертные учреждения России.

Раздел 2. Методы экспертизы. Средства исследований, используемые при проведении экспертизы.

Тема 2.1. Классификация и краткая сравнительная характеристика методов экспертизы.

Тема 2.2. Органолептические методы: визуальный, осязательный, обонятельный, аудио, вкусовой. Достоинства, недостатки, предпочтительные сферы применения органолептических методов.

Тема 2.3. Классификация измерительных методов: экспресс- и долгосрочные, классические и современные. Предпочтительные сферы применения, достоинства и недостатки измерительных методов экспертизы.

Тема 2.4. Классификация средств исследований, используемых при проведении экспертизы. Средства информации об объекте (товаре). Производственная и торговая маркировка.

Тема 2.5. Нормативные технические и технологические документы. Специальная литература.

Тема 2.6. Материально-технические средства и их классификация. Средства обнаружения. Средства измерения физических величин. Средства измерения показателей климатического режима.

Раздел 3. Организация и порядок проведения экспертизы продукции в сфере общественного питания.

Тема 3.1. Подача заявки на проведение экспертизы. Оформление наряда на проведение экспертизы. Подготовка нормативно-технических документов и материально-технических средств, необходимых для проведения экспертизы.

Тема 3.2. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления: общие положения; требования к процедуре отбора и подготовке образцов; процедура оценки. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: национальные стандарты (ГОСТ Р), стандарты организаций (СТО); технологические карты (ТК); технологические инструкции (ТИ); технико-технологические карты (ТТК).

Тема 3.3. Порядок отбора, упаковки и отправки на лабораторные испытания проб продукции. Акт лабораторных испытаний образцов товаров.

Раздел 4. Экспертиза хлебобулочных и кондитерских изделий.

Тема 4.1. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий;

Тема 4.2. Экспертиза мучных кондитерских изделий;

Тема 4.3. Экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий.

Раздел 5. Экспертиза отдельных видов продукции.

Тема 5.1. Экспертиза овощей.

Тема 5.2. Экспертиза качества кисломолочных продуктов.

Тема 5.3. Экспертиза соков.

Тема 5.4. Экспертиза вино-водочных изделий.

Тема 5.5. Экспертиза колбасных изделий.

Тема 5.6. Экспертиза рыбы и рыбных консервов.

Б1.В.ДВ.01.01 «Безопасность производства и продукции питания»

Цели и задачи:

Целью освоения дисциплины «Безопасность производства и продукции питания» является формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России..

Задачи дисциплины:

- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Безопасность производства и продукции питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Безопасность производства и продукции питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Физиология питания»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Химия пищи»; «Микробиология и эпидемиология в области питания»; «Специальные виды питания», «Технология и организация производства на предприятиях питания».

Изучение учебной дисциплины «Безопасность производства и продукции питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания», «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- предметную область безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции;

- основные положения федеральных законов и технических регламентов таможенного союза в области качества и безопасности пищевых продуктов;

- нормативную документацию отрасли;

- порядок оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков;

- гигиенические нормативы и требования качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции собственного производства;

- санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции;

- технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания;

- классификацию, характеристика возбудителей, источники, пути распространения, профилактику распространения кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов;

Уметь:

- определить социальную значимость продовольственной безопасности в деле обеспечения благополучия населения осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков;

- производить отбор проб продукции и оформлять акт для лабораторных исследований;

- оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;

- составлять программу производственного контроля; пользоваться санитарной и нормативно-технической документацией; расследовать случаи заболеваний, вызванных употреблением пищевого продукта;

Владеть:

- навыками работы с нормативными, техническими источниками (НТД) и учебной литературой навыками по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;

- знаниями о классификации чужеродных веществ химического и биологического происхождения, характерные признаки основных классов веществ, загрязняющих сырье и пищевые продукты, их биологическое действие и токсикологическая оценка,

- нормативной базой в области продовольственной безопасности;

- практическими приёмами по санитарно-гигиенической оценке продовольственного сырья и пищевых продуктов;

современными знаниями о способах профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания.

Тема 1.1. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.

Тема 1.2. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов.

Модуль 2. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения.

Тема 2.1. Меры токсичности веществ.

Тема 2.2. Загрязнение пищевых продуктов химическими элементами.

Тема 2.3. Загрязнение пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Пестициды, классификация, регламент использования.

Тема 2.4. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов

Тема 2.5. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов

Модуль 3. Биологическое заражение сырья и пищевых продуктов.

Тема 3.1. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Пищевые отравления и пищевые инфекции.

Тема 3.2. Загрязнение пищевых продуктов микотоксинами. Микотоксикозы.

Тема 3.3. Поражение сырья и пищевых продуктов гельминтами.

Модуль 4. Использование пищевых добавок при производстве продуктов питания

Тема 4.1. Пищевые добавки: классификация, гигиеническая регламентация и контроль за применением.

Тема 4.2. Повышение безопасности и качества пищевых добавок.

Модуль 5. Опасные природные компоненты пищевой продукции.

Тема 5.1. Антиалиментарные факторы питания.

Тема 5.2. Природные токсиканты.

Б1.В.ДВ.01.02 «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины являются формирование профессиональных компетенций в области управления качеством и безопасностью в сфере общественного питания на основе принципов ИСО и ХАССП.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение принципов стандартизации продукции общественного питания и методов контроля ее качества и безопасности;
- ознакомление с международными стандартами, системой ХАССП и действующими нормативно-техническими документами;
- формирование навыков управления, планирования и обеспечения качества продуктов функционального и профилактического питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Физиология питания»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Химия пищи»; «Микробиология и эпидемиология в области питания»; «Специальные виды

питания», «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Безопасность производства и продукции питания».

Изучение учебной дисциплины «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- принципы и механизм управления качеством продукции, принципы стандартизации и состав стандартов на продукцию общественного питания, основное содержание МС ИСО серии 9000 и системы ХАССП;

- принципы и алгоритм управления информацией в области производства продукции предприятий питания;

- методы планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности, обеспечения и улучшения качества продукции, профилактики брака.

Уметь:

- ориентироваться в нормативно-технической документации, регламентирующей выпуск продукции на предприятиях общественного питания или деятельность этих предприятий;

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, риски;

- идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами;

- составлять локальные нормативно-технические документы: диаграммы хода действия, стандарт предприятия, технологические инструкции, технические условия на продукцию;

- оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;

- анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски;

- ориентироваться и принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.

Владеть:

- новейшей информацией в области управления качеством и безопасностью продуктов питания;

- методами оценки и управления качеством и безопасностью продукции в соответствии с международными стандартами ИСО и системой ХАССП;

- навыками расчета эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности производства продукции.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Механизм управления качеством в сфере производства продуктов функционального и профилактического питания.

Тема 1.1. Российский и международный опыт управления качеством и безопасностью.

Тема 1.2. Сущность системы менеджмента качества и безопасности. Основные положения концепции Всеобщего управления качеством (TQM).

Тема 1.3. Цели стандартизации. Объект, области стандартизации. Нормативные документы по стандартизации.

Тема 1.4. Факты несоблюдения. Меры воздействия.

Тема 1.5. Показатели качества и безопасности. Факторы, влияющие на качество и безопасность. Контроль, как одно из средств обеспечения качества и безопасности. Методы и средства контроля качества и безопасности.

Раздел 2. Международные стандарты ИСО.

Тема 2.1. Система стандартов ИСО семейства 9000. Разновидность стандартов ИСО.

Тема 2.2. Интегрированные системы менеджмента.

Тема 2.3. Разработка, внедрение и сертификация системы качества на основе МС ИСО.

Тема 2.4. Порядок разработки международных стандартов качества.

Раздел 3. ХАССП как система управления качеством продуктов функционального и профилактического питания.

Тема 3.1. Термины и определения.

Тема 3.2. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности европейского сообщества.

Тема 3.3. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.

Б1.В.ДВ.02.01«Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания»

Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания» является формирование у студентов современных представлений в области риск-менеджмента и антикризисного управления, а также навыков, необходимых для практического решения стратегических и тактических задач в области риск-менеджмента и антикризисного управления организации с целью повышения ее конкурентоспособности.

Задачи изучения дисциплины:

- Задачами освоения дисциплины является изучение понятийного аппарата, объектов, функций и систем риск-менеджмента и антикризисного

управления с целью формирования методологических навыков анализа, исследования и практического применения основных подходов, а именно: изучение теоретических и методологических основ управления рисками, основных принципов и категорий антикризисного управления; освоение современных подходов к практическим основам разработки, внедрения и контроля системы управления рисками; формирование представления о современных концепциях антикризисного управления организацией.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Менеджмент персонала предприятий общественного питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»;

Изучение учебной дисциплины «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Проекты предприятий питания»; «Налоги и налогообложение»; «Управление финансовыми рисками предприятия питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- общую терминологию в области управления рисками и антикризисного управления;
- становление и эволюцию подходов и принципов управления рисками в антикризисном управлении в России и за рубежом;
- современные принципы и методы формирования систем управления рисками и антикризисного управления;
- методологию процесса управления рисками и антикризисного управления;
- передовой опыт в управлении рисками и антикризисном управлении.

Уметь:

- определять ранние признаки несостоятельности организации;
- разрабатывать систему управления рисками;

- анализировать варианты антикризисного управления с целью поиска оптимального управленческого решения.

Владеть:

- практического решения актуальных задач в области риск-менеджмента и антикризисного управления организации;

- применения методик прогнозирования вероятности банкротства организации;

- прогнозирования последствий принятия управленческих решений в кризисных ситуациях;

- самостоятельного владения новыми знаниями в области риск-менеджмента и антикризисного управления.

Основные разделы программы:

Глава 1. Риск как экономическая категория, его сущность и содержание.

Глава 2. Риск - неизбежный фактор предпринимательской деятельности

Глава 3. Классификационные схемы факторов риска в предпринимательской деятельности

Глава 4. Риск-менеджмент в организации

Глава 5. Стратегические основы управления рисками в организации

Глава 6. Показатели оценки предпринимательского риска.

Глава 7. Критерии принятия рискового решения в предпринимательской деятельности

Глава 8. Методы управления риском

Глава 9. Концептуальные подходы менеджмента риска по обеспечению финансовой устойчивости предприятия

Глава 10. Страхование риска

Б1.В.ДВ.02.02«Менеджмент персонала предприятий общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Менеджмент персонала предприятий общественного питания» приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в управлении организациями (предприятиями) общественного питания, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности бакалавров.

Задачи изучения дисциплины:

- обучить студентов основам теоретического и практического менеджмента; функциям и методам управления; процессу принятия управленческих решений; особенностям управления организацией общественного питания и ее функциональными подсистемами;

- развить самостоятельность мышления и творческий подход при анализе и оценке конкретных ситуаций в различных видах управленческой деятельности в сфере общественного питания.

- изучить организационные основы функционирования организаций

(предприятий) общественного питания, как объектов управления с учетом их места и роли на потребительском рынке товаров и услуг, особенностей их внешней и внутренней среды;

- выявить особенности формирования основных направлений деятельности организации (предприятия) общественного питания; управление товарной, сбытовой, технической, инвестиционной политикой и т.д.;

- развить практические навыки анализа направлений деятельности организации (предприятия) общественного питания, оценки ее результатов и оптимизации для повышения эффективности и конкурентоспособности.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Менеджмент персонала предприятий общественного питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Менеджмент персонала предприятий общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Менеджмент персонала предприятий общественного питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания.

Изучение учебной дисциплины «Менеджмент персонала предприятий общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Управление финансовыми рисками предприятия питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Проекты предприятий питания»; «Налоги и налогообложение»; «Управление финансовыми рисками предприятия питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- концептуальные основы управления предприятиями общественного питания;

- принципы организации и управления предприятием общественного питания;

- основы кадровой политики и формирования конкурентоспособной модели;

- формирование эффективной системы эффективной системы мотивации в организации

- формы и методы активизации персонала в организации (предприятии) общественного питания.

Уметь:

- планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, способность творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

Владеть:

- навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

- навыками проведения мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализа и оценки финансового состояния предприятия;

- навыками переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Концептуальные основы управления предприятиями общественного питания

Тема 1.1. Роль общественного питания в формировании потребительского рынка

Тема 1.2. Роль государства и органов местного самоуправления в регулировании общественного питания и обслуживания населения

Раздел 2. Организация и управление предприятием общественного питания

Тема 2.1. Предприятие общественного питания и его структура и функции

Тема 2.2. Предприятия общественного питания и принципы управления их деятельностью

Тема 2.3. Виды предприятий общепита на рынке услуг: принципы организации и управления их деятельностью

Тема 2.4. Организаторы общественного питания и их роль в формировании хозяйственных связей на потребительском рынке товаров и услуг

Тема 2.5. Особенности управления ассортиментом предприятия общественного питания

Тема 2.6. Организация и управление закупкой и поставкой товаров в общепите.

Тема 2.7. Организация и управление товародвижением и предоставлением услуг в общепите

Тема 2.8. Склады и их роль в системе общественного питания

Тема 2.9. Формирование складской сети в крупной организации общественного питания

Тема 2.10. Управление технологическим процессом в общепите

Раздел 3. Организация и управление персоналом предприятия общественного питания

Тема 3.1. Выбор структуры организации (предприятия) общественного питания с учетом типа обслуживания

Тема 3.2. Кадровая политика и формирование конкурентоспособной модели

Тема 3.3. Управление кадровым потенциалом организации (предприятия)

Тема 3.4. Формирование эффективной системы мотивации в организации (предприятии)

Тема 3.5. Оптимальные управленческие решения в организации сервиса в организациях (предприятиях) общественного питания

Тема 3.6. Управление кадровым процессом в организациях (предприятиях)

Тема 3.7. Формы и методы активизации персонала в организации (предприятии) общественного питания

Тема 3.8. Коммуникационная политика в организациях (предприятиях) общественного питания.

Б1.В.ДВ.03.01 «Налоги и налогообложение»

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины (модуля) «Налоги и налогообложение» изучение студентами основ действующей налоговой системы РФ, усвоение ими методологических, теоретических, практических основ налогообложения с целью приобретения необходимого уровня знаний в области налогов и налогообложения, которые будут востребованы в дальнейшей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование базовых понятий, преимуществ и принципов построения налоговой системы РФ;
- приобретение теоретических знаний и практических навыков расчета основных видов налогов; усвоение профессиональной терминологии, формирование навыков ее использования в устной и письменной речи;
- овладение основными приемами и навыками заполнения налоговой отчетности, деклараций; приобретение практических навыков эксплуатации СРВ.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Налоги и налогообложение» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация

общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Налоги и налогообложение» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания»; «Современные форматы предприятий общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Налоги и налогообложение» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции», «Эффективное управление предприятиями общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные способы документирования хозяйственных операций, учет денежных средств, рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и как формировать на его основе бухгалтерские проводки;

- основные бухгалтерские проводки по учету источников и итогам инвентаризации и финансовых обязательств организации;

- основные способы отражения на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период, стандартные методы формирования бухгалтерской и статистической отчетности, налоговых деклараций.

Уметь:

- осуществлять документирование хозяйственных операций, проводить учет денежных средств, разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки;

- формировать бухгалтерские проводки по учету источников и итогам инвентаризации и финансовых обязательств организации;

- отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период, составлять формы бухгалтерской и статистической отчетности, налоговые декларации.

Владеть:

- навыками документирования хозяйственных операций, учета денежных средств, умением разрабатывать рабочий план счетов бухгалтерского учета организации и формировать на его основе бухгалтерские проводки;

- умением формировать бухгалтерские проводки по учету источников и итогам инвентаризации и финансовых обязательств организации;

способностью отражать на счетах бухгалтерского учета результаты хозяйственной деятельности за отчетный период, составлять формы бухгалтерской и статистической отчетности, налоговые декларации.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Теоретические основы налогов

Тема 1.1. Экономическая сущность налогов

Тема 1.2. Принципы налогообложения

Тема 1.3. Налоговая система Российской Федерации

Тема 1.4. Налоговая политика государства

Раздел 2. Налоги и налогообложение организаций и индивидуальных предпринимателей

Тема 2.1. Налог на добавленную стоимость (НДС)

Тема 2.2. Акцизы

Тема 2.3. Налог на прибыль организаций

Тема 2.4. Налог на имущество организаций

Тема 2.5. Отчисления в государственные внебюджетные фонды социального назначения

Тема 2.6. Другие налоги и сборы

Раздел 3. Специальные налоговые режимы

Тема 3.1. Налогообложение для сельскохозяйственных товаропроизводителей

Тема 3.2. Упрощенная система налогообложения организаций

Тема 3.3. Единый налог на вмененный доход для определенных видов деятельности

Тема 3.4. Система налогообложения при выполнении соглашений о разделе продукции

Тема 3.5. Патентная система налогообложения

Раздел 4. Налоги и налогообложение физических лиц

Тема 4.1. Налог на доходы физических лиц

Тема 4.2. Имущественные налоги физических лиц.

Б1.В.ДВ.03.02«Управление финансовыми рисками предприятия питания»

Цели и задачи дисциплины

Основной целью изучения дисциплины является приобретение студентами знаний, умений и навыков для качественной и количественной оценки финансовых рисков и управления ими в процессе осуществления финансово-хозяйственной деятельности экономических субъектов.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных понятий, принципов и базовых концепций риск-менеджмента в современных рыночных условиях;
- изучение современных теорий и моделей риск-менеджмента,

используемых в зарубежной и российской практике, и критериев оценки эффективности управленческих решений в области риск-менеджмента;

- выявление финансовых рисков в общей системе рисков предпринимательской деятельности;

- оценка финансовых результатов деятельности экономических субъектов с учетом риска;

- изучение основных факторов финансовых рисков в деятельности, а также стратегических принципов работы экономических субъектов в условиях неопределенности;

- изучение основных видов рисков, возникающих в процессе принятия финансовых решений компаниями;

- разработка стратегии управления финансовыми рисками экономического субъекта;

- оценка инвестиционных рисков и управление ими;

- учет рисков при анализе и подготовке управленческих решений в финансовой сфере организаций.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Управление финансовыми рисками предприятия питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Управление финансовыми рисками предприятия питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания»; «Налоги и налогообложение»; «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания».

Изучение учебной дисциплины «Управление финансовыми рисками предприятия питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- категориально-понятийный аппарат управления рисками;

- сущность и виды карт рисков;

- методы предупреждения и снижения рисков;

- основные виды страхования и их место в управлении конкретными видами рисков.

Уметь:

- использовать источники для сбора и обработки информации в области управления рисками;

- разрабатывать карты риска;
- представлять информацию о рисках по разным стандартам риск-менеджмента;
- анализировать правила страховых организаций и выбирать способы защиты от рисков с помощью страхования.

Владеть:

- методами построения рискографии предприятия общественного питания (организации);
- способами оценки и управления рисками;
- моделями анализа рисков, портфелей, банкротств.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Финансовый риск как объект управления.

Тема 1.1. Понятие риска. Риск и неопределенность. Основные причины возникновения риска. Риск как историческая и экономическая категория.

Тема 1.2. Функции риска. Основные факторы, влияющие на риск.

Тема 1.3. Понятие финансового риска. Основные характеристики категории «финансовый риск». Место финансового риска в общей системе предпринимательских рисков.

Тема 1.4. Взаимосвязь риска и прибыли. Карта предпочтений между ожидаемой доходностью и риском (график кривых безразличия).

Тема 1.5. Классификация финансовых рисков. Основные понятия классификации: субъект риска, вид риска, проявление риска. Характеристика отдельных видов финансовых рисков.

Раздел 2. Теоретические основы финансового риск-менеджмента.

Тема 2.1. Риск-менеджмент как отрасль научного управления.

Тема 2.2. Сущность и содержание управления финансовыми рисками

Тема 2.3. Этапы управления финансовыми рисками

Тема 2.4. Проблема формирования рисковознания

Раздел 3. Подходы к определению возможных источников и факторов риска.

Тема 3.1. Внешняя и внутренняя среда предприятия как источник рисков – по персоналу, по материальной сфере, по окружающей среде.

Тема 3.2. Влияние на риски неопределенности экономики.

Тема 3.3. Политические причины возникновения рисков.

Тема 3.4. Организационные факторы возникновения рисков предпринимательства.

Б1.В.ДВ.04.01 «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины является формирование знаний системных программных продуктов, пакетов прикладных программ, POS-терминалов в области автоматизации деятельности предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- разработка первичного документооборота, нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- учет и отчетность с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- оформление производственной, нормативно-технологической и отчетной документации с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.

- разработка рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- разработка химико-энергетических характеристик блюда с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- изучение базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в области профессиональной деятельности;

- изучение общих функциональных возможностей, структуры и объектов автоматизированных систем для предприятий общественного питания;

- освоение основных методов и приемов обеспечения защиты Типового решения;

- изучение правил первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- изучение правил разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- изучение правил разработки рецептур с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- освоение методов контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции».

Изучение учебной дисциплины «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Энергоэффективность предприятий общественного питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Проекты предприятий питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- общие функциональные возможности, структуру и объекты автоматизированных систем для предприятий общественного питания;
- основные методы и приемы обеспечения защиты Типового решения;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- правила разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- правила разработки рецептур с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- методы контроля физиологической полноценности питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания.

Уметь:

- разрабатывать первичный документооборот, нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- вести учет и отчетность с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;

- разрабатывать рецептуры с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- разрабатывать химико-энергетические характеристики блюда с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания;
- использовать средства автоматизации при оказании услуг общественного питания населению.

Владеть:

- навыками работы с программными продуктами и пакетами прикладных программ в области профессиональной деятельности
- навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания с использованием автоматизированных информационных систем для предприятий общественного питания
- навыками работы со средствами автоматизации при оказании услуг общественного питания населению.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Область применения и основные возможности решения

«1С: Общепит»

Тема 1.1. Характеристика прикладного решения.

Тема 1.2. Программно-аппаратный комплекс для работы решения.

Раздел 2. Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит».

Тема2.1. Справочники и виды номенклатуры.

Тема2.2. Разработка и ведение номенклатуры «Блюда».

Тема2.3. Разработка и ведение номенклатуры «Рецептура».

Тема2.4. Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню».

Тема2.5. Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы».

Тема 2.6. Разработка и ведение Справочника «ХЭХ»

Раздел 3. Электронный документооборот и проведение хозяйственных операции в решении «1С: Общепит».

Тема3.1. Выпуск продукции.

Тема3.2. Инвентаризация товаров на складе.

Раздел 4. Составление и анализ отчетной и аналитической документация в решении «1С: Общепит».

Тема4.1. Формирование документов за отчетный период.

Тема4.2. Выявление пустующих сегментов рынка.

Тема4.3. Личные качества предпринимателя.

Тема4.4. Техники генерации идей.

Тема4.5. Стимулирование и защита новых идей.

Раздел 5. Работа с POS терминалами.

5.1. Типы POS-терминалов.

5.2. Программные оболочки POS-терминалов.

5.3. Средства автоматизации работы производственных цехов и зала.

Б1.В.ДВ.04.02 «Энергоэффективность предприятий общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование основополагающих представлений об управлении социальными системами и об эволюции этих представлений, способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений..

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных теоретических вопросов;
- рассмотрение существующего российского и зарубежного практического опыта по управлению организацией.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Энергоэффективность предприятий общественного питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Энергоэффективность предприятий общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции»; «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции»; «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Энергоэффективность предприятий общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Эффективное управление предприятиями общественного питания», «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Проекты предприятий питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- об основных энергоэффективных и энергосберегающих технологиях и оборудовании в сфере общественного питания;
- классификацию оборудования и приборов, обеспечивающих реализацию энергоэффективных и энергосберегающих технологий.

Уметь:

- описывать и объяснять на основе отдельных законодательно-нормативных актов государственную политику по эффективному использованию ресурсов на предприятиях общественного питания;

- описывать и объяснять различные процессы, лежащие в основе энергосберегающих технологий, приводить примеры энергосберегающих технологий в индустрии гостеприимства;

- описывать устройство и принцип действия бытовых приборов контроля и учета, искусственных источников света, электронагревательных приборов, автономных энергоустановок;

- использовать методы снижения тепловых потерь в зданиях и сооружениях.

Владеть:

- навыками обоснования технологий, расчета и подбора оборудования и приборов, обеспечивающих повышение энергоэффективности и энергосбережения предприятий общественного питания.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общие сведения об энергоэффективности и энергосбережении на предприятиях общественного питания.

Тема 1.1. Вопросы энергоэффективности в стратегических документах РФ. Законодательно-нормативная база энергосбережения в Российской Федерации. Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ» и основные нормативные документы в области энергосбережения.

Тема 1.2. Государственный контроль и надзор за использованием топливноэнергетических ресурсов. Стандарты по энергоэффективности. Международные проекты по энергосбережению, имеющие приоритетное значение для Российской Федерации.

Раздел 2. Характеристика топливных и энергетических ресурсов

Тема 2.1. Энергия и ее виды. Назначение и использование. Топливные ресурсы и их классификация.

Тема 2.2. Природопользование, рациональное использование природных ресурсов и проблемы использования ограниченных природных ресурсов.

Раздел 3. Возобновляемые источники энергии. Мировой опыт энергосбережения и энергоэффективности. Перспективные виды топлив и новых технологий

Тема 3.1. Классификация возобновляемых источников энергии (ВИЭ).

Тема 3.2. Синтетическое топливо из углей. Горючие сланцы. Битуминозные породы. Спиртовые топлива. Водородная энергетика. Азотная энергетика. Биотехнологические методы получения энергии: фотобиотехнология, фитобиотехнология, биоконверсии отходов производства, получение метана и других углеводородов, получение водорода. «Прорывные технологии».

Тема 3.3. Биологическая энергетика: разработка технологии получения биогаза.

Тема 3.4. Ресурсосберегающие технологии в пищевом производстве.

Раздел 4. Методы снижения энергозатрат и эффективная эксплуатация электрооборудования

Тема 4.1. Методы снижения энергозатрат тепловыми аппаратами.

Тема 4.2. Методы снижения энергозатрат силовым оборудованием.

Тема 4.3. Эффективная эксплуатация электрооборудования

Б1.В.ДВ.05.01 «Эффективное управление предприятиями общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у студентов цельного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укрепление конкурентоспособности предприятия.

Задачи изучения дисциплины:

- дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;

- показать особенности экономической работы на предприятии;

- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке;

- научить практическим навыкам расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия, возможности принятия эффективных управленческих решений.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Эффективное управление предприятиями общественного питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Эффективное управление предприятиями общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Управление финансовыми рисками предприятия питания»; «Налоги и налогообложение»; «Менеджмент персонала предприятий общественного питания»; «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания»; «Система менеджмента

безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания»; «Безопасность производства и продукции питания».

Изучение учебной дисциплины «Эффективное управление предприятиями общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции»; «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;
- функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики;
- экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы;
- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия;
- экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.

Уметь:

- организовывать экономическую работу на предприятии;
- оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия;
- рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности;
- разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности

Владеть:

- методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия;
- методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала;
- методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину;
- методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия.

Основные разделы программы:

Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике.

Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии.

Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников.

Тема 4. Основные фонды.

Тема 5. Оборотные средства.

Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятии.

Тема 7. Формирование объемов деятельности предприятий пищевой промышленности.

Тема 8. Издержки производства.

Тема 9. Прибыль и рентабельность.

Б1.В.ДВ.05.02 «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания»

Целью учебной дисциплины «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания» является формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения образовательной программы, получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих правоотношения в сфере профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по правовому регулированию профессиональной деятельности в сфере общественного питания.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в дисциплинах по выбору ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: : «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Управление финансовыми рисками предприятия питания»; «Налоги и налогообложение»; «Менеджмент персонала предприятий общественного питания»; «Основы риск-менеджмента и антикризисного управления предприятия питания»; «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания»; «Безопасность производства и продукции питания».

Изучение учебной дисциплины «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», а также при итоговой аттестации и прохождении

преддипломной практики.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

Уметь:

- работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства.

Владеть:

- навыками организации собственной деятельности и выборочные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества;
- навыками принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях;
- навыками поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- навыками работы с действующим законодательством и обязательными требованиями нормативно-правовых документов, а также требованиями стандартов и иных нормативных документов.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Введение. Источники правового регулирования, предпринимательской деятельности в сфере организации обслуживания общественного питания.

Тема 1.1. Международные источники правового регулирования.

Тема 1.2. Основные нормативно-правовые акты Российской Федерации в сфере организации обслуживания общественного питания.

Раздел 2. Государственные стандарты в сфере организации обслуживания общественного питания.

Тема 2.1. Обязательная и добровольная сертификации. Декларирование соответствия. Применения знака соответствия.

Тема 2.2. Органы по сертификации. Характеристика основных положений федерального закона «О техническом регулировании». Структура законодательной и нормативной базы сертификации. Правовое регулирование сертификации услуг в сфере организации обслуживания общественного питания.

Раздел 3. Предпринимательская деятельность.

Тема. 3.1. Субъекты предпринимательской деятельности.

Тема 3.2. Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Раздел 4. Порядок рассмотрения споров.

Тема 4.1. Досудебный порядок (процедура медиации).

Тема 4.2. Гражданский и арбитражный процесс.

Тема 4.3. Исполнительное производство.

Раздел 5. Трудовые отношения в сфере предпринимательского права.

Тема 5.1. Трудовые отношения в сфере предпринимательского права.

Тема 5.2. Права и обязанности работника и работодателя.

ФТД.В.01 «Патентоведение»

Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины приобретение знаний в области изобретательской, рационализаторской и патентно-лицензионной деятельности, в том числе охраняемых результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации.

Задачи:

- овладение знаниями в отношении патентного законодательства Российской Федерации;

- приобретение навыков проведения патентного поиска на высоком уровне при научных исследованиях и использования полученных результатов прикладного научного исследования для внедрения в производство;

- приобретение практических навыков защиты авторских прав исследователя на продукты своей интеллектуальной собственности, обеспечения патентной чистоты разработок и предотвращения различных

недоразумений при использовании патентов на изобретения, полезные модели, товарные знаки, промышленные образцы и другие виды промышленной собственности.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Патентоведение» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Патентоведение» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Философские проблемы науки и техники»; «Химия пищи»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»;

Изучение учебной дисциплины «Патентоведение» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Специальные виды питания», «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции»; «Экспертиза продукции питания»; «Безопасность производства и продукции питания»; «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания»; «Современные форматы предприятий общественного питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- закономерности развития технических систем;
- этапы создания новой техники; понятия технического противоречия и изобретательской задачи;
- нормативно-правовые акты, регулирующие правила гражданского оборота нематериальных благ;
- базовые понятия и категории федерального законодательства об интеллектуальной собственности;
- дефинитивное содержание интеллектуальной собственности с точки зрения юриспруденции, экономики, социологии;
- сущность и назначение патентной системы;
- правовые основы договорной работы в сфере интеллектуальных прав;
- классификацию объектов интеллектуальной собственности;
- ключевых участников правоотношений, обусловленных существованием
- интеллектуальных прав;
- особенности юридической ответственности за нарушение исключительного права на объект интеллектуальной собственности;

- особенности патентной информации, структуру и содержательную нагрузку патентной документации;
- методы анализа информации.

Уметь:

- усовершенствованные методы перебора вариантов;
- различать источники авторского и патентного права в зависимости от уровня законотворческой деятельности;
- осуществлять толкование юридических терминов в сфере права интеллектуальной собственности;
- раскрывать содержание интеллектуальных прав и пределы их действия; – давать сравнительную характеристику договоров об отчуждении и распоряжении исключительным правом;
- выделять элементы гражданских правоотношений в сфере интеллектуальной собственности;
- выявлять объекты интеллектуальных прав по различным критериям; давать развернутую характеристику основным правам и обязанностям правообладателя;
- объяснять назначение исключительных прав автора;
- сопоставлять модель лицензионного договора с нормативной конструкцией гражданско-правового договора;
- проводить маркетинговые исследования рынка на основе патентной документации;
- выявлять объекты изобретений;
- составлять регламент патентно-информационного поиска;
- осуществлять литературный и патентный поиск аналогов и прототипа по поставленной профессиональной проблеме по источникам библиотечного фонда и через сайт Федерального института промышленной собственности (ФИПС);
- оценивать конкурентоспособность товаров и услуг в сфере влияния прав на объекты интеллектуальной собственности.

Владеть:

- технологиями и приемами активизации творческого мышления;
- навыками анализа и использования законодательных и нормативных актов в практической деятельности;
- навыками работы с различными источниками патентной информации;
- порядком проведения анализа существенных признаков объектов интеллектуальной собственности;
- навыками оформления отдельных заявочных материалов.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Понятие интеллектуальной собственности

Тема 1.1. Авторское право, смежные права, интеллектуальная промышленная собственность.

Модуль 2. Региональные патентные системы

Тема 2.1. Особенности региональных систем.

Тема 2.2. Международная патентная система.

Тема 2.3. Европейская региональная патентная система.

Тема 2.4. Евразийская региональная патентная система.

Тема 2.5. Всемирная организация интеллектуальной собственности.

Модуль 3. Патентное законодательство России

Тема 3.1. Объекты интеллектуальной собственности.

Тема 3.2. Изобретение. Права изобретателей и правовая охрана изобретений. Заявка на изобретение и её экспертиза.

Тема 3.3. Правовая охрана полезной модели. Товарные знаки. Заявка и экспертиза заявки на товарный знак. Права владельцев и правовая охрана товарных знаков.

Тема 3.4. Промышленные образцы. Заявка на промышленный образец и её экспертиза. Права владельцев и правовая охрана промышленных образцов.

Модуль 4. Правовая охрана программ для ЭВМ и баз данных

Тема 4.1. Регистрация программ для ЭВМ и баз данных. Права авторов.

Модуль 5. Международная торговля лицензиями на объекты интеллектуальной собственности

Тема 5.1. Формы международного научно-технического обмена и участия в нём России.

Тема 5.2. Формирование правовых основ участия России в мировом научно-технологическом обмене в постсоветский период.

Модуль 6. Предлицензионные договоры

Тема 6.1. Договор об оценке технологии. Договор о сотрудничестве. Договор о патентной чистоте.

Тема 6.2. Виды лицензионных соглашений. Франшиза. Договор коммерческой концессии. Исключительная лицензия.

ФТД.В.02 «Современные форматы предприятий общественного питания»

Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование знаний и представления о современных форматах предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- в подготовке специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами элементного и вещественного лабораторного анализа при помощи основных химических и инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических измерений и знающих методы отбора проб объектов окружающей среды;

- приобретение обучающимися способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции;

- формирование у обучающихся научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров.

Место учебной дисциплины в структуре ООП

Учебная дисциплина «Современные форматы предприятий общественного питания» реализуется в дисциплинах по выбору вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания».

Изучение учебной дисциплины «Современные форматы предприятий общественного питания» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Высокотехнологичные производства продуктов питания»; «Основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятии питания»; «Технология и организация производства на предприятиях питания»; «Специальные виды питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов предприятий общественного питания»; «Менеджмент персонала предприятий общественного питания»; «Патентование».

Изучение учебной дисциплины «Современные форматы предприятий общественного питания» является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Моделирование инновационной деятельности предприятий и производства новой продукции», «Управление инновационным развитием предприятий питания в условиях конкуренции», «Проекты предприятий питания»; «Автоматизация деятельности предприятий общественного питания»; «Энергоэффективность предприятий общественного питания»; «Эффективное управление предприятиями общественного питания»; «Правовое обеспечение безопасности деятельности предприятия питания».

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- терминологию, применяемую в общественном питании;
- ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков и сопутствующих товаров;
- общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания;
- основные классификационные признаки ресторанов, кафе, баров, столовых;
- основные классификационные признаки предприятий быстрого обслуживания, закусочных, кафетериев, буфетов, магазинов кулинарии.

Уметь:

- анализировать типы, классы и форматы предприятий общественного питания по классификационным признакам;

- самостоятельно подбирать формат предприятия общественного питания по классификационным признакам.

Владеть:

- навыками работы с нормативной и технологической документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания;

- навыками составления концепции предприятия общественного питания на основе выбранного формата.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

Тема 1.1. Термины и определения.

Тема 1.2. Классификация предприятий (объектов) общественного питания.

Тема 1.3. Общие требования к предприятиям (объектам) общественного питания.

Раздел 2. Глобальные форматы предприятий общественного питания. Отличие от российской классификации.

Тема 2.1. Формат «Fast Casual».

Тема 2.2. Формат «Quick Service».

Тема 2.2. Формат «Casual Dining».

Тема 2.2. Формат «Fast food/slow food».

Тема 2.2. Формат «Freeflow».

Тема 2.2. Формат «Fine Dining».

Тема 2.2. Формат «Fast Casual».