

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев
2023 г.

ПРИНЯТО

решением ученого совета
Севастопольского государственного
университета
«27» апреля 2023 года
Протокол № 31

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль
**Технология и организация производства
продукции общественного питания**

Квалификация
бакалавр

Форма обучения, год набора
очная, заочная, 2023

Севастополь
2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Основной образовательной программы
высшего образования

Уровень высшего образования	<u>бакалавриат</u> (название)
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> (код и название)
Профиль	<u>Технология и организация производства продукции общественного питания</u> (название)
Квалификация	<u>бакалавр</u> (название)

Проректор по образовательной деятельности


(подпись)

21.04.2023 В.Р. Душко
(дата)

Директор Дирекции развития образовательных программ


(подпись)

21.04.2023 У.В. Дремова
(дата)

Директор Политехнического института


(подпись)

21.04.2023 В.И. Головин
(дата)

РАЗРАБОТАНО

Руководитель образовательной программы

к.т.н., доцент кафедры
«Пищевые технологии
и оборудование»


(подпись)

20.04.2023 И.А. Прокопенко
(дата)

**Лист согласования основной образовательной программы
с представителями работодателей или их объединений
в соответствующей области профессиональной деятельности**

Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания, 2023 год набора) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания», отвечает требованиям профессиональных стандартов «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 г. №329н, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, и требованиям к выпускникам на рынке труда.

	Рецензент <i>(ведущий специалист – представитель работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности)</i>
Основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  (подпись) Д.М. Белозерцева
Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  (подпись) Д.М. Белозерцева
Фонды оценочных средств итоговой (государственной итоговой) аттестации по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Заведующая производством ООО «АКВАФУД РУ», ресторан «Лаванда»  (подпись) Д.М. Белозерцева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	5
1.2. Нормативные документы для разработки ООП	5
1.3. Общая характеристика ООП	6
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	9
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	9
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	9
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	10
3. Планируемые результаты освоения ООП	13
4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	16
4.1. Учебный план и календарный учебный график	16
4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)	17
4.3. Рабочие программы практик	18
4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	24
4.5. Программа государственной итоговой аттестации	25
4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации	25
5. Сведения об условиях реализации ООП	26
5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП	26
5.2. Кадровые условия реализации ООП	27
5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП	27
5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	28
6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	30
7. Рабочая программа воспитания	30
8. Календарный план воспитательной работы	30
Приложения	31
Приложение А. Индикаторы достижения компетенций	
Приложение Б. Аннотации к рабочим программам дисциплин	
Приложение В. Рабочая программа воспитания	
Приложение Г. Календарный план воспитательной работы	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Основная образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) (далее – основная образовательная программа), реализуемая в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет» (далее – Университет), представляет собой систему документов, разработанную с учетом потребностей регионального рынка труда, на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 (далее – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования).

Основная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде: учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин, программ практик, программы государственной итоговой аттестации, а также оценочных и методических материалов.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ООП – основная образовательная программа;

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП

1.2.1. Настоящая основная образовательная программа разработана с учетом требований следующих нормативных правовых документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по

направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 № 636;

- Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885.

- Профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н;

1.2.2. Настоящая основная образовательная программа разработана с учетом требований устава Университета, Положения о порядке разработки и утверждения основной образовательной программы № 42-01-09/281, принятого решением ученого совета Севастопольского государственного университета (протокол № 18 от 30.08.2022) и утвержденного приказом ректора от 31.08.2022 № 1731-п, иных локальных нормативных актов, действующих в Университете.

1.3. Общая характеристика ООП

Основной целью ООП ВО является развитие у обучающихся личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачами ООП ВО являются:

- подготовка к будущей профессиональной деятельности
- удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления предприятиями общественного питания;

- активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников;

- обеспечение выпускников конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов;

- организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Задачами подготовки специалистов в сфере общественного питания является формирование компетентного профессионала, который оперативно реагирует на изменения внутреннего и внешнего рынка, постоянно совершенствует деятельность по повышению уровня качества продукции и обслуживания, осуществляет мероприятия по защите прав потребителей, создает необходимые условия для обеспечения населения рациональным, лечебным и лечебно-профилактическим питанием.

Севастополь имеет широкую сеть предприятий общественного питания, пищевых производств, которые интенсивно развиваются. Тенденции развития отрасли требуют от учреждения образования подготовку специалистов соответствующего уровня квалификации.

Севастопольский государственный университет является единственным высшим учебным заведением Севастополя и всего крымского региона, который ведёт подготовку по данному направлению. С целью продолжения подготовки обучающихся по востребованному на региональном рынке труда направлению в структуре университета образована выпускающая кафедра «Пищевые технологии и оборудование».

В области обучения целью ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является подготовка в области гуманитарных, социальных, математических и профессиональных знаний, предоставление образовательных услуг высшего образования, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда.

В области воспитания личности цель ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, готовности к деятельности в профессиональной среде, повышение общей культуры.

Университет имеет необходимую материально-техническую базу, современно оборудованные аудитории, лаборатории, специально оборудованные кабинеты, компьютерные классы, аудитории для дипломного проектирования.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими вести подготовку обучающихся по соответствующему направлению.

Практическая подготовка и последующее трудоустройство выпускников направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания обеспечивается в предприятиях общественного питания, гостинично-ресторанного бизнеса, санаторно-курортного хозяйства, предприятий пищевой отрасли г. Севастополя и Крыма.

Профиль ООП – Технология и организация производства продукции общественного питания.

Форма обучения – очная, заочная.

Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года.

Срок получения образования по программе бакалавриата в заочной форме обучения составляет 5 лет, вне зависимости от применяемых образовательных технологий.

Язык образования – русский.

Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – бакалавр.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ООП определяются Правилами приёма в федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет» на обучение по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (далее – Правила приёма), ежегодно устанавливаемыми решением учёного совета Севастопольского государственного университета. Правила приёма представлены на официальном сайте Университета в разделе сведения об образовательной организации (<https://www.sevsu.ru/sveden/document/>).

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное:

- при поступлении на обучение по программе бакалавриата — документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании, или документом о высшем образовании и о квалификации.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака		
1	22.005	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «15» июня 2020 г. № 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный № 59004)

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, освоившего ООП

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	Код
22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»	D	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления	D/01.6

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	Код
		специализированных пищевых продуктов		и специализированных пищевых продуктов	
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/03.6

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	технологический;	– организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания; – разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство; – участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; – планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания; – организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; – организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; – разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		– разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда; – внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования; – организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания; – проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; – оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия; – обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства; – совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей; – участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания; – разработка и реализация программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания
	организационно-управленческий;	– оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; – организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; – установка критериев и показателей эффективности работы производства; – определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; – организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания; – определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации; – формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания; – выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности
		– разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ; – операционное планирование на предприятии; – организация документооборота по производству; – организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства; – управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе; – контроль финансовых и материальных ресурсов; – осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания; – формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству; – организация профессионального обучения и аттестации работников производства; – создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания; – участие в планировке и оснащении предприятий питания; – контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;
	проектный	– оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями; – разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания; – определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение; – чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания; – осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса; – использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

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

В результате освоения ООП бакалавриата у выпускника должны быть сформированы:

универсальные компетенции (УК):

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
	технологического оборудования и приборов
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

профессиональные компетенции (ПК):

- способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1);
- способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-2);
- способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-3);
- способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-4);
- способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания (ПК-5);
- способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации (ПК-6).

Индикаторы достижения компетенций представлены в приложении А.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СТРУКТУРУ, СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

4.1. Учебный план и календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО и других нормативных правовых документов Российской Федерации, а также локальных нормативных актов Университета, представлен в составе учебного плана.

В учебном плане, разработанном на основе ФГОС ВО (3++), отображается структура основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания).

Структура ООП		Объем ООП в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	210
Блок 2	Практики	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы бакалавриата		240

В учебный план включается обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций.

В обязательную часть включаются, в том числе:

- обязательные дисциплины (модули), указанные в пункте 2.2 ФГОС ВО;
- дисциплины (модули) по физической культуре и спорту, реализуемые в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».
- дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций.

Объем обязательной части, без учета объема практик и объема государственной итоговой аттестации, – 183 зачетные единицы, что составляет 76,2 процента от общего объема программы бакалавриата.

Учебный план регламентирует перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей) и практик, формы и сроки прохождения промежуточной аттестации. В учебном плане указывается общий объем дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также объем контактной и самостоятельной работы обучающихся в часах. Для каждой дисциплины (модуля) в учебном плане указываются виды контактной работы.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды его контактной и самостоятельной работы. В указанный объем не входят факультативные дисциплины и элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

Максимальный объем контактной работы при освоении основной образовательной программы по очной форме обучения не превышает 36 академических часов в неделю. В указанный объем не входит контактная работа по факультативным дисциплинам и элективным дисциплинам по физической культуре и спорту. Минимальный объем контактной работы для бакалавриата очной формы обучения – 21 академический час в неделю.

Минимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения – 80 академических часов в год. Максимальный объем контактной работы для бакалавриата заочной формы обучения составляет 200 академических часов в год.

Объем факультативных дисциплин – 4 зачетные единицы.

Объем каникулярного времени в учебном году определяется кафедрой/департаментом при разработке ООП с учетом требований Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245 и отражается в календарном учебном графике.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)

В состав ООП бакалавриата входят рабочие программы всех дисциплин (модулей), перечисленных в утвержденном учебном плане.

Рабочие программы дисциплин содержат следующие разделы:

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, ее объем и место в структуре образовательной программы.
2. Содержание и структура дисциплины.
3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости.
5. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.
6. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочие программы дисциплин разработаны кафедрами, обеспечивающими реализацию этих дисциплины, рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

Аннотации к рабочим программам дисциплин представлены в приложении Б.

4.3. Рабочие программы практик

В Блок 2 «Практики», в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, входят учебная и производственная практики. Учебная и производственные практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика проводится в форме практической подготовки.

В соответствии с утвержденным учебным планом практика обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания) включает следующие типы практик:

1. Типы учебных практик:
 - ознакомительная практика;
 - социальная практика.
2. Типы производственных практик:
 - преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;
 - элективные практики (модули):
 - а. Профессиональный трек;
 - б. Исследовательский трек;
 - в. Предпринимательский трек.

Все типы практик являются неотъемлемой частью учебного процесса, его продолжением в условиях работы обучающихся в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ООП (далее – профильная организация).

Содержание и планируемые результаты практики определяются соответствующей рабочей программой практики настоящей ООП.

4.3.1. Рабочие программы учебных практик

Тип учебной практики: социальная практика. Проводится во 2 семестре. Объем 3 зачетные единицы, продолжительность 2 недели. Способ проведения учебной практики: стационарная.

Ее основная цель: в ходе социокультурного модуля распределенной учебной (социальной) практики – ознакомление обучающихся с историко-

культурным наследием Крыма и Севастополя, с музейными собраниями региона, что позволит им осознать преемственные связи прошлого, настоящего и будущего, будет способствовать самоидентификации личности, познанию себя в социокультурной действительности, научит активно и творчески применять исторические знания в широком спектре социальных взаимодействий, присущих современному миру;

в ходе модуля профессионального волонтерства распределенной учебной (социальной) практики – формирование у будущих специалистов готовности к осуществлению волонтерской деятельности в профессиональной области.

Ее основными задачами являются: в ходе социокультурного модуля распределенной учебной (социальной) практики:

- ознакомление студентов с музейными коллекциями ведущих музеев Севастополя;
- формирование у студентов представлений об основных периодах истории Крыма и Севастополя, нашедших отражение в музейных коллекциях;
- формирование у студентов навыков самостоятельной работы со специальной литературой, умений находить и анализировать необходимую информацию;
- формирование у студентов способности рассматривать события и явления прошлого и современности с позиций значимости историко-культурного наследия, его сохранения, актуализации и трансляции;

2) в ходе модуля профессионального волонтерства распределенной учебной (социальной) практики:

- ознакомление обучающихся со структурой и основными направлениями деятельности профильной организации/структурного подразделения Университета;
- формирование у обучающихся комплекса знаний, умений и навыков, необходимых для разработки волонтерских проектов в области филологического образования;
- привлечение обучающихся к участию в общеуниверситетских мероприятиях различной направленности;
- развитие у обучающихся личностных качеств, необходимых для осуществления волонтерской деятельности в области филологического образования.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «История России», «Основы российской государственности» и модуля «Технологии личностного развития», полученные в процессе обучения на 1 курсе, получить навыки практического их применения.

Тип учебной практики: ознакомительная практика. Проводится в 4 семестре. Объем 3 зачетные единицы, продолжительность 2 недели. Способ проведения учебной практики: стационарная.

Ее основная цель:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;

- получение опыта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, знакомство с предстоящей профессиональной деятельностью, закрепление теоретических знаний и приобретение опыта практической работы;

- овладение студентами современными методами, формами и орудием труда в области предприятий общественного питания;

- способность получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

- способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Ее основными задачами являются:

- Формирование общего воображения о производстве;

- Изучение системы снабжения сырьем и сбыта готовой продукции;

- Изучение производственных процессов и технологических линий в доготовочных цехах и на участках;

- Изучение схем механической кулинарной обработки сырья;

- Ознакомление с ассортиментами и технологией полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей;

- Изучение отходов производства и мероприятий по рациональному использованию пищевых отходов;

- Овладение правилами эксплуатации механического и холодильного оборудования;

- Формирование навыков работы с технической документацией;

- Развитие навыков использования современных информационных технологий и прикладных программных средств при решении задач профессиональной деятельности;

- Формирование умений и навыков коммуникации в профессиональной среде;

- Совершенствование навыков эффективного взаимодействия в команде;

- Получение навыков самореализации и самоорганизации в профессиональной среде в рамках волонтерского задания.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Стандартизация и метрология», «Системный инжиниринг», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Технологии проектной деятельности», «Физиология питания», «Нутрициология», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технологические процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», «Технология и производство диетических десертов», «Микробиология пищевых продуктов», «Микробиология и

микробиологический контроль продуктов питания», полученные в процессе обучения на 2 курсе, получить навыки практического их применения.

4.3.2. Рабочие программы производственных практик

Тип производственной практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа. Проводится в 8 семестре для очной формы контроля, а для заочной – 10 семестр. Объем 9 зачетных единиц, продолжительность 6 недель. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель:

- формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;
- закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования;
- изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Ее основными задачами являются:

- закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику;
- изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции;
- приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
- изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования;
- изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
- изучение применения ГОСТов в общественном питании;

- выполнения задания по НИР (при необходимости) с последующим исполнением его выпускной квалификационной работе;
- изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;
- приобретение практических навыков применять знания, полученные по циклу дисциплин, на практике.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Барное дело», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Техно-химический контроль в общественном питании», «Пищевые добавки», «Технология пищевых производств», «Кондитерское производство», «Цифровое проектирование предприятий общественного питания», «Кухни народов мира», «Управление производством продукции на предприятиях общественного питания», «Учёт и отчетность в общественном питании», «Организация питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах», «Функциональные продукты», «Проектирование в профессиональной сфере» и другие, полученные в процессе обучения на 4 курсе, получить навыки практического их применения.

Тип производственных практик: элективные практики (модули): профессиональный трек, исследовательский трек, предпринимательский трек. Проводится в 6 семестре. Объем 6 зачетных единиц (4 недели). Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основные цели:

Профессиональный трек – развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

Исследовательский трек – формирование навыков самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является подготовка к написанию и успешной защите ВКР, проведение научных исследований в составе творческого коллектива;

Предпринимательский трек – разработка минимальной версии продукта (MVP), которая дает возможность понять: будет ли продукт интересен клиентам, удовлетворяет ли продукт потребностям клиентов, получить обратную связь от пользователей (потенциальных клиентов) продукта. Для технических специальностей минимальная версия продукта может быть представлена в виде: макет, 3D модель.

Ее основными задачами являются

Профессиональный трек:

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение профессионального практического опыта работы;
- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов готовой пищевой продукции;
- анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- изучение и участие в организации, форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- готовностью участия в технологических процессах производства кулинарной продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза;

Исследовательский трек:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления бакалавров, формирование у них чёткого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;
- приобретение опыта самостоятельных научных исследований в сфере будущей профессиональной деятельности;

Предпринимательский трек:

- прохождение на практике через все этапы создания минимальной версии продукта (MVP);
- разработка ценностного предложения для клиентов;
- проверка востребованности продукта на рынке;
- проверка правильности выбора целевой аудитории;
- уточнение портрета клиента (при необходимости);

- представление минимальной версии продукта потенциальному заказчику;
- доработка минимальной версии продукта;
- разработка коммерческого предложения;
- корректировка сметы затрат и бизнес-модели (в случае необходимости).

Все типы практик могут проводиться как в профильных организациях, г. Севастополя и Республики Крым, так и в структурных подразделениях Университета, предназначенных для проведения практической подготовки, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

Практическая подготовка при проведении практики в профильной организации, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, осуществляется на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – договор о практической подготовке обучающихся).

Для руководства практической подготовкой, проводимой в Университете, назначается руководитель по практической подготовке от Университета.

Для руководства практической подготовкой, проводимой в профильной организации, Университет назначает руководителя по практической подготовке из числа педагогических работников Университета; профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации практики в форме практической подготовки со стороны профильной организации.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета о прохождении практики. По результатам аттестации выставляется зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Включают типовые задания, контрольные работы, тесты, иные формы и методы контроля, позволяющие оценить планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю); описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков.

Фонды оценочных средств для каждой дисциплины (модуля) разрабатываются кафедрами, обеспечивающими реализацию этой дисциплины (модуля), рассматриваются и утверждаются кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» в составе рабочей программы дисциплины (модуля) основной образовательной программы.

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются зачеты, зачеты с оценкой (дифференцированные зачеты), экзамены, которые проводятся в конце каждого семестра, защита курсового проекта/курсовой работы, защита отчета о прохождении практики.

4.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение ООП, является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В ходе проведения государственной итоговой аттестации проверяется уровень подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач, уровень сформированности у выпускников, освоивших ООП, совокупности компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Программа государственной итоговой аттестации включает:

- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;
- перечень компетенций, уровень сформированности которых оценивается на государственной итоговой аттестации.

Порядок подготовки и защиты выпускных квалификационных работ, требования к выпускным квалификационным работам определяются локальными нормативными актами Университета, а также методическими указаниями кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают в себя: примерный перечень тем выпускных квалификационных работ; описание показателей и критериев оценивания результатов защиты выпускных квалификационных работ, уровня сформированности компетенций; описание шкал оценивания; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы.

5. СВЕДЕНИЯ ОБ УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ООП

Условия реализации основной образовательной программы определяются требованиями ФГОС ВО к условиям реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП

Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата.

Каждый обучающийся течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС), содержащим издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам, используемым на основании прямых договоров с правообладателями.

На официальном сайте Университета lib.sevsu.ru размещен перечень электронных ресурсов свободного доступа и электронный библиотечный каталог.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, для каждого обучающегося.

5.2. Кадровые условия реализации ООП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Численность педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет более 70 процентов.

Численность педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет составляет более 5 процентов.

Численность педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) составляет более 60 процентов.

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе (далее – внутренняя оценка качества) проводится Университетом с целью обеспечения выполнения требований ФГОС ВО, и требований действующего законодательства в области высшего образования, исключения возможных рисков и угроз при реализации программы и достижения запланированных показателей (индикаторов).

Функционирование системы внутренней оценки качества в Университете регламентируется локальными нормативными актами Университета.

Система оценки качества образования в Университете имеет трехуровневую иерархическую структуру и включает в себя: уровень Университета, уровень института, уровень кафедры. Координирующую функцию в системе оценки качества образования в Университете выполняют Центр оценки качества образования во взаимодействии с Дирекцией развития образовательных программ.

Для оценки качества образования привлекаются работники следующих структурных подразделений Университета: Дирекции развития образовательных программ, Приемной комиссии; Управления информатизации и связи; Управления по работе с кадрами, Центра оценки качества образования, институтов, кафедр и департаментов, а также Центра социологических исследований и лаборатории медиакоммуникаций Института общественных наук и международных отношений.

При проведении оценки качества образования в Университете оценивается уровень выполнения следующих показателей:

- лицензионных требований;
- требований соответствия содержания и качества подготовки высшего образования действующим ФГОС, предъявляемых при аккредитации;
- эффективности деятельности Университета, установленных Минобрнауки России;
- дополнительных требований, устанавливаемых руководством Университета.

Мониторинг качества освоения обучающимися ООП осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам прохождения практик, по итогам выполнения курсовых работ/проектов, а также участие в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплин (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- государственной итоговой аттестации обучающихся.

По результатам мониторинга качества образования осуществляется планирование и прогнозирование развития Университета и отдельных его структурных подразделений, а также разрабатываются рекомендации и принимаются управленческие решения.

6. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

- Регламент контроля результативности учебного процесса;
- Положение о внутренней системе оценки качества образования;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Регламент планирования и организации освоения элективных дисциплин общеуниверситетского пула;
- Положение о порядке организации освоения факультативных и элективных дисциплин по программам высшего образования;
- Регламент зачета результатов освоения открытых онлайн-курсов;
- Положение об электронном обучении и дистанционных образовательных технологиях.

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданском самоопределении, профессиональном становлении и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности.

Задачи:

- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческих способностей.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении В.

8. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении Г.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Индикаторы достижения компетенций

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
	УК-1.3. Рассматривает возможные, в том числе нестандартные, варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, а также возможные последствия
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. В рамках цели проекта формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
	УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
	УК-2.3. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
	УК-2.4. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	УК-3.2. Понимает и учитывает в своей деятельности особенности поведения различных категорий групп людей, с которыми работает/взаимодействует
	УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий, планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, роста и развития коллектива, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
	УК-3.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
	УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.3. Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия
	УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык Российской Федерации и обратно
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии, учитывая разнообразие общества в социально-историческом, эстетическом и философском контекстах
	УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении для выполнения поставленной цели
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6.2. Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	УК-6.3. Демонстрирует интерес к учебе, профессиональной карьере и определяет стратегию профессионального развития
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Соблюдает нормы здорового образа жизни, поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности
	УК-7.3. Демонстрирует способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и	УК-8.1. Анализирует и идентифицирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (биологических и химических факторов, технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
	УК-8.2. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и

<i>Код и наименование универсальной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</i>
возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь; принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности, с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
	УК-9.2. Способен использовать теоретические знания в социальной деятельности с лицами имеющими инвалидность или ограниченные возможности здоровья (ОВЗ)
	УК-9.3. Владеет навыками осуществления профессиональной деятельности на основе базовых дефектологических знаний с различным контингентом (в т.ч. с лицами с ОВЗ)
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Демонстрирует знание базовых принципов функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики
	УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
	УК-10.3. Обосновывает экономические решения по сферам жизнедеятельности
	УК-10.4. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; владеет методами расчета экономической эффективности работы предприятия общественного питания
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлениями экстремизма, терроризма, коррупционного поведения в различных областях жизнедеятельности
	УК-11.2. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействует им в профессиональной деятельности
	УК-11.3. Соблюдает правила общественного взаимодействия в профессиональной деятельности на основе нетерпимого отношения и противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения

<i>Код и наименование общефессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения общефессиональной компетенции</i>
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Знает и проводит поиск принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2. Демонстрирует возможности использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.3. Понимает и использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.4. Способен решать разнообразные задачи в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ): использовать и создавать контент при помощи цифровых технологий, включая поиск и обмен информацией, ответы на вопросы, взаимодействие с командой
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.2. Имеет навыки использования основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.3. Использует знания пищевой химии при планировании, ведении и совершенствовании технологических процессов
	ОПК-2.4. Использует в профессиональной деятельности основные законы и методы исследований естественных наук для решения различного рода задач
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Использует основные законы инженерных наук при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	ОПК-3.3. Осуществляет расчет, подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.4. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен описывать технологические процессы при производстве продукции питания
	ОПК-4.2. Способен выбрать технологические приемы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов
	ОПК-4.3. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
	ОПК-4.4. Обосновывает и реализует проектирование продукции, технологических процессов и производственных предприятий

<i>Код и наименование обще профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения обще профессиональной компетенции</i>
	ОПК-4.5. Использует методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
	ОПК-5.2. Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания
	ОПК-5.3. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
	ОПК-5.4. Выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продукции питания
	ОПК-5.5. Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Умеет проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.4. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.5. Осуществляет мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
	ПК-1.6. Организует работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Знает, анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на ведение (оптимизацию) технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.2. Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.3. Проводит основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
	ПК-2.4. Осуществляет математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-2.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-2.6. Знает, контролирует и управляет факторами, которые влияют на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового	ПК-3.1. Знает физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.2. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-3.3. Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля (регулирования) технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.4. Осуществляет расчет, подбор оборудования, формирует технологическую компоновку для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
	ПК-3.5. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4.1. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.2. Знает требования к качеству, причины, методы выявления брака; применяет способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-4.3. Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
	ПК-4.4. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	ПК-4.5. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-4.6. Разрабатывает методы санитарного, технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование	ПК-5.1. Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и проектирования предприятий общественного питания
	ПК-5.2. Знает принципы составления технологических расчетов, основные объемно-планировочные решения при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

<i>Код и наименование профессиональной компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции</i>
предприятий общественного питания	ПК-5.3. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	ПК-5.4. Применяет методы построения чертежей пространственных объектов, способы решения на чертежах метрических и позиционных задач, методы построения разверток, эскизов, чертежей стандартных деталей и соединений
ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	ПК-6.1. Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.2. Разрабатывает с использованием современных систем автоматизированного проектирования технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-6.3. Владеет навыками построения и чтения сборочных чертежей, правилами оформления конструкторской документации с использованием современных систем автоматизированного проектирования

Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)

Индекс дисциплины	Б1.О.01
Наименование дисциплины	Иностранный язык
Цель освоения дисциплины (модуля)	
обучение практическому владению языком студентов для активного применения иностранного языка в профессиональном общении	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– формирование и развитие профессионально-ориентированной иноязычной коммуникативной компетенции студентов, – развитие навыков работы с информацией на иностранном языке, – расширение словарного запаса, в том числе профессиональной терминологии, – формирование учебных стратегий и учебной автономии студентов	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 1,2,3,4 семестрах.	
Общий объем дисциплины	
12 ЗЕ, 432 часа, контактная работа – 216 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Содержание дисциплины (темы)	
Курс обучения иностранному языку состоит из двух блоков: 1. Общий курс иностранного языка (1-2 семестры); 2. Профессионально-ориентированный курс иностранного языка (3-4 семестры). Общий курс иностранного языка состоит из двух модулей (Модуль 1 и Модуль 2). По окончании этого курса проводится экзамен, включающий онлайн тест по стандартам международных экзаменов на определение уровня владения языком, а также устную часть (ситуации для общения, выражения мнения, дискуссии). Общая оценка выводится на основе балльно-рейтинговой системы. По окончании прохождения программы общего иностранного языка студенты должны продвигнуться как минимум на один языковой уровень. Профессионально-ориентированный курс иностранного языка состоит из двух модулей (Модуль 3 и Модуль 4), включающий язык для специальных целей, академический и профессиональный язык. Основные акценты данного блока ставятся на овладение навыками профессионально-деловой коммуникации (владение терминологией по профилю обучения, навыки презентации профессионального характера, собеседование при приеме на работу, сопроводительное письмо и резюме, заполнение бланков, форм, заявок на конференции и т.д., проведение исследования, начальные навыки научной публикации на иностранном языке). В ходе курса студенты также осваивают каждый семестр 1 онлайн курс (МООК) на рекомендованных платформах на английском языке, результаты изучения курса засчитываются при аттестации. Курс заканчивается комплексным экзаменом, который принимает внешний экзаменатор. Финальная оценка выводится на основе балльно-рейтинговой системы.	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации
Форма контроля	2 семестр — зачет, 4 – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.02
Наименование дисциплины	История России
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование у студентов исторического мировоззрения, представлений об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней; выявление на конкретных примерах из различных эпох органической взаимосвязи российской и мировой истории; анализ общего и особенного в истории России, что позволит определить место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе; рассмотрение проблем отечественной истории, по которым ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- выявление причинно-следственных связей при рассмотрении отдельных фактов, процессов и общих тенденций исторического развития; - воспитание уважения к истории и культуре народов России и всего мира, формирование общероссийской идентичности, гражданственности и патриотизма, - повышение политической, правовой, гражданской и духовной культуры студентов, подготовка их к активному участию в современной общественной и политической жизни страны; - формирование умений и навыков самостоятельной работы с учебной и научной литературой по актуальным и дискуссионным проблемам отечественной и мировой исторической науки.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина «История России» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана и изучается в 1-2 семестрах.	
Общий объем дисциплины	
144 ч, контактная работа – 116 часов.	
Формируемые компетенции	
УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Содержание дисциплины	

Раздел 1.

Тема 1. История как наука. История России и всеобщая история.

Тема 2. Мир в древности. Народы на территории современной России в древности.

Тема 3. Образование Древнерусского государства. Первые князья.

Тема 4. Русь в X — начале XIII в. Древнерусская культура.

Тема 5. Русские земли и Европа в середине XIII — XV в. Формирование единого Русского государства.

Тема 6. Мир к началу эпохи Нового времени.

Россия в начале XVI в.

Тема 7. Эпоха Ивана IV Грозного.

Тема 8. Смутное время и правление первых Романовых.

Тема 9. Россия в эпоху преобразований Петра I.

Тема 10. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг. Просвещение в Европе.

Тема 11. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II.

Тема 12. Россия и мир в первой четверти XIX века.

Тема 13. Россия во второй четверти XIX в. Крымская война.

Тема 14. Время Великих реформ в России.

Европа и мир во второй половине XIX в.

Раздел 2.

Тема 15. Россия на пороге XX в. Первая русская революция.

Тема 16. Российская империя и мир в 1907–1914 гг.

Тема 17. Первая мировая война и Россия.

Тема 18. Культура в России XIX — начала XX в.

Тема 19. Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы

Тема 20. Советский Союз в 1920-е — 1930-е гг.

Тема 21. Европа и мир в период между двумя войнами

Тема 22. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма — ключевая составляющая Второй мировой войны.

Тема 23. Преодоление последствий войны. Апогей и кризис советского общества. 1945–1984 гг.

Тема 24. Мир после Второй мировой войны. «Холодная война».

Тема 25. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991).

Тема 26. Россия и мир в 1990-е годы.

Тема 27. Россия в XXI в. Международные отношения в 2000–2014 гг.

Тема 28. Современный этап истории России (2014–2023).

**Перечень
образовательных
технологий**

Лекции, практические занятия

Форма контроля

2 семестр – зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.03
Наименование дисциплины	Основы российской государственности
Цель освоения дисциплины (модуля)	
• формирование у учащихся системы знаний, навыков, компетенций, ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины • последовательное освоение учащимися знаний, представлений, научных концепций, а также исторических, культурологических, социологических и иных данных, связанных с проблематикой развития российской цивилизации и её государственности в исторической ретроспективе и в условиях актуальных вызовов политической, экономической, техногенной и иной природы.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
• представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и константы; • раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико- культурном контексте; • рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и со-причастность своей культуре и своему народу; • изучить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (соборный) характер; • представить особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении; • исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в	

настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные константы российской цивилизации, такие, как общинность, чувство долга и сверхцели, экзистенциальная устойчивость и приоритет нематериального над меркантильным, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития, такие, как суверенитет, согласие, созидание, служение, справедливость и стабильность.

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»;

Дисциплина изучается в I семестре

Общий объем дисциплины

108 часов, контактная работа – 54 часа.

Формируемые компетенции

УК-11 – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины

Раздел 1. Что такое Россия.

Раздел 2. Основы российской цивилизации.

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценностные константы российской цивилизации.

Раздел 4. Политическое устройство России.

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны.

Перечень образовательных технологий

Лекции, практические занятия

Форма контроля

I семестр – зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.04
Наименование дисциплины (модуля)	Цифровая культура и медиабезопасность
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью освоения дисциплины формирование у студентов универсальных компетенций, обеспечивающих понимание современных информационных технологий и их функционала	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– использование инструментов современных информационных технологий, вне зависимости от профильного образования в области ИТ; – ознакомление со средствами обеспечения информационной и медиа безопасности, согласно законодательства в области работы с данными; – ознакомление с понятием «цифровая культура»; – изучение методов хранения и переработки информации с использованием информационных технологий; – усвоение технологических приемов обработки информации посредством офисных приложений в профессиональной деятельности; – освоение навыков работы в текстовых и табличных редакторах для оформления документации различного объема и степени сложности	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение в информационные технологии Тема 1.1. Архитектура ЭВМ и операционные системы Тема 1.2. Технологии программирования Тема 1.3. Сетевые технологии Тема 1.4. Специализированная мастерская: практический кейс 1. Раздел 2. Цифровая этика и информационная безопасность Тема 2.1. Компьютерная безопасность Тема 2.2. Цифровая этика. Культура Интернет-коммуникаций Тема 2.3. Основы персональной информационной безопасности Тема 2.4. Специализированная мастерская: практический кейс 2. Раздел 3. Цифровая культура в профессиональной сфере Тема 3.1. Цифровое образование и перспективы сквозных цифровых технологий Тема 3.2. Цифровая экономика. Блокчейн Тема 3.3. Библиографический поиск. Цифровые гуманитарные науки Тема 3.4. Специализированная мастерская: практический кейс 3.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.05
Наименование дисциплины (модуля)	Философия: искусство мышления
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью освоения дисциплины «Философия: искусство мышления» является ознакомить студентов с философией как наукой, ее проблемами, с основными этапами развития мировой философской мысли и ролью в жизни общества и человека	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- раскрыть природу философского знания, предмет и основные функции философии, методологию философского мышления, содержание философских категорий, главные подходы к решению мировоззренческих проблем; - формирование у студентов навыков самостоятельного творческого осмысления глубинных естественнонаучных, социальных и гуманитарных проблем современности; - ориентировать сознание студентов на понимание и значение базовых, универсальных, «горизонтно-векторных» общечеловеческих идеалов и ценностей, на использование этих знаний в повседневной жизни и в научной деятельности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Предмет философии, ее гуманистический смысл и предназначение. Тема 2. Античная философия. Тема 3. Философия Средневековой эпохи Возрождения. Тема 4. Философия Нового времени. Тема 5. Современная западная философия. Тема 6. Русская философия XIX-XX веков. Тема 7. Философия науки и техники. Тема 8. Философия ценностей. Социальная философия. Тема 9. Философия и глобальные проблемы современности.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.06
Наименование дисциплины (модуля)	Безопасность жизнедеятельности
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека; - овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества; - формирование культуры безопасности, экологического сознания и риск-ориентированного мышления; - формирование культуры профессиональной безопасности, способностей идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности, а также, аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Формируемые компетенции	
УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе и при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение. Основные понятия и определения. Тема 1. Исторические основы БЖД. Основные понятия и определения. Человек и техносфера Раздел 2. Идентификация и защита человека от вредных и опасных факторов. Тема 2. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения Раздел 3. Санитарные, психофизиологические и эргономические основы безопасности. Тема 3. Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности. Психофизиологические и эргономические основы безопасности человека Раздел 4. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации. Тема 4. ЧС – классификация, виды, прогнозирование и защита. Терроризм и обеспечении безопасности	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.07
Наименование дисциплины	Б1.О.07 Технологии личностного развития Б1.О.07.01 Самоменеджмент Б1.О.07.02 Психологические тренинги Б1.О.07.03(К)Зачет по модулю
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование основных знаний и умений, которые необходимы студентам для управления развитием собственной личности в целях формирования эффективной профессиональной и успешной жизненной траектории.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Развитие у обучающихся первого курса способности работать в команде, совершенствуя свои лучшие личностные свойства. Обеспечить формирование системы базовых знаний о феномене личностного развития и самосовершенствования. Развивать умения и навыки профессионального становления и личностного развития и самосовершенствования в период обучения в высшем учебном заведении. Способствовать осознанию студентами своих личностных и групповых ресурсов, персональных характеристик для достижения поставленных целей.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Модуль «Технологии личностного развития» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» Дисциплины изучаются в 1 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Я всё могу (Личностное Самоопределение) Тема 1. Тренинг на знакомство и создание доверительных отношений в группе. Я - студент Тема 2. Роль цели и мечты в мотивации достижений. Миссия университета, миссия института, направления подготовки, личная миссия. Тема 3. Планирование ценных жизненных перспектив Раздел 2. Моя успешная команда (Социально-психологические компетенции) Тема 4. Тренинг на сплочение. Мы - группа Тема 5. Тренинг эффективного общения. Я и другие Раздел 3. Я всё успеваю (Тайм-менеджмент) Тема 6. Тайм-менеджмент, как условие эффективной самоорганизации личности Раздел 4. Мои профессиональные успехи (Профессиональная идентичность и карьера) Тема 7. Тренинг профессиональной идентичности. Профессия и карьера. Осознание карьерных ориентаций Тема 8. Роль эмоционального интеллекта в личном и профессиональном продвижении Тема 9 Формирование мотивации профессионального успеха. Презентация дорожной карты профессионального развития	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	I семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.08
Наименование дисциплины	Физическая культура и спорт
Цель освоения дисциплины (модуля)	
– Формирование физической культуры личности, что предусматривает решение воспитательных, образовательных, развивающих, оздоровительных и рекреационных задач. – Понимание роли физической культуры и развития личности и подготовке её к профессиональной деятельности. – Воспитание потребности в физическом совершенствовании и самовоспитании. – Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, повышение физической и умственной работоспособности. – Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; – изучение биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности; – совершенствование общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 1 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Легкая атлетика Тема 1.1. Обучение и совершенствование технике спортивной ходьбы, прыжка, специальных легкоатлетических упражнений. Тема 1.2. Ходьба, ходьба в ускоренном темпе, спортивная ходьба. Тема 1.3. Бег в равномерном темпе 10 – 20 мин., бег с ускорением. Тема 1.4. Обучение технике бега на короткие дистанции. Тема 1.5. Обучение технике бега на средние дистанции. Раздел 2. Общая физическая подготовка Тема 2.1. Развитие общей выносливости и работоспособности Тема 2.2. Развитие статической и динамической силы. Развитие скоростно-силовых способностей. Развитие силовой выносливости. Тема 2.3. Развитие и совершенствование скоростных способностей.	

Тема 2.4. Развитие координационных способностей.
Тема 2.5. Гибкость. Развитие активной и пассивной гибкости.

Раздел 3. Спортивные и подвижные игры

Тема 3.1. Баскетбол. Правила игры. Предупреждение травматизма. Совершенствование технических приёмов и тактики игры.

Тема 3.2. Волейбол. Правила игры. Предупреждение травматизма. Технические приёмы и тактика игры. Совершенствование технических приёмов игры.

Тема 3.3. Настольный теннис. Правила игры. Предупреждение травматизма. Технические приёмы и тактика игры. Совершенствование технических приёмов игры.

Тема 3.4. Футбол. Правила игры. Предупреждение травматизма. Технические приёмы и тактика игры. Совершенствование технических приёмов игры.

Тема 3.5. Бадминтон. Правила игры. Предупреждение травматизма. Технические приёмы и тактика игры. Совершенствование технических приёмов игры.

Тема 3.6. Подвижные игры, эстафеты.

Раздел 4. Гимнастика

Тема 4.1. Совершенствование техники выполнения базовых общеразвивающих упражнений.

Тема 4.2. Обучение технике выполнения гимнастических упражнений.

Тема 4.3. Развитие силовых способностей (подтягивание на перекладине; висы; сгибание и разгибание рук, в упоре лежа; подъём туловища в сед, из положения лежа).

Тема 4.4. Совершенствование гибкости и подвижности суставов.

Раздел 5. Организационно-методическая подготовка

Тема 5.1. Формирование методических навыков самоконтроля за состоянием организма, методам контроля интенсивности физической нагрузки.

Тема 5.2. Обучение методике создания комплексов физических упражнений оздоровительной направленности.

Тема 5.3. Обучение методике проведения утренней гигиенической гимнастики, физкультурных пауз

Перечень образовательных технологий

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента

Форма контроля

1 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.09
Наименование дисциплины	Высшая математика
Цель освоения дисциплины (модуля)	
изучение и освоение студентами основ и разделов высшей математики, которые необходимы для успешного освоения ими фундаментальных, общинженерных и специальных дисциплин, предусмотренных программой	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
сформировать общекультурные и профессиональные компетенции в соответствии с матрицей компетенций, представленной в рабочем учебном плане основной образовательной программы. Дать студентам арсенал типовых приёмов для решения практических задач, делая при этом акцент на усвоение формул, алгоритмов, приёмов решения математических задач, возникающих при исследовании прикладных проблем	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 1 и 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
8 ЗЕ, 288 часов, контактная работа – 162 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Линейная алгебра. Тема 1.1. Матрицы. Действия над матрицами. Тема 1.2. Определители. Вычисление определителей. Тема 1.3. Обратная матрица. Ранг матрицы. Тема 1.4. Системы линейных алгебраических уравнений. Раздел 2. Векторная алгебра. Тема 2.1. Векторы. Действия над векторами. Тема 2.2. Произведение векторов. Раздел 3. Аналитическая геометрия. Тема 3.1. Прямая на плоскости. Тема 3.2. Кривые второго порядка. Тема 3.3. Плоскость и прямая в пространстве. Тема 3.4. Поверхности второго порядка. Раздел 4. Введение в математический анализ. Тема 4.1. Введение в математический анализ. Множества. Понятие функции Тема 4.2. Числовые последовательности. Понятие предела числовой последовательности. Тема 4.3. Предел функции. Первый и второй замечательные пределы. Тема 4.4. Непрерывность функции. Точки разрыва функции. Раздел 5. Дифференциальное исчисление функции одной переменной. Тема 5.1. Производная. Дифференцирование функций. Тема 5.2. Дифференциал функции. Производные и дифференциалы высших порядков. Тема 5.3. Применение производной к исследованию функций. Тема 5.4. Формула Тейлора. Формула Маклорена. Раздел 6. Интегральное исчисление функций одной переменной	

Тема 6.1. Первообразная и неопределенный интеграл. Интегрирование методом замены переменной. Интегрирование по частям.	
Тема 6.2. Комплексные числа. Действия над комплексными числами. Разложение правильных рациональных дробей на простейшие.	
Тема 6.3. Интегрирование рациональных дробей. Интегрирование тригонометрических функций.	
Тема 6.4. Определенный интеграл и его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Замена переменной в определенном интеграле. Интегрирование по частям.	
Тема 6.5. Несобственные интегралы 1-го и 2-го рода. Признаки сходимости несобственных интегралов.	
Раздел 7. Дифференциальное исчисление функций нескольких переменных	
Тема 7.1. Функции многих переменных. Область определения. Предел и непрерывность. Частные приращения и частные производные.	
Тема 7.2. Полное приращение функции и полный дифференциал. Приложение полного дифференциала к приближенным вычислениям.	
Тема 7.3. Дифференцирование сложных функций. Дифференцирование неявных функций. Производная по направлению. Градиент и его свойства. Касательная плоскость и нормаль к поверхности.	
Тема 7.4. Экстремум функции многих переменных. Необходимое условие экстремума. Достаточные условия экстремума.	
Раздел 8. Обыкновенные дифференциальные уравнения	
Тема 8.1. Основные понятия теории дифференциальных уравнений. Задача Коши. Общее и частное решение.	
Тема 8.2. Дифференциальные уравнения 1-го порядка: с разделяющимися переменными, однородные, линейные.	
Тема 8.3. Дифференциальные уравнения высших порядков. Задача Коши. Уравнения, допускающие понижение порядка.	
Тема 8.4. Линейные однородные дифференциальные уравнения с постоянными коэффициентами. Линейные неоднородные дифференциальные уравнения.	
Тема 8.5. Системы дифференциальных уравнений.	
Раздел 9. Кратные и криволинейные интегралы	
Тема 9.1. Двойной интеграл. Вычисление двойного интеграла в декартовых координатах. Двойной интеграл в полярных координатах.	
Тема 9.2. Тройной интеграл. Вычисление тройного интеграла в декартовых координатах	
Тема 9.3. Замена переменных в тройном интеграле. Тройной интеграл в цилиндрических и сферических координатах.	
Тема 9.4. Определение криволинейного интеграла первого и второго рода. Основные свойства и вычисление	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.10
Наименование дисциплины	Физика
Цель освоения дисциплины (модуля)	
является подготовка специалиста, сочетающего широкую фундаментальную научную и практическую подготовку, умение проводить теоретические и экспериментальные исследования и использовать физические законы в своей профессиональной деятельности. Физика как наука об общих законах природы лежит в основе изучения общетеоретических и специальных технических дисциплин. Знание физики необходимо технологам продукции и организации общественного питания для успешной работы в коллективах с представителями естественных и технических наук, инженерами и техниками	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
усвоение основных представлений о материи, формах и способах её существования; ознакомление со структурой основных категорий физических знаний (законов, гипотез, моделей), языком и методами физики; выяснение на конкретных примерах органической связи между физикой и технологиями продуктов	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 1 и 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
8 ЗЕ, 288 часов, контактная работа – 144 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Физические основы механики Тема 1.1. Кинематика Тема 1.2. Динамика Тема 1.3. Теория относительности Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика. Тема 2.1. Основы молекулярной физики Тема 2.2. Физические основы термодинамики Раздел 3. Электрическое поле. Электродинамика Тема 3.1. Электростатика Тема 3.2. Постоянный электрический ток Раздел 4. Электромагнетизм Тема 4.1. Магнитное поле. Тема 4.2. Магнитные свойства твердых тел Тема 4.3. Электромагнитная индукция Раздел 5. Колебания и волны Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания Раздел 6. Оптика. Квантовая природа излучения Тема 6.1. Волновая оптика	
Перечень образовательных технологий	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.11
Наименование дисциплины (модуля)	Химия
Цель освоения дисциплины (модуля)	
изучить законы развития материального мира, химическую форму движения материи, которые необходимы для создания научного фундамента в подготовке и плодотворной практической деятельности обучающегося	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
создание у студента химического мышления, помогающего решать на современном уровне вопросы технологии и организации производства продукции общественного питания, защиты окружающей среды.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Строение вещества (3 семестр) Тема 1.1 Основные законы и понятия химии. Тема 1.2 Растворы электролитов Тема 1.3 Строение атома и периодический закон Д. И Менделеева Раздел 2. Закономерности химических процессов. Тема 2.1 Закономерности химических процессов. Элементы химической термодинамики Тема 2.2 Скорость протекания химических процессов Тема 2.3 Типы химических реакций Тема 2.4 Вода и водоподготовка Раздел 3. Электрохимические процессы Тема 3.1 Гальванические элементы и аккумуляторы. Тема 3.2 Электролиз Тема 3.3 Коррозия и защита металлов от коррозии Раздел 4. Химия металлов Тема 4.1 Химия металлов и конструкционных материалов. Тема 4.2 Методы подготовки и обработки поверхности металлов	
Перечень образовательных технологий	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет с оценкой

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.12
Наименование дисциплины	Инженерная графика
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование у студентов необходимых знаний в области инженерной и компьютерной графики и решение инженерно-геометрических задач с использованием графических редакторов и САПР	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- освоение нормативных документов и государственных стандартов, являющихся основой для конструкторской и технической документации; - приобретение навыков выполнения чертежей и эскизов деталей и сборочных единиц в соответствии со стандартами ЕСКД; - приобретение умения читать сборочные чертежи и чертежи общего вида, выполнять по ним чертежи отдельных деталей; - освоение САПР T-FLEX CAD; - освоение инструментов моделирования объектов в САПР T-FLEX CAD; - приобретение навыков подготовки проектно-конструкторской документации в САПР T-FLEX CAD; - освоение методов визуального представления информации	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в I семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Основы технического черчения и работы в САПР T-FLEX CAD. Тема 2. Соединения и сборки. Тема 3. Чтение и детализирование чертежей сборочных единиц. Тема 4. Схемы	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	I семестр — РГР, экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.13
Наименование дисциплины	Программирование и алгоритмизация
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в области программирования и алгоритмизации, а также ознакомление студентов с методами решения прикладных задач и их реализации на языке программирования высокого уровня Python. В процессе изучения дисциплины студенты приобретают навыки проектирования и программирования компьютерных приложений, которые будут использоваться при выполнении различных заданий и работ по дисциплинам, изучаемым на последующих курсах	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– сформировать у студентов знания об основных принципах структурного и модульного программирования; – ознакомить студентов со стандартными алгоритмами решения задач; – дать студентам практические навыки алгоритмизации, программирования и отладки, а также применения стандартных средств программирования, типов данных, управляющих конструкций и библиотечных функций языка Питон	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Синтаксис языка Питон Тема 2. Управляющие конструкции языка Питон Тема 3. Коллекции Тема4. Работа с файлами Тема 5. Функции. Создание функций. Использование внешних библиотек	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.14
Наименование дисциплины	Стандартизация и метрология
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование системы знаний в сфере метрологии, технического регулирования и стандартизации, знаний о нормативно-законодательных, технических и организационных основах обеспечения единства измерений и повышения точности, необходимых для повышения качества процессов, продукции и оказываемых услуг	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– формирование творческого мышления, объединение фундаментальных знаний основных законов и методов проведения исследований с последующей обработкой и анализом результатов исследований на основе использования правил и норм метрологии; – формирование способности понимать суть нормативных и технических документов, описывающих характеристики продукции, процессы их получения, транспортирования и хранения, и использовать их в своей деятельности; – формирование навыков контроля качества выпускаемой продукции с использованием типовых методов, описанных в стандартах на методы контроля; – формирование способности поиска и учета нормативно-правовых требований в областях технического регулирования и метрологии; – формирование способности обоснованного выбора технического и методического обеспечения измерений и испытаний; – формирование навыков оценивания погрешности измерительных систем; – формирование навыков выполнения работ по стандартизации и подготовке к подтверждению соответствия технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Техническое регулирование продукции и оказании услуг Тема 1.1 Техническое регулирование Раздел 2. Метрология и метрологическое обеспечение Тема 2.1 Единство измерений Тема 2.2 Метрологическое обеспечение Раздел 3. Стандартизация Тема 3.1 Стандартизация	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.15
Наименование дисциплины	Инженерный дизайн CAD
Цель освоения дисциплины (модуля)	
закljučается в подготовке бакалавра к профессиональной деятельности на предприятиях машиностроения, включающей совокупность средств, приёмов, способов и методов человеческой деятельности, направленной на формирование интеллектуальных и специальных умений, подготовку к самостоятельной работе студента в нестандартных условиях рынка, создание конкурентно-способной продукции машиностроения	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
освоение методов проектирования; освоение системного подхода к автоматизированному проектированию; формирование навыков работы в САПР T-FLEX CAD, обеспечивающих широкие возможности проектирования деталей, узлов и агрегатов любой сложности	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 72 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Плоское (2D) моделирование в САПР T-FLEX CAD Тема 1.1. Основы компьютерного моделирования в графической системе T-FLEX CAD Тема 1.2. Параметрическое моделирование. Тема 1.3. Сборочные чертежи и библиотеки стандартных элементов Раздел 2. Трёхмерное (3D) моделирование в САПР T-FLEX CAD Тема 2.1. Основы трёхмерного моделирования. Способы создания 3D объектов Тема 2.2. Ассоциативные 2D чертежи Тема 2.3 Трёхмерные сборки	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.16
Наименование дисциплины	Инженерная механика
Цель освоения дисциплины (модуля)	
- изучение методов математического моделирования механических систем, находящихся в состоянии покоя или движения при воздействии произвольной системы сил; - подготовка будущего инженера к решению задач сопротивления материалов, формирование у студентов навыков расчетно-экспериментальной работы с элементами научно-исследовательской, проектно-конструкторской и производственно-технологической деятельности; - развитие у студентов способностей использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, а также в получения навыков применения методов математического анализа и синтеза механизмов измерительных устройств в приборостроении	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- дать первоначальные представления о задачах теоретической механики, выборе расчетной схемы и модели механической системы; - дать классификацию сил, рассмотреть способы приведения системы сил к простейшему виду, получить общие уравнения равновесия, сформулировать основные правила для расчета статически определимых систем; - рассмотреть общие формулы для определения кинематических характеристик движения точки и твердого тела, изучить методику кинематического анализа движения механических систем; - рассмотреть уравнения динамики, описывающие связь кинематических характеристик и внешних сил, действующих на механическую систему; - научить применению полученных знаний для решения инженерных задач, предоставление студенту фундаментальных знаний о напряженно-деформированном состоянии стержней и простейших стержневых систем под действием различных нагрузок, необходимых представлений о работе конструкций, расчетных схемах, задачах расчета стержневых систем на прочность, жесткость и устойчивость; - приобретение навыков проектирования и конструирования, обеспечивающих рациональный выбор материалов, форм, размеров и способов изготовления типовых изделий машиностроения; - развитие у студентов практических навыков использования современных математических методов статического, кинематического и динамического анализа и синтеза механизмов измерительных устройств в приборостроении	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Теоретическая механика Тема 1. Статика Тема 2. Динамика механической системы Раздел 2. Сопротивлением материалов Тема 1. Введение Тема 2. Механические свойства материалов Тема 3. Опасное поперечное сечение в стержневых системах Тема 4. Прочность стержня в простейших случаях нагружения Тема 5. Жесткость прямолинейного стержня Тема 6. Особенности расчета статически неопределимых систем Тема 7. Устойчивость сжатых стержней	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет с оценкой

Индекс дисциплины	Б1.О.17
Наименование дисциплины (модуля)	Материаловедение
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Приобретение теоретических знаний и практических навыков в области строения и свойств материалов, а также методов их упрочнения для наиболее эффективного использования в технике, дать студентам знания и умения, позволяющие при ремонте и эксплуатации оборудования обоснованно выбирать материалы и форму изделия, учитывая при этом влияние технологических методов упрочнения и термической обработки на качество деталей.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- познать физическую сущность явлений, происходящих в материалах при воздействии на них различных факторов в условиях производства и эксплуатации и показать их влияние на структуру и свойства материалов; - установить зависимость между составом, строением и свойствами материалов, изучить теорию и практику различных способов упрочнения материалов, обеспечивающих высокую надежность и долговечность деталей машин, инструмента и других изделий; - изучить основные группы металлических и неметаллических материалов, их свойства и область применения, поведение материалов в эксплуатации	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Лекционное занятие (2_ часа) Цели и задачи дисциплины. Механические свойства металлов и сплавов. Методы испытаний лабораторная работа (2_ часа) Определение твердости металлов и сплавов. лабораторная работа (4_ часа) Испытание механических свойств конструкционных материалов Тема 2. Лекционное занятие (2_ часа) Основные виды структур. Атомно-кристаллическое строение металлов. Дефекты кристаллического строения. Пути повышения механических свойств металлов. Наклеп и рекристаллизация. лабораторная работа (2_ часа) Основные методы исследования структур металлов. Тема 3. Лекционное занятие (2_ часа) Черные металлы. Основные фазы и структурные составляющие. Диаграмма состояния железо – углерод лабораторная работа (2 часа) Влияние пластической деформации и нагрева на структуру и свойства металлов. лабораторная работа (4_ часа) Изучение микроструктуры и свойств углеродистых сталей в отожженном состоянии Тема 4. Лекционное занятие (2_ часа) Классификация и маркировка сталей. Состав, строение, микроструктура, свойства и область применения. лабораторная работа (2 часа) изучение дефектов углеродистых сталей в отожженном состоянии Тема 5. Лекционное занятие (2_ часа) Классификация и маркировка чугунов. Состав, строение, микроструктура, свойства и область применения. Твердые сплавы. лабораторная работа (2_ часа) Изучение микроструктур и ее влияние на свойства чугунов Тема 6. Лекционное занятие (2_ часа) Цветные металлы и их сплавы. Маркировка, состав. Микроструктура, свойства и область применения. Неметаллические материалы. лабораторная работа (4 часа) изучение микроструктуры и свойств цветных металлов и сплавов Тема 7. Лекционное занятие (2_ часа). Основные виды термической обработки. Термическая обработка (закалка) без полиморфных превращений. Термическая обработка дуралюмина. лабораторная работа (2_ часа) Термическая обработка дуралюмина марки Д16 (без полиморфных превращений) лабораторная работа (2 часа) Предварительная термическая обработка (с полиморфными превращениями) Тема 8. Лекционное занятие (2_ часа) Термическая обработка стали. Технология термической обработки. Практика термической обработки лабораторная работа (4_ часа) Термическая обработка стали марки У8. Тема 9. Лекционное занятие (2_ часа) Поверхностное упрочнение стальных изделий. Диффузионная металлизация лабораторная работа (4_ часа) Микроструктура и свойства сталей после поверхностной закалки и химико-термической обработки	
Перечень образовательных технологий	Лекционные занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.18
Наименование дисциплины	Системный инжиниринг
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование у обучающихся системного и критического мышления, знаний принципов разработки и реализации проектов в профессиональной сфере, развитие у обучающихся способности к самоорганизации	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение основных подходов к определению понятия «системная инженерия», концепции проектного управления; - изучение теоретических основ системной инженерии; - изучение практических форм организации системной инженерии; - рассмотрение методологии проведения оценки рисков и эффективности проектов; - формирование практических навыков проведения анализа экономической эффективности проектов	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Определение системной инженерии (СИ) и подход к проектированию, разработке и эксплуатации высокотехнологичных объектов. V-диаграммы процессов СИ. Тема 2. Методология проектирования системной инженерии. Стандарты системной инженерии. Требования к управлению качеством проекта. Тема 3. Концепция эксплуатации и архитектуры системы. Четыре основных метода разработки архитектуры системы. Тема 4. Управление требованиями к проекту. Петли проекта системной инженерии. Декомпозиция и прослеживаемость требований в СИ, отличительные особенности требований «материнских» и «дочерних». Тема 5. Функциональное и физическое разбиение системы. Декомпозиция структуры продукта (PBS) и работ продукта (WBS). Анализ видов и последствий отказов (FMEA). Тема 6. Последовательность проектирования сложных систем в рамках системной инженерии. Управление стоимостью и рисками проекта. Тема 7. Уровни зрелости технологий (УЗТ) и производства новых продуктов (УЗП). Устойчивый к отклонениям (Robust) проект. Морфологическая матрица инновационности. Применение принципов Бережливого Мышления (Lean Engineering) к процессам СИ. Тема 8. Параллельный инжиниринг, три уровня электронного макета системы. Управление интерфейсами системы. Верификация и валидация продукта. Матричная организация процесса разработки, состав и роли участников. Тема 9. Управление конфигурацией и техническими данными проекта. Единая информационная платформа (ЕИП) управления данными проекта. Закупки и постановка на производство. Контроль факторов стоимости жизненного цикла системы. Системные атрибуты – надежность, ремонтпригодность и доступность (НРД). Нормативная база системной инженерии.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.19
Наименование дисциплины	Технология продукции общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Приобретение знаний и умений в области приготовления продукции общественного питания, освоение технологических принципов производства, изучение физических, химических и биохимических процессов, происходящих в продуктах при их обработке, способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– изучение методики расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; – освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов 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 дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Учебная дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается в 5, 6 семестрах.	
Общий объем дисциплины	
8 ЗЕ, 288 часов, контактная работа – 152 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания. Тема 1.1. Введение. Тема 1.2. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Тема 1.3. Изменение свойств сырья при кулинарной обработке. Раздел 2. Технология продукции общественного питания. Тема 2.1. Технология супов. Тема 2.2. Технология соусов Тема 2.3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Тема 2.4. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Тема 2.5. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Раздел 3. Технология отдельных видов продукции общественного питания. Тема 3.1. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Тема 3.2. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Тема 3.3. Технология холодных блюд и закусок. Тема 3.4. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков. Тема 3.5. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога. Тема 3.6. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий. Тема 3.7. Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, курсовой проект
Форма контроля	6 семестр - экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.20
Наименование дисциплины (модуля)	Биохимические основы технологии пищевых производств
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью освоения дисциплины «Биохимические основы технологии пищевых производств» является получение базовых биохимических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья, понимание основ биохимических методов анализа, овладение методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам:	
• формирование систематизированных знаний в области биологической химии для изучения последующих специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов; • дать понимание современных представлений о химическом составе и изменении при хранении биологических комплексов, являющихся основой пищевого сырья; • изучение важнейших биохимических процессов, происходящих в пищевых системах, особенностях каталитического действия ферментов, витаминов и регуляции их активности, метаболических путей синтеза и распада биомолекул в организме и влиянии на них технологических приемов приготовления продуктов общественного питания; • дать понимание основ биохимических методов анализа, научить студентов владению методами, используемыми при оценке показателей качества продукции общественного питания, умению интерпретировать результаты этих исследований; • использовать знания, полученные в процессе изучения курса биохимии для решения вопросов здорового и рационального питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 3 и 4 семестрах	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение. Предмет, цели и задачи. Тема 1.1. Фотосинтез и его биологическая роль. Раздел 2. Ферменты. Химическая природа ферментов. Общие представления о механизме действия ферментов. Свойства, номенклатура и классификация ферментов. Тема 2.1. Витамины. Классификация витаминов. Физиологическая роль витаминов. Антивитамины Тема 2.2. Нуклеиновые кислоты. Характеристика нуклеиновых кислот. Строение и свойства ДНК и РНК. Тема 2.3. Химизм процессов дыхания и брожения. Взаимосвязь процессов обмена. Раздел 3. Биохимические процессы в пищевых технологиях Тема 3.1. Белки. Химический состав. Структура белков. Свойства белков. Классификация белков. Тема 3.2. Липиды. Жиры. Воска. Фосфолипиды. Тема 3.3. Углеводы. Строение и свойства углеводов, классификация.	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	5 семестр - зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.21
Наименование дисциплины (модуля)	Товароведение продовольственных товаров
Цель освоения дисциплины (модуля)	
освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области товароведения продовольственных товаров и продовольственного сырья	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– ознакомление с объектами, предметом, методами и терминологией товароведения; – ознакомление с номенклатурой показателей качества, ассортимента и конкурентоспособности товаров; – ознакомление с методами оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла товаров; – ознакомление со способами сохранения качества товаров в процессе транспортирования, хранения и реализации; – ознакомление с вопросами маркировки, упаковки и информации о товарах.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 6-м семестре.	
Общий объем дисциплины	
4 ЗЕ, 144 часов, контактная работа – 64 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Общая часть товароведения Тема 1.1. Предмет и задачи товароведения Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров Тема 1.3. Качество продовольственных товаров Тема 1.4. Химический состав продовольственных товаров Тема 1.5. Методы определения качества товаров Тема 1.6. Хранение продовольственных товаров Тема 1.7. Консервирование пищевых продуктов Тема 1.8. Маркировка потребительских товаров Тема 1.9. Штриховое кодирование товаров.	
Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки Тема 2.2. Плодоовощные товары Тема 2.3. Вкусовые товары Тема 2.4. Крахмал, сахар, мед Тема 2.5. Кондитерские товары Тема 2.6. Молочные товары Тема 2.7. Пищевые жиры Тема 2.8. Мясо и мясные продукты Тема 2.9. Яйца и яичные товары Тема 2.10. Пищевые концентраты Тема 2.11. Рыба и рыбные товары	
Перечень образовательных технологий	Лекционные и лабораторные занятия, расчетно-графическая работа, самостоятельная работа студента
Форма контроля	6 семестр – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.22
Наименование дисциплины (модуля)	Теплотехнические процессы и оборудование предприятий общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины «Теплотехнические процессы и оборудование предприятий общественного питания» (ТПОПОП) направлено на формирование знаний о происходящих в теплотехническом оборудовании процессах; овладение методиками расчета, эксплуатации и совершенствования теплотехнического оборудования предприятий общественного питания и пищевых производств.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение основных законов термодинамики, тепло- и массообмена; - овладение методами расчета параметров и процессов различных рабочих тел; - овладение количественными и качественными методами термодинамического анализа процессов и циклов тепловых двигателей, аппаратов общественного питания и пищевых производств с целью повышения тепловой экономичности; - развитие навыков проведения необходимых гидравлических и тепловых расчетов при выполнении проектно-конструкторских, производственно-технологических видов профессиональной деятельности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 5 семестре.	
Общий объем дисциплины	
4 ЗЕ, 144 часа, контактная работа – 72 часа	
Формируемые компетенции	
ОПК-3 – Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение. Тема 1. История развития теплотехнических процессов. Использование теплоты в производственной деятельности человека. Основные термины и определения, применяемые при изучении курса.	
Раздел 2. Техническая термодинамика. Уравнение состояния. Тема 2. Предмет технической термодинамики как теоретической основы теплоэнергетических процессов. Тема 3. Основные термодинамические параметры состояния. Тема 4. Уравнение состояния. Универсальная газовая постоянная. Газовые смеси. Закон Дальтона.	
Раздел 3. Термодинамические процессы. Законы термодинамики. Тема 5. Термодинамический процесс. Первый закон термодинамики. Теплота и работа. Внутренняя энергия. Теплоемкость газа. Тема 6. Второй закон термодинамики. Энтропия. Цикл и теоремы Карно.	

Тема 7. Изопроцессы идеального газа. Изохорный, изобарный, изотермический, адиабатный процессы.

Раздел 4. Реальные газы.

Тема 8. Свойства реальных газов. Уравнение состояния реального газа.

Тема 9. Водяной пар. Парообразование. Испарение. Сублимация, десублимация.

Тема 10. Влажный воздух. Характеристики. Процесс кипения.

Раздел 5. Теплообмен

Тема 11. Основной закон теплопроводности. Температурное поле. Градиент температуры. Тепловой поток.

Тема 12. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности. Дифференциальное уравнение теплопроводности. Уравнение Ньютона-Рихмана.

Тема 13. Теплообмен. Основные механизмы теплообмена.

Тема 14. Сложный теплообмен. Теплоотдача и теплопередача.

Тема 15. Теплообменные аппараты. Особенности проектирования и расчета.

Раздел 6. Тепловые процессы и оборудование для кулинарной обработки продуктов

Тема 16. Виды тепловой обработки. Применяемое оборудование. Изменения в продуктах при тепловом воздействии. Санитарные требования к тепловой обработке. Теплотехническое оборудование пищевых производств. Классификация. Область применения.

Перечень образовательных технологий

лекционные занятия
практические занятия,
самостоятельная работа студента, консультации.

Форма контроля

5 семестр – экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.23
Наименование дисциплины (модуля)	Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности
Цель освоения дисциплины (модуля)	
обучить слушателей систематизированным знаниям научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. Раскрыть теоретические основы современных методов анализа веществ, обеспечить их освоение и понимание возможности их применения для решения конкретных практических задач.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам:	
• показать роль химического анализа и место аналитической химии в системе наук, обеспечить овладение метрологическими основами анализа, рассмотреть существо реакций и процессов, используемых в аналитической химии, • рассмотреть теоретические основы, принципы и основные этапы методов качественного и количественного анализа (химических, физико-химических), дать представление о методах разделения и концентрирования; • обеспечить овладение методологией выбора методов анализа, сформировать навыки применения методов анализа.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ПК-4 Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Типы химических реакций и процессов в аналитической химии.	
Тема 1.1. Общая характеристика аналитических реакций, кислотно-основные реакции, реакции комплексообразования, окислительно-восстановительные реакции, процессы осаждения и соосаждения..	
Раздел 2. Методы обнаружения и идентификации.	
Тема 2.1. Задачи и выбор метода обнаружения и идентификации химических соединений. Идентификация атомов, ионов и веществ. Дробный и систематический анализ. Микрористаллоскопический анализ, пирохимический анализ (окрашивание пламени, возгонка, образование перлов).	
Тема 2.2. Капельный анализ. Анализ растиранием порошков. Хроматографические методы качественного анализа. Экспрессный качественный анализ в заводских и полевых условиях.	
Тема 2.3. Тест-методы обнаружения веществ. Примеры практического применения методов обнаружения.	
Раздел 3. Методы выделения, разделения и концентрирования и методы анализа компонентов в пищевых системах.	
Тема 3.1. Общая характеристика методов выделения, разделения и концентрирования.	
Тема 3.2. Химические методы анализа.	
Тема 3.3. Физико-химические методы анализа.	
Перечень образовательных технологий	лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	5 семестр - зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.24
Наименование дисциплины (модуля)	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств сырья и продуктов питания для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств, что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств комплексной оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 5 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ПК-4 Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции 1.1. Введение. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания – термины и определения. 1.2. Организация лабораторного контроля. 1.3. Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания. 1.4. Пищевые продукты как объект исследования. Классификация продуктов питания. Химический состав продуктов питания. Пищевые добавки. 1.5. Организация контроля безопасности сырья и продуктов питания. 1.6. Требования к правилам отбора проб и подготовке их к лабораторным испытаниям Раздел 2. Органолептические методы оценки качества пищевой продукции Раздел 3. Методы определения влаги и сухого остатка Раздел 4. Методы определения белков Раздел 5. Методы определения липидов Раздел 6. Методы определения углеводов Раздел 7. Методы определения кислотности Раздел 8. Методы определения биологической ценности Раздел 9. Методы определения свежести. Раздел 10. Методы определения показателей загрязнённости Раздел 11. Технологическая пригодность для конкретного вида техн. обработки	
Перечень образовательных технологий	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр - зачет с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.25
Наименование дисциплины	Оборудование предприятий общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
- приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации оборудования предприятий общественного питания; - создание информационной базы выпускника, предполагающей выбор и разработку соответствующего технологического оборудования; - подготовка обучающихся к практической и научной деятельности, связанной с эксплуатацией машин и аппаратов предприятий общественного питания	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- дать профессиональные знания по устройству, возможностям, режимам работы, правилам эксплуатации и организации технического обслуживания современного оборудования предприятий общественного питания; - привить умение самостоятельно использовать полученные знания в процессе последующего обучения и практической работы.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 5 семестре.	
Общий объем дисциплины	
4 ЗЕ, 144 часов, контактная работа – 72 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-3 – Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; ПК-3 – Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Механическое оборудование. Тема 1.1. Электросиловые аппараты и электропривод. Универсальный привод. Тема 1.2. Машины для обработки овощей Тема 1.3. Машины для обработки мяса и рыбы Тема 1.4. Машины кондитерского цеха Тема 1.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров Тема 1.6. Моечное и очистительное оборудование Тема 1.7. Весоизмерительное оборудование Тема 1.8. Контрольно-кассовые машины Раздел 2. Тепловое оборудование Тема 2.1. Теплогенерирующие устройства. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Тема 2.2. Варочное оборудование Тема 2.3. Жаро-пекарное оборудование Тема 2.4. Многофункциональное тепловое оборудование Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	5 семестр — экзамен, курсовой проект.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.26
Наименование дисциплины (модуля)	Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции
Цель освоения дисциплины (модуля)	
обучить слушателей систематизированным знаниям научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам:	
• углубленное проблемное понимание технологических процессов производства продукции общественного питания; • формирование понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечение высокого качества продукции, её безопасности для жизни и здоровья потребителя; • изучение основ организации технологического процесса, создания новых рецептов кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и научить практическим навыкам и умениям.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 5 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 48 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ПК-2 Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Общие положения физической и коллоидной химии.	
Тема 1.1. Предмет и составные части физической химии. Основы химической термодинамики. Основные понятия химической термодинамики. Термодинамические системы. Законы термодинамики. Химическое и адсорбционное равновесие. Термодинамика поверхностных явлений. Фазовые равновесия. Химическая кинетика. Основы катализа. Поверхностное натяжение. Адгезия, смачивание и растекание. Свойства дисперсных систем и их устойчивость. Растворы высокомолекулярных соединений (ВМС). Студнеобразования в коллоидных растворах. Гели и студни.	
Раздел 2. Изменения в белках, углеводах и жирах происходящие при кулинарной обработке.	
Тема 2.1. Изменения белков и других азотистых веществ	
Тема 2.2. Изменения сахаров и крахмала	
Тема 2.3. Изменения жиров	
Раздел 3. Изменения в конкретном пищевом сырье и продуктах питания при их приготовлении. Химия кондитерских процессов.	
Тема 3.1. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах	
Тема 3.2. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах	
Тема 3.3. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах	
Перечень образовательных технологий	Лекции, лабораторные занятия, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	6 семестр - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.27
Наименование дисциплины (модуля)	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование у обучающихся навыков в области современных прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также организации обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов и использования полученных результатов в профессиональной деятельности.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
1. Дать представление об основных направлениях развития общественного питания в условиях рыночных отношений. 2. Ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания. 3. Изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях общественного питания. 4. Выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия. 5. Обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей. 6. Обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средство расширения комплекса знаний, обучающихся и выработки навыков саморазвития. 7. Приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 5 и 6 семестрах	
Общий объем дисциплины	
7 ЗЕ, 252 часа, контактная работа – 118 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания; ПК-1 Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания Раздел 3. Организация снабжения предприятий общественного питания Раздел 4. Организация складского и тарного хозяйства Раздел 5. Оперативное планирование работы производства Раздел 6. Организация труда персонала на производстве Раздел 7. Организация работы основных производственных цехов Раздел 8. Виды услуг на предприятиях общественного питания Раздел 9. Характеристика торговых помещений предприятий питания Раздел 10. Классификация столовой посуды. Характеристика и назначение столовой посуды Раздел 11. Классификация методов обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания Раздел 12. Технологический процесс обслуживания в ресторанах и кафе. Раздел 13. Правила подачи блюд и закусок Раздел 14. Обслуживание банкетов и приёмов	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.
Форма контроля	6 семестр - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.28
Наименование дисциплины (модуля)	Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование знаний, умений и навыков в области холодильной техники и технологии; умение грамотно выбирать и использовать в своей практической деятельности технические средства холодильной обработки и хранения скоропортящихся продуктов; овладение методиками выбора и эксплуатации холодильного оборудования предприятий общественного питания и пищевых производств.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- усвоение студентами знаний о прогрессивных технологических процессах холодильной обработки и хранения пищевых продуктов; - усвоение студентами знаний о принципах и способах получения искусственного холода с помощью холодильной техники; - изучение основных процессов и изменений в продуктах при холодильной обработке; - приобретение навыков использования технических средств для осуществления основных холодильных технологических процессов на предприятиях общественного питания в соответствии с требованиями техники безопасности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 6 семестре.	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 48 час	
Формируемые компетенции	
ОПК-3 – Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Основы холодильной обработки пищевых продуктов Тема 1. Основы теории холодильной обработки и хранения пищевых продуктов. Искусственный холод. Цикл Карно. Раздел 2. Технология холодильной обработки Тема 2. Способы холодильной обработки продуктов. Тема 3. Холодильные агенты и хладоносители. Тема 4. Замораживание пищевых продуктов. Тема 5. Хранение охлажденных и замороженных продуктов. Раздел 3. Холодильные машины Тема 6. Принцип действия и характеристика различных видов холодильной техники. Тема 7. Компрессоры холодильных машин. Тема 8. Теплообменные аппараты холодильных машин. Тема 9. Вспомогательное оборудование и агрегаты холодильных машин и установок. Тема 10. Торговое и специализированное холодильное оборудование. Тема 11. Складское холодильное оборудование. Тема 12. Автоматизация холодильных машин. Тема 13. Холодильный транспорт. Раздел 4. Холодильное консервирование пищевых продуктов Тема 14. Холодильная обработка продуктов растительного происхождения. Тема 15. Холодильная обработка продуктов животного происхождения. Тема 15. Холодильная обработка продуктов животного происхождения. Тема 17. Тенденции и перспективы развития холодильной техники и технологии для предприятий общественного питания.	
Перечень образовательных технологий	лекционные занятия практические занятия, самостоятельная работа студента.
Форма контроля	6 семестр – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Программные комплексы организационно-технологической
деятельности предприятий общественного питания

Индекс дисциплины	Б1.О.29
Наименование дисциплины (модуля)	Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Усвоение обучающимися теоретических знаний и приобретение умений использовать современные информационные технологии в профессиональной деятельности, а также компетенций, необходимых для выпускника бакалавра по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
1. Усвоение основных понятий в области автоматизированных информационных систем. 2. Овладение основами анализа организационных и технологических процессов в автоматизированных информационных системах предприятий общественного питания. 3. Ознакомление студентов с программными комплексами: «Tilypad XL», «R_keeper», «iiko», «Трактирь». 4. Подготовка обучающихся к последующей образовательной и профессиональной деятельности: • формирование логического мышления; • формирование профессиональных компетенций обучающихся при работе с программным обеспечением по специальности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 6 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часов, контактная работа – 32 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-1Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; ОПК-1Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Общие сведения о программных комплексах организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания. Раздел 2. Tilypad XL - автоматизированная система управления предприятиями общественного питания Раздел 3. R_keeper – автоматизированная система управления предприятиями общественного питания Раздел 4. Современные АСУ на примере iiko Раздел 5. Программный комплекс автоматизации предприятий общественного питания Трактирь Раздел 6. Программные продукты компании 1С-Рарус в сфере общественного питания.	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента.
Форма контроля	6 семестр — зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.30
Наименование дисциплины (модуля)	Процессы и аппараты пищевых производств
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование знаний, умений и навыков в области пищевых производств, осуществляемых с использованием различных процессов и аппаратов, входящих в состав технологических линий, обеспечивающих выпуск продуктов питания с учетом технических и экологических аспектов на основе научных достижений и современных тенденций.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- усвоение студентами знаний о прогрессивных технологических процессах и аппаратах пищевых производств; - изучение основных понятий, методов и средств переработки сырья и продуктов в рассматриваемой технологической линии; - формирование навыков в проведении технологических, материальных и тепловых расчетов изучаемых процессов и аппаратов; - изучение методики определения оптимальных параметров процесса и способов их достижения; - приобретение навыков использования аппаратов пищевых производств на предприятиях в соответствии с требованиями техники безопасности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 7 семестре.	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа	
Формируемые компетенции	
ОПК-3 – Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Общие положения Тема 1. Основные свойства пищевых продуктов и сырья. Принципы анализа и расчета процессов и аппаратов. Раздел 2. Гидромеханические процессы Тема 2. Гидростатика. Гидродинамика. Насосы. Тема 3. Разделение неоднородных систем. Отстаивание и осаждение. Фильтрование. Тема 4. Разделение газовых неоднородных систем. Псевдооживление. Перемешивание. Раздел 3. Тепловые процессы Тема 5. Теплопередача. Нагревание, испарение, охлаждение и конденсация. Выпаривание. Раздел 4. Массообменные процессы Тема 6. Основы массопередачи. Абсорбция. Тема 7. Перегонка и ректификация. Тема 8. Экстракция в системе «жидкость-жидкость». Тема 9. Экстракция в системе «твердое тело-жидкость». Тема 10. Адсорбция. Тема 11. Сушка. Тема 12. Кристаллизация. Раздел 5. Механические процессы Тема 13. Измельчение. Тема 14. Прессование.	
Перечень образовательных технологий	лекционные занятия практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр – экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.31
Наименование дисциплины	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области управления и совершенствования качества и безопасности пищевой продукции и её производства; методологии управления качеством	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности пищевой продукции; - освоение системы управления качеством на основе стандартов ГОСТ Р, ИСО серии 22000 и стандартов ХАССП; - основы работы в федеральной государственной информационной системе (ФГИС) «Меркурий»; - применение методов анализа качества пищевых продуктов, направленных на снижение риска появления некачественных пищевых продуктов; - разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции; - освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»	
Дисциплина изучается в 7 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания; ПК-4 Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Основные понятия и определения. Системы менеджмента качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания Тема 2. Основы системы НАССР Тема 3. Разработка плана НАССР Тема 4. Особенности внедрения системы НАССР на предприятиях общественного питания Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного сырья и продуктов питания Тема 6. ФГИС «Меркурий» и электронные ВСД	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.32
Наименование дисциплины (модуля)	Технохимический контроль в общественном питании
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование у студентов комплекса знаний и навыков по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания растительного и животного происхождения, в том числе производимых с применением методов биотехнологии.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам:	
- подверженность сырья и пищевой продукции интенсивной интоксикации загрязнителями химической и микробиологической природы в процессе производства, хранения и реализации; - актуальность обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых биопродуктов в рамках государственной концепции здорового питания населения; - основные загрязнители (контаминанты) сырья растительного и животного происхождения и пищевых продуктов; - источники и пути поступления загрязнителей в пищевое сырье, полуфабрикаты и в готовые продукты питания в процессе производства, транспортирования и хранения; - биологическое действие на организм человека контаминантов химической и микробиологической природы; - основные методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов; - пути снижения уровня природных контаминантов сырья и готовой продукции (тяжелые металлы, радионуклиды, токсины и др.); - гигиенический контроль пищевой продукции из генетически модифицированных источников; - гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 7 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	
ПК-4 Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.	
Тема 1.1 Введение. Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование продовольственной безопасности.	
Тема 1.2 Опасности микробиологического и вирусного происхождения. Опасности, связанные с загрязнением пищевых продуктов ксенобиотиками из внешней среды	
Тема 1.3 Опасности природных компонентов пищевого сырья и опасности загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Безопасность пищевой продукции из генно-модифицированных источников	
Тема 1.4 Гигиенические принципы нормирования и контроль за использованием пищевых, технологических и биологически активных добавок. Санитарно-гигиенические требования к безопасности пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация	
Тема 1.5 Опасности компонентов тароупаковочных материалов, применяемых в пищевой промышленности	
Раздел 2 – Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания.	
Тема 2.1. Введение. Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов, продуктов питания	
Тема 2.2. Качественное и количественное выражение стандартных свойств. Классификация методов анализа. Требования к стандартным методам анализа качества	
Тема 2.3. Значение и правила отбора проб. Органолептические методы оценки качества. Роль оценки качества в повышении эффективности производства	
Перечень образовательных технологий	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.33
Наименование дисциплины	Санитария и гигиена питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
приобретение теоретических знаний и практических умений в области санитарии и гигиены питания.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
1. Получение теоретических знаний и практических умений в области санитарии и гигиены питания на предприятиях общественного питания и торговле продовольственными товарами. 2. Изучение основной законодательной и нормативно-технической документации, основополагающих в части обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров, а также охраны здоровья и жизни работников предприятий общественного питания и потребителей.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Учебная дисциплина «Санитария и гигиена питания» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается: в 5 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены питания, основные положения Тема 1. Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы. Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания. Тема 3. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания. Раздел 2 Санитарно-гигиенические требования к организации производства на предприятиях общественного питания. Тема 1. Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала. Тема 2. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов. Тема 3. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Тема 4. Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции. Тема 5. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	5 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.34
Наименование дисциплины (модуля)	Пищевые добавки
Цель освоения дисциплины (модуля)	
освоение студентами теоретических знаний и практических навыков для формирования специалистов, способных самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования пищевых добавок, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения пищевых добавок, так и продуктов, полученных с их применением	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– ознакомление студентов с целями, формами и методами использования пищевых добавок в пищевой технологии и структуре питания, с пищевым законодательством в отношении пищевых добавок, их химическим составом, особенностями хранения. – получение необходимых навыков в поиске информации, необходимой для эффективного и безопасного применения пищевых добавок в пищевой промышленности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1«Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 7-м семестре.	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Пищевые добавки. Общие сведения Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки).	
Перечень образовательных технологий	Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр – зачет.

Индекс дисциплины	Б1.О.35
Наименование дисциплины (модуля)	Технология пищевых производств
Цель освоения дисциплины (модуля)	
получение студентами теоретических знаний о совокупности процессов и технологических операций, обеспечивающих получение пищевых продуктов заданного качества, ознакомление их с закономерностями и процессами, которые являются общими для технологий различных пищевых производств.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучить состав и свойства сырья водного, животного и растительного происхождения, его влияние на формирование качества готового продукта; - уметь применять основы консервирования пищевого сырья; - знать основные технологические схемы производства продуктов питания; - использовать научные основы пищевых производств, - знать изменения, происходящие в сырье при технологической обработке.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1«Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 8 семестре	
Общий объем дисциплины	
4 ЗЕ, 144 часа, контактная работа – 72 часа.	
Формируемые компетенции	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания;	
ПК-2 Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	
ПК-3 Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Технология хранения зерна и производства круп Тема 2. Технология муки Тема 3. Технология хлеба Тема 4. Технология макаронных изделий Тема 5. Технология сахара Тема 6. Технология крахмала Тема 7. Технология молока Тема 8. Технология молочных продуктов Тема 9. Технология мяса Тема 10. Технология мясных продуктов Тема 11. Технология рыбы Тема 12. Технология жиров и масел Тема 13. Технология этилового спирта Тема 14. Технология ликеро-водочных напитков Тема 15. Технология пива Тема 16. Технология безалкогольных напитков Тема 17. Технология чая и кофе Тема 18. Технология консервов	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	8 семестр – РГР, ЗаО.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.36
Наименование дисциплины (модуля)	Барное дело
Цель освоения дисциплины (модуля)	
освоение студентами теоретических знаний, формирование практических умений и навыков в структуре и организации барного дела, а также использование полученных результатов в дальнейшей профессиональной деятельности	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– изучение классификации и характеристики различных типов баров; – изучение основных требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту бармена, к общей организации работы баров; – изучение технологии приготовления и способов подачи алкогольных, безалкогольных смешанных напитков.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина относится к обязательным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 6-м семестре.	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 48 часов.	
Формируемые компетенции	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Особенности организации и функционирования баров Тема 2. Материально-техническое обеспечение бара. Тема 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей. Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.	
Перечень образовательных технологий	Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	6 семестр – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.37
Наименование дисциплины	Кондитерское производство
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции мучных и кондитерских производств: формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
-кондитерского производств: по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; - овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства мучных и кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции; - формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности. В результате освоения дисциплины выпускник, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи: -организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; -анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Учебная дисциплина «Кондитерское производство» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается в 7 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Классификация и сырье. Тема 1. Классификация и ассортимент кондитерских изделий. Тема 2. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий. Раздел 2. Производство кондитерских изделий Тема 3. Производство изделий из дрожжевого теста. Тема 4. Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных. Тема 5. Производство сахаристых кондитерских изделий.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр — зачет

Индекс дисциплины	Б1.О.38
Наименование дисциплины (модуля)	Цифровое проектирования предприятий общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
дать основы знаний в области организации проектирования предприятий общественного питания различных типов, обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений. Данные знания позволят вместе с другими специалистами разрабатывать проектную документацию на строительство новых и реконструкцию существующих предприятий общественного питания.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение организации проектирования предприятий общественного питания; - ознакомление с составом и содержанием проектно-технической документации для типового и индивидуального строительства; - ознакомление с типовыми, индивидуальными проектами, проектами для экспериментального строительства и реконструкции существующих предприятий; - изучение методов выполнения технических расчетов; - изучение принципов размещения технологического оборудования, рационального подхода к планировке и размещению рабочих мест и предприятия в целом; - дать сведения об использовании в проектах прогрессивных технологических решений и методов выполнения технологических расчетов; - привить навыки выполнения технологических чертежей предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 7 семестре	
Общий объем дисциплины	
4 ЗЕ, 144 часа, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
ПК-5 – Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Проектирование предприятий общественного питания». Общие положения проектирования предприятий общественного питания Тема 2. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания Тема 3. Технологические расчеты при проектировании предприятия общественного питания Тема 4. Планировочные решения помещений предприятий общественного питания в соответствии с их функциональным назначением Тема 5. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания Тема 6. Особенности проектирования предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения (школы, больницы, санатории)	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, курсовой проект, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр – экзамен, КП.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.39
Наименование дисциплины	Кухни народов мира
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Приобретение студентами знаний в области развития и внедрения в производство кулинарного искусства зарубежных стран и изучение национальных черт характера, которые в совокупности позволяют формировать профессиональные компетенции.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- дать представление о национальных чертах различных народов мира; - сформировать представление о кулинарном искусстве как составной части материальной культуры нации; - ознакомить студентов с историческими основами теории и практики кулинарного искусства, связанными с национальными, религиозными и прочими особенностями различных народов мира; - ознакомить с особенностями кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания и правил потребления пищи, присущими кухне различных стран и народов; - научить применять знания, полученные в ходе изучения специальных дисциплин при составлении меню и рационов питания для туристов из разных стран.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается в 8 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 54 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Национальные культуры и традиции питания: принципы формирования. Тема 2. Культура питания и традиции славянских народов. Тема 3. Национальные особенности питания народов Западной Европы. Тема 4. Пища и питание народов Скандинавских стран. Тема 5. Формирование традиций питания в странах Нового света. Тема 6. Кулинарное искусство народов Латинской Америки. Тема 7. Традиции питания в странах Пиренейского полуострова. Тема 8. Особенности питания народов африканских государств. Тема 9. Традиции питания населения стран Азии.	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	8 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.40
Наименование дисциплины(модуля)	Управление производством продукции на предприятиях общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Сформировать у обучающихся понимание основных принципов и методов управления предприятием общественного питания, необходимых для успешного ведения бизнеса в современных рыночных условиях, дать знания для понимания природы управленческих процессов и их специфики проявления в различных типах предприятий.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
1. Изучить теории управления применительно к сфере общественного питания; 2. Изучить основные направления менеджмента на предприятиях общественного питания. 3. Изучить методы и средства интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров. 4. Сформировать навыки самостоятельного творческого использования теоретических знаний и умений в практической деятельности менеджера на предприятиях общественного питания	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть, блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 7 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часов, контактная работа – 54 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде; ПК-1 Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Менеджмент в области профессиональной деятельности.Тема 2. Организация менеджмента Тема 3. Основные механизмы управления предприятием питанияТема 4. Управление персоналом Тема 5. Управление качествомТема 6. Управление запасами	
Перечень образовательных технологий	лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента,
Форма контроля	7 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.41
Наименование дисциплины	Учет и отчетность в общественном питании
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формировании знаний и навыков ведения учета и документальной отчетности на предприятиях общественного питания.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Изучение механизмов ценообразования на продукцию. Изучение видов, форм и правил ведения документов на предприятиях общественного питания. Составление калькуляции на кулинарную продукцию. Изучение порядка проведения инвентаризации на предприятиях общественного питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина «Учет и отчетность в общественном питании» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»; Дисциплина изучается в 8 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК 10 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК 11 - Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Организация учета на предприятиях общественного питания. Тема 2. Ценообразование на предприятиях общественного питания Тема 3. Калькуляция на предприятиях общественного питания Тема 4. Документальное оформление хозяйственных операций на предприятиях общественного питания Тема 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары на предприятиях общественного питания	
Перечень образовательных технологий	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	8 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.42
Наименование дисциплины (модуля)	Организация питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах
Цель освоения дисциплины (модуля)	
приобретение и развитие у студентов навыков по организации и совершенствованию производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания при гостиничных и санаторно-курортных комплексах	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– изучение особенностей организации питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах; – овладение навыками составления различных видов меню для гостиничных и санаторно-курортных комплексов; – изучение особенностей питания иностранных туристов; – овладение навыками работы с профессиональными стандартами индустрии питания; – овладение навыками обслуживания в номерах; изучение организации работы службы room-service; – приобретение профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, умения работы в команде.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока I «Дисциплины (модули)» Дисциплина изучается в 8 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Формируемые компетенции	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Сектор экономики HORECA, значение правильной организации услуг питания. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных и санаторных комплексах Тема 2. Особенности организации питания в гостиничных комплексах Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах Тема 4. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля Тема 5. Служба ресторанного обслуживания. Тема 6. Шведский стол организация и технологии. Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах. Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service. Тема 9. Отдел конференций и банкетов Тема 10. Организация питания в санаториях	
Перечень образовательных технологий	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	8 семестр – зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.О.43
Наименование дисциплины	Функциональные продукты
Цель освоения дисциплины (модуля)	
- формирование знаний о современных методах и технологиях производства продуктов функционального, детского и лечебно- профилактического назначения и достижениях науки и техники в этой области; - обучение технологии получения пищевых продуктов функционального, детского и лечебно-профилактического назначения и контроля их качества с использованием современных методов исследования и с применением новых видов оборудования; - раскрытие сущности процессов, происходящих в пищевом сырье в процессе его технологической обработки при производстве продуктов функционального, детского и лечебно-профилактического назначения.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение ассортимента и технологии продукции общественного питания; - изучение физико-химических процессов, происходящих в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства; - изучение нормативной документации отрасли, методы оценки и контроля качества продукции.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Учебная дисциплина «Функциональные продукты» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)». Дисциплина изучается в 7 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Основные предпосылки появления функциональных пищевых продуктов. История возникновения и основные этапы развития производства продуктов функционального питания Тема 2. Роль основных микронутриентов в питании человека. Тема 3. Характеристика отдельных видов пищевых ингредиентов. Тема 4. Основные направления и методология создания функциональных продуктов для питания отдельных групп населения	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.44
Наименование дисциплины (модуля)	Проектный модуль: Б1.О.44.01 Основы проектной деятельности Б1.О.44.02 Технологии проектной деятельности Б1.О.44.03 Проектирование в профессиональной сфере
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование у обучающихся системного и критического мышления, знаний принципов разработки и реализации проектов в профессиональной сфере, развитие у обучающихся способности к самоорганизации.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение основных подходов к определению понятия «проектная деятельность», концепции проектного управления; - изучение теоретических основ организации проектной деятельности; - изучение практических форм организации проектной деятельности; - рассмотрение методологии проведения оценки рисков и эффективности проектов; - формирование практических навыков проведения анализа экономической эффективности проектов; - получение практических навыков проектной деятельности; - получение практических навыков планирования самостоятельной работы; - получение практических навыков работы в команде.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Модуль «Проектный модуль» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»	
Дисциплина изучается во 2, 4, 6 8 семестрах	
Общий объем дисциплины	
20 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 42 часа	
Формируемые компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	
Содержание дисциплины	
согласно рабочих программ дисциплин модуля	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	Зачет во 2, 6, 8 семестре, зачет с оценкой – в 4 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.44.01
Наименование дисциплины (модуля)	Основы проектной деятельности
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование у обучающихся системного и критического мышления, знаний принципов разработки и реализации проектов в профессиональной сфере, развитие у обучающихся способности к самоорганизации.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение основных подходов к определению понятия «проектная деятельность», концепции проектного управления; - изучение теоретических основ организации проектной деятельности; - изучение практических форм организации проектной деятельности; - рассмотрение методологии проведения оценки рисков и эффективности проектов; - формирование практических навыков проведения анализа экономической эффективности проектов.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина «Основы проектной деятельности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)», входит в состав модуля «Проектный модуль».	
Дисциплина изучается во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов	
Формируемые компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Общее представление о проектной деятельности Тема 2. Формирование команды проекта Тема 3. Коммуникации в проекте Тема 4. Методы генерации идей Тема 5. Образ продукта проекта Тема 6. Презентация идеи проекта Тема 7. Риски проекта Тема 8. Разработка требований к результату Тема 9. Жизненный цикл проекта Тема 10. Планирование проекта Тема 11. Бюджет проекта Тема 12. Методы и задачи управления Тема 13. Выполнение проекта Тема 14. Завершение проекта, сдача и приемка продукта проекта	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	Зачет во 2 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.44.02
Наименование дисциплины (модуля)	Технологии проектной деятельности
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Формирование у обучающихся системного и критического мышления, знаний принципов разработки и реализации проектов в профессиональной сфере, развитие у обучающихся способности к самоорганизации.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучение концепций проектного управления; - изучение теоретических основ организации проектной деятельности; - изучение практических форм организации проектной деятельности; - рассмотрение методологии проведения оценки рисков и эффективности проектов; - формирование практических навыков проведения анализа экономической эффективности проектов.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина «Технологии проектной деятельности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)», входит в состав модуля «Проектный модуль».	
Дисциплина изучается в 3 и 4 семестрах	
Общий объем дисциплины	
6 ЗЕ, 216 часов, контактная работа – 12 часов	
Формируемые компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Проблематизация, методы генерации идей, поиск аналогов, анализ стейкхолдеров, риски проекта. Образ продукта проекта, презентация идеи проекта	
Тема 2. Фасилитация групповой работы, сопровождение подготовки к презентации (визуализации результатов)	
Тема 3. Методы и задачи управления. Завершение проекта, сдача и приемка продукта проекта	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	Зачет с оценкой в 4 семестре.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.44.03
Наименование дисциплины (модуля)	Проектирование в профессиональной сфере
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование у обучающихся знаний принципов, навыков разработки и реализации проектов в профессиональной сфере.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- получение практических навыков проектной деятельности; - получение практических навыков планирования самостоятельной работы; - получение практических навыков работы в команде.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина «Проектирование в профессиональной сфере» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)», входит в состав модуля «Проектный модуль».	
Дисциплина изучается в 5 - 8 семестрах	
Общий объем дисциплины	
12 ЗЕ, 432 часа, контактная работа – 24 часа	
Формируемые компетенции	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде ПК-5. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания ПК-6. Способен использовать современные системы автоматизированного проектирования при разработке конструкторской документации	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Выбор темы, определение заказчика, формирование команды. Тема 2. Разработка паспорта проекта. Проблематизация, целеполагание, выработка решения, изучение аналогов предложенного решения, определение рисков, расчет бюджета, составление плана реализации, определение показателей успешности, разработка паспорта проекта Тема 3. Подготовка прототипа продукта. Рефлексия, доработка паспорта в соответствии с комментариями заказчика и экспертов, разработка прототипа/модели продукта, подготовка прототипа/модели к защите Тема 4. Доработка продукта / валидация. Рефлексия, валидация решения с требованиями заказчика, создание минимально жизнеспособного продукта (MVP), подготовка к финальной презентации	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	Зачет в 6 и 8 семестрах

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.О.45
Наименование дисциплины (модуля)	Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области технологических расчетов при проектировании предприятий общественного питания	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- уметь проводить технологические расчеты, обеспечивающие выполнение производственной программы предприятия общественного; - уметь рассчитывать и подбирать технологическое оборудование; - уметь рассчитывать необходимое количество вспомогательных, упаковочных материалов и тары; - уметь рассчитывать количество работников предприятия; - уметь рассчитывать площадь цехов и помещений предприятий общественного питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 6 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 32 часа.	
Формируемые компетенции	
ПК-5 – Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническую документацию на проектирование предприятий общественного питания	
Содержание дисциплины	
Разработка производственной программы предприятия Расчет помещений для приема и хранения сырья Технологические расчеты при проектировании процессов механической обработки сырья Технологические расчеты при проектировании процессов тепловой обработки продуктов Технологические расчеты при проектировании других производственных, торговых, административно-бытовых и технических помещений	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	6 семестр – зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.01
Наименование дисциплины	Элективные курсы по физической культуре и спорту
Цель освоения дисциплины (модуля)	
формирование физической культуры личности, а также способности компетентного использования средств и методов физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- формирование понимания социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; - изучение теоретико-методических, медико-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; - формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый образ жизни, физическое совершенствование и самовоспитание потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом; - овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре; - обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1«Дисциплины (модули)»;	
Дисциплина изучается в 2,3,4,5,6,7 семестре	
Общий объем дисциплины	
328 часов, контактная работа – 328 часов.	
Формируемые компетенции	
УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины	
Семестр 2 Раздел 1. Спортивная специализация (общая физическая подготовка и начальный этап обучения) Тема 1.1. Организационно-методическая подготовка Тема 1.2. Развитие физических качеств и двигательных способностей. Общая физическая подготовка (ОФП). Тема 1.3. Техническая подготовка (начальный этап обучения). Семестр 3 Раздел 2. Спортивная специализация (начальный этап обучения) Тема 2.1. Организационно-методическая подготовка Тема 2.2. Развитие физических качеств и двигательных способностей. Общая физическая подготовка (ОФП). Тема 2.3. Техническая подготовка (начальный этап обучения). Основы технико-тактических действий. Учебные соревнования. Семестр 4 Раздел 3. Спортивная специализация (основы технико-тактических действий) Тема 3.1. Организационно-методическая подготовка	

Тема 3.2. Развитие физических качеств и двигательных способностей. Общая физическая подготовка (ОФП).

Тема 3.3. Техническая подготовка (начальный этап обучения). Основы технико-тактических действий. Учебные соревнования.

Семестр 5

Раздел 4. Спортивная специализация (специальная физическая подготовка)

Тема 4.1. Организационно-методическая подготовка

Тема 4.2. Развитие физических качеств и двигательных способностей. Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 4.3. Техническая подготовка. Техничко-тактические действия. Учебные соревнования.

Семестр 6

Раздел 5. Спортивная специализация (специальная физическая подготовка)

Тема 5.1. Организационно-методическая подготовка

Тема 5.2. Развитие физических качеств и двигательных способностей. Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 5.3. Техническая подготовка. Техничко-тактические действия. Учебные соревнования.

Семестр 7

Раздел 6. Спортивная специализация (специальная физическая подготовка)

Тема 6.1. Организационно-методическая подготовка

Тема 6.2. Развитие физических качеств и двигательных способностей. Специальная физическая подготовка (СФП).

Тема 6.3. Техническая подготовка. Техничко-тактические действия. Учебные соревнования.

Перечень образовательных технологий

практические занятия

Форма контроля

2,4,6,7 семестр - зачет.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.01
Наименование дисциплины	Блок «Экономика и предпринимательство»
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 1 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	1 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.02
Наименование дисциплины	Блок «Технологии мышления и коммуникация в профессиональной среде»
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору Дисциплина изучается во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.03
Наименование дисциплины	Блок «Гражданская стратегия, закон и право»
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока I «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.04
Наименование дисциплины	Блок «Устойчивое развитие»
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.05
Наименование дисциплины	Блок «Технологии и инструменты, IT»
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.06
Наименование дисциплины	Блок «Мировая исследовательская повестка, культура и цивилизация»
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.07
Наименование дисциплины	Блок «Профессиональный выбор 1» (пробник своей профессии)
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 1 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
Универсальные компетенции: УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	1 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.07.04
Наименование дисциплины (модуля)	Введение в технологию продукции общественного питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
ознакомление обучающихся с ролью и значением общественного питания, основами профессиональной деятельности в данной области	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
-Изучить исторический процесс формирования общественного питания, как отрасли народного хозяйства; - Ознакомить с основами организационно-управленческой структуры предприятий общественного питания; - Ознакомить с основными требованиями, предъявляемыми к работникам сферы общественного питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, входит в блок «Часть, формируемая участниками образовательных отношений», часть блока "Профессиональный выбор 1" (пробник своей профессии).и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 1 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов	
Формируемые компетенции	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Введение. История развития общественного питания Тема 2. Основные цели и задачи, пути развития общественного питания, классификация предприятий общественного питания Тема 3. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания Производственная инфраструктура предприятия питания. Тема 4. Основные этапы процесса обслуживания гостей на предприятии питания, функциональные обязанности работников производственной и торговой групп Тема 5. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания, виды технологических операций, классификация оборудования Тема 6. Основы оперативного планирования на предприятии общественного питания, методы увеличения продаж и повышения рентабельности работы Тема 7. Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании Тема 8. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания, система менеджмента качества	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	1 семестр - экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1 В.ДВ.08
Наименование дисциплины	Блок «Профессиональный выбор 2» (пробник своей профессии)
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.09
Наименование дисциплины	Блок «Профессиональный выбор 3» (пробник чужой профессии)
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часа, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные компетенции:	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	2 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.10.01
Наименование дисциплины	Физиология питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
ознакомление студентов с современными представлениями физиологических потребностей человека в пищевых веществах и энергии, а также с практическими проблемами рационализации питания населения.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
-Изучение химического состава и основных характеристик продовольственного сырья и готовой продукции, качественного и количественного состава тканей и жидкостей живых организмов. -Изучение возможности управления процессами жизнедеятельности с целью повышения продуктивности растений и животных и улучшения качества сельскохозяйственной продукции. -Изучение основные химические процессы, протекающие в живых организмах при производстве, хранении и переработке продукции. -Изучение сущности обмена веществ и энергии, основных законов ассимиляции и диссимиляции пищевых веществ на уровне целостности организма клетки, а также их значение в жизнедеятельности человека. -Изучение физиологических потребностей в отдельных пищевых веществах и продуктах	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина является дисциплиной по выбору Блока "Профессиональный выбор 4" («Профессионалы» - 1), который входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1«Дисциплины (модули)». Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-6- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Физиология питания человека. Тема 2. Физиология пищеварения. Тема 3. Значение пищевых и минеральных веществ в питании человека. Тема 4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Тема 5. Пищевая ценность продуктов растительного и животного происхождения. Тема 6. Физиология и виды питания отдельных групп населения	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.10.02
Наименование дисциплины	Нутрициология
Цель освоения дисциплины (модуля)	
является усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли пищевых веществ в жизнедеятельности организма	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- Изучение значения питания для человека. - Изучение физиологических потребностей в отдельных пищевых веществах и продуктах. - Изучение пищевых веществ входящих в продукты питания. -Изучение различных видов питания	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина является дисциплиной по выбору Блока "Профессиональный выбор 4" («Профессионалы» - 1), который входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1«Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-6- Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Значение питания в жизнедеятельности человека. Тема 2. Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания. Тема 3. Виды питания. Тема 4. Концепции рационального питания	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.11.01
Наименование дисциплины	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Цель освоения дисциплины (модуля)	
приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по производству, реализации и оценке качества полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– изучение методики расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; – изучение организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления сложной кулинарной продукции; – изучение технологии производства полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – изучение методов контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина является дисциплиной по выбору Блока "Профессиональный выбор 5", который входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока I «Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-2.Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений ПК-2.Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Введение в дисциплину. Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и плодов. Тема 3. Технология приготовления полуфабрикатов из грибов. Тема 4. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Тема 5. Технология приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Тема 6. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса. Тема 7. Технология приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.11.02
Наименование дисциплины	Технологические процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов
Цель освоения дисциплины (модуля)	
приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков первичной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– изучение методики расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; – изучение организации технологического процесса первичной обработки сырья; – изучение технологии производства полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы; – изучение методов контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина является дисциплиной по выбору Блока "Профессиональный выбор 5", который входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)».	
Дисциплина изучается в 3 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 36 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-2.Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
ПК-2.Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Тема 1. Технологические процессы первичной обработки сырья. Тема 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Тема 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Тема 4. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Тема 5. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из мяса. Тема 6. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	3 семестр — экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.12.01
Наименование дисциплины (модуля)	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Цель освоения дисциплины (модуля)	
дисциплина «Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» способствует формированию у обучающихся способности проводить основные технологические операции по приготовлению сложной десертной продукции высокого качества с учетом свойств сырья, полуфабрикатов, особенностей используемого оборудования и инвентаря	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- приобретение теоретических знаний и умений по организации производства десертной группы блюд, ведению и оптимизации технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании ресурсов; - приобретение навыков управления технологическими факторами производства для получения качественной и безопасной продукции; - овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства сложных десертных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов; - формирование способности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору. Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа	
Формируемые компетенции	
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов, правила подачи, выбора ингредиентов. Технологическая документация, правила составления. Тема 2. Сырье и правила его подготовки. Тема 3. Ассортимент сложных холодных десертов, правила охлаждения и замораживания основ. Холодные десертные напитки Тема 4. Фруктовые, желированные, выпечные, шоколадные холодные десерты, кремы, фланы, взбитые желированные десерты (муссы, самбуки) Тема 5. Замороженные десерты (сорбеты, парфе, муссы), террины, молочные и творожные десерты, начинки, соусы, глазури Тема 6. Классификация и ассортимент сложных горячих десертов, горячие десертные напитки. Суфле, пудинги, блюда из яблок Тема 7. Гурьевская каша, снежки, горячие шоколадные десерты, фламбе Тема 8. Технология приготовления суфле, пудингов, кексов, крамбля Тема 9. Технология приготовления шоколадного фондю, фондана	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	Экзамен в 4 семестре

Аннотация рабочей программы дисциплины

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.12.02
Наименование дисциплины (модуля)	Технология и производство диетических десертов
Цель освоения дисциплины (модуля)	
готовность и способность бакалавра проводить основные технологические операции по приготовлению диетической десертной продукции высокого качества с учетом свойств сырья, полуфабрикатов, особенностей используемого оборудования и инвентаря.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- приобретение теоретических знаний и умений по организации производства диетической десертной группы блюд: по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; - овладение знаниями по организации и осуществлению процесса - приобретение навыков управления технологическими факторами производства для получения качественной и безопасной продукции; - овладение знаниями по организации и осуществлению процесса производства сложных десертных блюд с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов; - формирование способности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору.	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа	
Формируемые компетенции	
ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Классификация и ассортимент диетических десертов Тема 2. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве диетических десертов Тема 3. Производство изделий из дрожжевого теста. Тема 4. Производство мучных полуфабрикатов для диетических тортов и пирожных. Тема 5. Производство кремов, глазурей, фруктовых начинок, муссовых и желеобразных полуфабрикатов для диетических десертов	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	Экзамен в 4 семестре

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.13.01
Наименование дисциплины (модуля)	Биоорганическая химия пищевых систем
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью освоения дисциплины «Биоорганическая химия пищевых систем» является получение базовых химических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого сырья.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам:	
– формирование систематизированных знаний в области органической химии для изучения последующих специальных дисциплин, необходимых для подготовки специалистов; – владение знаниями о классификации и номенклатуре, методах синтеза и химических свойствах основных классов органических соединений; – применение знаний о методах синтеза и химических свойствах органических соединений для решения практических задач, при проведении химических реакций, очистки и идентификации органических веществ; – проведение необходимых расчетов, выбор оборудования и проведение сборки установок для синтезов; – выполнение обработки и анализа полученных экспериментальных данных, составление отчетов о проведенном эксперименте.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в блок "Профессиональный выбор 7" и изучается в 4 семестре.	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение. Предмет, цели и задачи. Тема 1.1. Общие понятия и строения химической связи орг. соединений. Раздел 2. Соединения, различающиеся по химической связи.. Тема 2.1. Алканы, циклоалканы. Тема 2.2. Алкены, алкадиены, алкины. Тема 2.3. Арены. Раздел 3. Соединения с разными функциональными группами Тема 3.1. Спирты и галогенпроизводные соединения. Тема 3.2. Альдегиды, кетоны и эфиры. Тема 3.3. Карбоновые кислоты и амины.	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр - экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.13.02
Наименование дисциплины (модуля)	Органо-химические аспекты пищевых превращений
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью освоения дисциплины « Органо-химические аспекты пищевых превращений» является получение базовых химических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, связанных с пониманием основных вопросов строения и реакционной способности органических соединений, а также понимания современных представлений о строении и свойствах органических веществ, являющихся основой пищевого сырья. Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
Освоение дисциплины предполагает формирование у студентов знаний, умений и навыков по следующим вопросам:	
– формирование полных знаний в области органической химии для изучения последующих специальных дисциплин; – владение знаниями о классификации и номенклатуре, методах синтеза и химических свойствах основных классов органических соединений. – применение знаний о методах получения и химических свойствах органических соединений для решения практических задач, при проведении химических реакций, очистки и идентификации органических веществ. – проведение необходимых расчетов, выбор оборудования и проведение сборки установок для синтезов, постановка эксперимента; – выполнение обработки и анализа полученных экспериментальных данных, составление отчетов о проведенном эксперименте.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в блок "Профессиональный выбор 7" и изучается в 4 семестре.	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Содержание дисциплины	
Раздел 1. Введение. Предмет, цели и задачи. Тема 1.1. Общие понятия и строения химической связи орг. соединений. Теории строения орг. соединений с точки зрения современных взглядом на строение атома. Раздел 2. Соединения, различающиеся по химической связи.. Тема 2.1. Предельные и циклические углеводородные соединения. Тема 2.2. Непредельные углеводородные соединения. Тема 2.3. Ароматические углеводородные соединения. Раздел 3. Соединения с разными функциональными группами Тема 3.1. Монозамещённые предельные углеводородные соединения. Тема 3.2. Углеводородные соединения с кислородсодержащими функциональными группами. Тема 3.3. Углеводородные соединения с азотсодержащими функц. группами.	
Перечень образовательных технологий	практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр - экзамен

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.14.01
Наименование дисциплины (модуля)	Микробиология пищевых продуктов
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Целью является формирование у студентов прочного фундамента знаний в области микробиологии необходимых для формирования профессиональных навыков при работе с биологическими системами и продуктами животного и растительного происхождения.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания; - изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания; - изучить характеристику основных видов микроорганизмов-вредителей в различных производствах и методы борьбы с ними; - изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества товаров; - изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества товаров; - усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания; современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ; - изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям качества; - санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)»	
Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. Тема 2. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Тема 3. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Тема 4. Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Тема 5. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами в пищевых продуктах. Тема 6. Патогенные микроорганизмы. Тема 7. Пищевые заболевания и отравления. Тема 8. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Тема 9. Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения. Тема 10. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания.	
Перечень образовательных технологий	лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр — экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.14.02
Наименование дисциплины (модуля)	Микробиология и микробиологический контроль продуктов питания
Цель освоения дисциплины (модуля)	
Цель – углубленное изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Это позволит будущим специалистам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
В результате изучения дисциплины студент должен: – научиться использовать лабораторное оборудование; – знать как проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; – изучить морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – понимать основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; – уметь составлять схему микробиологического контроля; – знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; – соблюдать правила личной гигиены работников пищевых производств.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока I «Дисциплины (модули)» Дисциплина изучается в 4 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часов, контактная работа – 54 часа.	
Формируемые компетенции	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ПК-4. Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Морфология микроорганизмов Тема 2. Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы. Тема 3. Основные группы микроорганизмов, встречающихся в пищевых продуктах, и процессы ими вызываемые Тема 4. Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы Тема 5. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика Тема 6. Санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания. Тема 7. Микробиологические критерии безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Тема 8. Микробиология пищевых продуктов животного происхождения. Тема 9. Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения. Тема 10. Методы предохранения продуктов от микробной порчи.	
Перечень образовательных технологий	лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	4 семестр — экзамен.

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	Б1.В.ДВ.15
Наименование дисциплины	Выбор трека обучения
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору	
Дисциплина изучается в 5 семестре	
Общий объем дисциплины	
3 ЗЕ, 108 часа, контактная работа – 18 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
В зависимости от выбранной дисциплины, результатами освоения дисциплины являются следующие универсальные и профессиональные компетенции: Универсальные компетенции: УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности Профессиональные компетенции: ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-3. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
Содержание дисциплины (темы)	
Соответствует содержанию тем РПД выбранной дисциплины	
Перечень образовательных технологий	Практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	5 семестр — зачет

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	ФТД.В.01
Наименование дисциплины	Творческий семестр
Цель освоения дисциплины (модуля)	
интеграция обучающихся, преподавателей и общественности, направленная на повышение культурного уровня студентов университета, всестороннее развитие их творческих способностей, развитие духовно-нравственной, интеллектуально зрелой личности способной к активно творческой и культурно – просветительской деятельности, обновление содержания и структуры воспитания на основе отечественной и мировой культуры.	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
- способствовать воспитанию художественного вкуса; - помочь обучающемуся выработать прочную и устойчивую потребность общения с произведениями искусства на протяжении всей жизни, находить в них нравственную опору и духовно-ценностные ориентиры; - подготовить компетентного читателя, зрителя и слушателя, готового к заинтересованному диалогу с произведением искусства; - развивать способности к художественному творчеству. Самостоятельной практической деятельности в конкретных видах искусства; - создавать оптимальные условия для живого, эмоционального общения обучающихся с произведениями искусства; - уметь анализировать произведения искусства, оценивать их художественные особенности, высказывать о них собственное суждение; - развивать чувства, эмоции, образно-ассоциативное мышление и художественно-творческие способности; - выявлять и поддерживать талантливую молодежь, формировать организаторские навыки, творческий потенциал, вовлекать обучающихся в процессы саморазвития и самореализации.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина «Творческий семестр (тренинг)» относится к факультативным дисциплинам, часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД	
Дисциплина изучаются во 2 семестре	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 18 часов.	
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Содержание дисциплины (темы)	
Раздел 1. Феномен культуры. Культура как система Тема 1 Понятие культуры и многообразие подходов к определению культуры. Происхождение искусства Тема 2. Художественная культура Древнего мира Художественная культура народов Древнего Востока Раздел 2. Художественная культура Нового времени Тема 3. Стилизовое многообразие искусства XVII – XVIII вв. Тема 4. Основные направления в искусстве второй половины XIX в Тема 5. Художественная культура России. Русское искусство конца XIX - начала XX века	
Перечень образовательных технологий	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента

Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Индекс дисциплины	ФТД.В.02
Наименование дисциплины (модуля)	Технология и организация ресторанного сервиса
Цель освоения дисциплины (модуля)	
дать будущим специалистам необходимые теоретические знания, сформировать практические навыки в области организации потребления продукции и обслуживания потребителей в ресторанах; ознакомить студентов с особенностями ресторанов как предприятий общественного питания, перечнем и характеристикой оказываемых услуг, основными формами и методами обслуживания в ресторанах, организацией и обслуживанием банкетов и приемов, особенностями национальных кухонь, обслуживанием иностранных посетителей и VIP-персон	
Задачи освоения дисциплины (модуля)	
– ознакомить студентов с законодательной базой в области ресторанного бизнеса; – ознакомить студентов с видами услуг (основными и дополнительными), оказываемыми предприятиями питания; – ознакомить со стандартами обслуживания и научить применять их в реальных условиях.	
Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	
Дисциплина является факультативной; Дисциплина изучается в 7-м семестре.	
Общий объем дисциплины	
2 ЗЕ, 72 часа, контактная работа – 36 часа.	
Формируемые компетенции	
ПК-1. Способен осуществлять организацию технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПК-2. Способен проводить основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	
Содержание дисциплины	
Тема 1. Общая характеристика ресторанов Тема 2. Ресторанное меню Тема 3. Клиент ресторана: кто он и чего хочет Тема 4: Понятие о конфликте. Решение конфликтных ситуаций, возникающих в сфере общественного питания	
Перечень образовательных технологий	Лекционные, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма контроля	7 семестр – зачет.

Приложение В

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»



Н.И. Покинтелица

«21» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
Политехнического института



В.И. Головин

«21» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и направление подготовки / специальности)

Технология и организация производства продукции общественного питания
(наименование профиля подготовки / специализации)

бакалавриат
(уровень высшего образования)

очная, заочная, 2023
(форма обучения, год набора)

Севастополь
2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка

1.	Общие положения	7
1.1.	Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса	7
1.2.	Методологические подходы к организации воспитательной деятельности	8
1.3.	Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы	8
2.	Содержание и условия реализации воспитательной работы	9
2.1.	Воспитывающая (воспитательная) среда	9
2.1.1.	Воспитывающая (воспитательная) среда в системе образовательных сред	9
2.1.2.	Применение образовательных технологий в офлайн и онлайн-форматах образовательного и воспитательного процессов	9
2.2.	Направления воспитательной деятельности и воспитательной работы	10
2.2.1.	Направления воспитательной деятельности	10
2.2.2.	Направления воспитательной работы	10
2.3.	Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе	15
2.3.1.	Проектная деятельность	15
2.3.2.	Добровольческая (волонтерская) деятельность	16
2.3.3.	Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	16
2.3.4.	Деятельность и виды студенческих объединений	16
2.3.5.	Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий	17
2.3.6.	Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность	19
2.3.7.	Вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность	20
2.4.	Формы и методы воспитательной работы	21
2.5.	Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания	22
2.5.1.	Нормативно-правовое обеспечение	22
2.5.2.	Кадровое обеспечение	22
2.5.3.	Информационное обеспечение	23

2.5.4. Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение	24
2.5.5. Материально-техническое обеспечение	
2.6. Инфраструктура СевГУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания	24
2.7. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания	25
2.7.1. Социокультурное пространство	25
2.7.2. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания	25
3. Управление системой воспитательной работы в СевГУ	
3.1. Воспитательная система и управление системой воспитательной работой в СевГУ	26
3.2. Студенческое самоуправление (соуправление) в СевГУ	26
3.3. Мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности	27

Приложение. Календарный план воспитательной работы СевГУ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания (далее – Программа) представляет собой ценностно-нормативную, методологическую, методическую и технологическую основы организации воспитательной деятельности в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Севастопольский государственный университет» (далее – СевГУ, Университет).

Областью применения Программы является образовательное и социокультурное пространство, образовательная и воспитывающая среды в их единстве и взаимосвязи.

Программа ориентирована на организацию воспитательной деятельности субъектов образовательного и воспитательного процессов.

Воспитание в образовательной деятельности носит системный, плановый и непрерывный характер. Основным средством осуществления такой деятельности является воспитательная система, выстроенная в Университете, рабочая программа воспитания и план воспитательной работы.

Воспитательная система выстроена в соответствии со спецификой профессиональной подготовки обучающихся.

Воспитательная работа – это деятельность, направленная на организацию воспитывающей среды и управление разными видами деятельности воспитанников с целью создания условий для их приобщения к социокультурным и духовно-нравственным ценностям народов Российской Федерации, полноценного развития, саморазвития и самореализации личности при активном участии самих обучающихся.

Программа разработана с учетом требований следующих нормативных правовых документов:

- Конституции Российской Федерации;
- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Федерального закона от 30.12.2020 № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 05.02.2018 г. № 15-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)»;
- Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 19.12.2012 № 1666;

- Указа Президента Российской Федерации от 24.12.2014 № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;
- Стратегии национальной безопасности Российской Федерации, утвержденной Указом Президента РФ 02.07.2021 № 400;
- Стратегии развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг., утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 09.05.2017 № 203;
- Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Постановления Правительства Российской Федерации от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 г., утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р;
- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 г., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р;
- Концепции развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 г., утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 27.12.2018 № 2950-р;
- Плана мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р;
- Межотраслевой программы развития студенческого спорта до 2024 года, утверждённой приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства спорта Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 09.03.2021 № 141/167/90;
- Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденных приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14.08.2020 №831;

- Методических рекомендаций о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.02.2014 № ВК-262/09);
- Федерального проекта «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» национального проекта «Образование» (2021-2024);
- устава Университета, Концепции воспитательной работы в ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» и иных локальных нормативных актов, действующих в Университете.

Программа разрабатывается в традициях отечественной педагогики и образовательной практики и базируется на принципе преемственности и согласованности с целями и содержанием программ воспитания в системе общего и профессионального образования.

Во исполнение положений Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» образовательной организации высшего образования (далее – ООВО) необходимо иметь:

- *Рабочую программу воспитания* в ООВО (определяет комплекс основных характеристик осуществляемой в образовательной организации воспитательной деятельности);

- *Рабочие программы воспитания* как часть основных образовательных программ (далее – ООП), реализуемых ООВО (разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы ООВО (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.));

- *Календарный план воспитательной работы* ООВО, конкретизирующий перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией и (или) в которых субъекты воспитательного процесса принимают участие.

Рабочая программа воспитания как часть ООП разрабатывается и реализуется в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Концептуально-ценностные основания и принципы организации воспитательного процесса

Активная роль ценностей обучающихся Университета проявляется в их мировоззрении через систему ценностно-смысловых ориентиров и установок, принципов и идеалов, взглядов и убеждений, отношений и критериев оценки окружающего мира, что в совокупности образует нормативно-регулятивный механизм их жизнедеятельности и профессиональной деятельности.

В Стратегии национальной безопасности Российской Федерации¹ определены следующие традиционные духовно-нравственные ценности:

- приоритет духовного над материальным;
- защита человеческой жизни, прав и свобод человека;
- семья, созидательный труд, служение Отечеству;
- нормы морали и нравственности, гуманизм, милосердие, справедливость, взаимопомощь, коллективизм;
- историческое единство народов России, преемственность истории нашей Родины.

Принципы организации воспитательного процесса:

- системность и целостность, учет единства и взаимодействия составных частей воспитательной системы Университета (содержательной, процессуальной и организационной);
- природосообразность, приоритет ценности здоровья участников образовательных отношений, социально-психологическая поддержка личности и обеспечение благоприятного социально-психологического климата в коллективе;
- культуросообразность образовательной среды, ценностно-смысловое наполнение содержания воспитательной системы и организационной культуры Университета, гуманизация воспитательного процесса;
- субъект-субъектное взаимодействие;
- приоритет инициативности, самостоятельности, самореализации обучающихся в учебной и внеучебной деятельности, социальное партнерство в совместной деятельности участников образовательного и воспитательного процессов;
- соуправление как сочетание административного управления и студенческого самоуправления, самостоятельность выбора вариантов направлений воспитательной деятельности;
- соответствие целей совершенствования воспитательной деятельности наличествующим и необходимым ресурсам;
- информированность, полнота информации, информационный обмен, учет единства и взаимодействия прямой и обратной связи.

¹ Указ Президента Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» (с изменениями от 6 марта 2018 г.).

1.2. Методологические подходы к организации воспитательной деятельности

В основу Программы положен комплекс методологических подходов, включающий: аксиологический (ценностно-ориентированный), системный, системно-деятельностный, культурологический, проблемно-функциональный, научно-исследовательский, проектный, ресурсный, здоровьесберегающий и информационный подходы.

1.3. Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в активной жизнедеятельности обучающихся, их гражданском самоопределении, профессиональном становлении и индивидуально-личностной самореализации в созидательной деятельности.

Задачи:

- воспитание положительного отношения к труду, воспитание социально значимой целеустремленности и ответственности в деловых отношениях;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологической поддержки, формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- выявление и поддержка талантливой молодежи, формирование организаторских навыков, творческого потенциала, вовлечение обучающихся в процессы саморазвития и самореализации;
- формирование культуры и этики профессионального общения;
- воспитание внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, ответственного отношения к природной и социокультурной среде;
- повышение уровня культуры безопасного поведения;
- развитие личностных качеств и установок, социальных навыков и управленческих способностей.

2. СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Воспитывающая (воспитательная) среда

2.1.1. Воспитывающая (воспитательная) среда в системе образовательных сред

Среда рассматривается как единый и неделимый фактор внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности, таким образом, человек выступает одновременно и в качестве объекта, и в роли субъекта личностного развития.

Образовательная среда представляет собой систему влияний и условий формирования личности по заданному образцу, а также возможностей для ее развития, содержащихся в социальном и пространственно-предметном окружении.

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, разнообразных событий, возникающих в них отношений, демонстрации достижений.

Воспитывающая среда является интегративным механизмом взаимосвязи таких образовательных сред, как: социокультурная, инновационная, акмеологическая, рефлексивная, адаптивная, киберсреда безопасная, благоприятная и комфортная, здоровьесформирующая и здоровьесберегающая, билингвальная, этносоциальная и др.

2.1.2. Применение образовательных технологий в офлайн и онлайн-форматах образовательного и воспитательного процессов

Воспитывающая среда, образовательный и воспитательный процессы могут создаваться *как в офлайн, так и в онлайн-форматах.*

При реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы применяются:

– актуальные традиционные, современные и инновационные образовательные технологии (арт-педагогические; здоровьесберегающие; технологии инклюзивного образования; технология портфолио; тренинговые; «мозговой штурм»; кейс-технологии); дистанционные образовательные технологии и др.)

– цифровые образовательные технологии в онлайн-образовании, электронном обучении с доступом к электронному образовательному контенту (смешанное обучение; перевернутый класс; smart-технологии (Big Data; геймификация и др.).

2.2. Направления воспитательной деятельности и воспитательной работы

2.2.1. Направления воспитательной деятельности

Воспитательная деятельность направлена:

- на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся;
- на формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности;
- на формирование у обучающихся чувства уважения к памяти защитников Отечества и подвигам героев Отечества;
- на формирование у обучающихся уважения человеку труда и старшему поколению;
- на формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку;
- на формирование у обучающихся бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации;
- на формирование у обучающихся правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;
- на формирование у обучающихся бережного отношения к природе и окружающей среде;
- на профилактику деструктивного поведения обучающихся.

2.2.2. Направления воспитательной работы

Основные направления воспитательной работы:

гражданско-патриотическое направление:

- развитие общегражданских ценностных ориентаций и правовой культуры через включение в общественно-гражданскую деятельность;
- развитие чувства неравнодушия к судьбе Отечества, к его прошлому, настоящему и будущему с целью мотивации обучающихся к реализации и защите интересов Родины;
- социально-правовая активность на основе устойчивой потребности в правомерном поведении;
- высокий уровень качества логико-нормативного, эмоционально-образного и мотивационного компонентов правосознания;
- устойчивое чувство патриотизма, долга, уважения к правам личности, высоких моральных качеств, позволяющих проектировать основу для успешного развития своей жизненной траектории;
- укрепления престижности службы в Вооружённых силах России, правоохранительных органах, органах власти формированием готовности

молодых людей к защите Отечества, восприятию воинской и государственной службы как священного долга и почётного права российских граждан;

- формирование социокультурных установок, соотносимых с ценностями патриотизма;

- формирование культурно-исторической и цивилизационной идентичности молодёжи России, самоидентификации российского студенчества с многонациональным российским народом;

- формирование командного духа, готовности к мобилизации физических, психических и духовных ресурсов

духовно-нравственное направление:

- развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня;

- приобщение к традиционной духовно-нравственной культуре, социокультурным ценностям и традициям народов России, российского общества;

- формирование основ нравственного самосознания личности и укрепление нравственности, основанной на традиционных ценностях и отечественных традициях, внутренней установке личности поступать согласно совести и брать ответственность за свои решения, поступки и их результаты;

- формирование осознанного и уважительного отношения к традиционным российским религиям, вере и религиозным убеждениям;

- формирование ответственности за семью, уважительного отношения к родителям, осознанного, заботливого отношения к старшим и младшим;

- применение методов нравственного воспитания: научение и приучение;

- выработка нравственных привычек с помощью демонстрации привлекательных образцов и через организацию среды нравственного окружения, где нравственные нормы с помощью механизма социального заражения становятся достоянием всех членов конкретной общности

волонтерское (добровольческое) направление:

- развитие и поддержка молодежных инициатив, направленных на организацию добровольческого труда молодёжи;

- вовлечение добровольцев в общественно полезную деятельность;

- продвижение в молодёжной среде добровольчества как стиля социально активного образа жизни каждого молодого человека;

- проведение конкурсных мероприятий по выявлению лучших студенческих проектов в сфере добровольчества, информационно-методическое сопровождение по их продвижению и реализации;

- реализация различных волонтерских проектов и иных социальных проектов;
- формирование у студентов культуры участия в благотворительной и добровольческой деятельности, а также расширение моральных и иных стимулов для участия в добровольческой деятельности;
- содействие распространению корпоративной программы поддержки благотворительной и добровольческой деятельности;
- формирование информационного банка данных о потребностях и возможностях организации добровольческого труда молодежи в регионах России и за рубежом;
- разработка и внедрение комплексных инструментов работы с волонтерами и общественными организациями;
- организация и проведение тренингов для волонтеров, обучающих программ, позволяющих повысить эффективность организации волонтерской деятельности;
- распространение эффективного опыта добровольческой деятельности;
- формирование и апробация механизмов вовлечения молодых людей в волонтерскую деятельность

культурно-творческое направление:

- повышение культурного уровня и развитие творческих способностей, обучающихся;
- расширение кругозора и культурно-образовательного уровня;
- ознакомление с материальными и нематериальными объектами человеческой культур;
- активная включенность и вовлеченность в культурно-просветительские события, мероприятия, проекты, акции и др.;
- воспитание ценностного отношения к прекрасному, формирование представлений об эстетических идеалах и ценностях;
- приобщение к лучшим образцам отечественной и зарубежной культуры, народного творчества, классического и современного искусства;
- формирование условий для творческой самореализации обучающихся;
- развитие креативного мышления.
- взаимодействие СевГУ с общероссийскими общественно-государственными организациями (взаимодействует, например, РСО, РСО, «Российское общество «Знание», Общероссийская общественно-государственная организация «Ассамблея народов России» (<https://mir-info.com/business/v-sevastopolskom-gosudarstvennom-universitete-obsudili-neobhodimost-kooperacii-nauki-i-biznesa>) и т.д.

научно-образовательное направление:

- формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся способности к поиску оригинальных творческих решений теоретических и практических проблем, глубокого понимания роли науки в повседневной деятельности;
- реализация программ обучения молодежи управлением инновациями, обязательным условием реализации которых станет их практическая ориентация;
- обучение дисциплинам, обеспечивающим формирование у студентов инновационных компетенций;
- формирование системы поддержки студенческих стартапов;
- создание условий по содействию коммерциализации результатов научной деятельности;
- создание системы профессионального и карьерного консультирования, разработка и реализация программ профессиональной ориентации молодежи;
- выстраивание профессиональных установок и карьерных траекторий;
- формирование компетенций, позволяющих выпускникам максимально гибко адаптироваться в новых условиях и видах деятельности;
- создание условий для обеспечения участия молодежи в непрерывном образовании;
- расширение участия студентов в конкурсных мероприятиях (профессиональные и творческие конкурсы, научные олимпиады и т.п.);
- расширение перечня конкурсов, совершенствование методик отбора, совершенствование системы интеллектуальных и творческих состязаний (в т.ч. конкурсов профессионального мастерства) для обучающихся с участием работодателей, научных организаций и бизнес-сообщества;
- формирование у студентов проектной компетентности;
- объединение образовательного процесса с исследованиями и разработками, включение студентов в передовые научные и проектные коллективы (в том числе внешние);
- развитие форм поддержки победителей и призеров интеллектуальных и творческих состязаний, подготовивших их педагогических коллективов.
- повышение продуктивной академической мобильности студентов Университета

предпринимательское направление, в том числе социальное:

- реализация программ поддержки молодежного предпринимательства;
- расширение сотрудничества с бизнес-инкубаторами, бизнес-акселераторами, технопарками, венчурными фондами;

- прививание культуры социальной ответственности бизнеса;
- ведение деятельности, направленной на достижение общественно полезных целей, способствующая решению социальных проблем граждан и общества и осуществляемая в соответствии с условиями, предусмотренными законом о социальном предпринимательстве;
- выявление и развитие социально ориентированных молодых лидеров на основе опыта разработки и реализации реальных студенческих социальных проектов с применением предпринимательского подхода;
- соблюдение принципов социальной миссии, предпринимательского подхода, инновационности, тиражируемости, самоокупаемости, финансовой устойчивости.

спортивно-оздоровительное направление, в том числе физическая культура и спорт:

- формирование культуры ведения здорового и безопасного образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;
- воспитание здорового образа жизни у обучающихся, переосмысление ими ценности здоровья и смену внутренней позиции в отношении здоровья с игнорирующей и пассивно-попустительской на сознательно-ответственную;
- мотивация обучающихся к ведению здорового образа и стиля жизни, включая повышение физической активности и занятия физической культурой и спортом;
- формирование здоровье-ориентированного имиджа и становление профессионального здоровья обучающегося как будущего специалиста;
- проведение обязательных занятий физической культурой и спортом в пределах основных образовательных программ и факультативных занятий физической культурой и спортом в пределах дополнительных общеобразовательных программ;
- создание условий, в том числе обеспечение спортивным инвентарем и оборудованием, для проведения комплексных мероприятий по физкультурно-спортивной подготовке обучающихся;
- проведение медицинского контроля за организацией физического воспитания;
- проведение мониторинга физической подготовленности и физического развития обучающихся;
- участие обучающихся в международных спортивных мероприятиях;
- увеличение сети студенческих спортивных клубов, участие таких клубов в мероприятиях, проводимых соответственно студенческими спортивными лигами;

экологическое направление:

- развитие экологического сознания, культуры, мировоззрения и устойчивого экологического поведения;
- приобщение обучающихся к конкретной экологической деятельности;
- создание студенческих объединений по решению проблем рационального природопользования и экологического образования;
- осуществление специальной экологической практики;
- экологическое волонтерство;
- тематические выездные мероприятия, посещение краеведческих и других музеев;
- разработка и защита социальных и образовательных проектов экологической направленности;
- формирование чувства сопричастности себя к природе, необходимых убеждений, навыков поведения и ответственного отношения к природной и социальной средам;
- дальнейшее развитие концепции «зеленого университета».

2.3. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе

Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе:

- проектная деятельность;
- добровольческая (волонтерская) деятельность;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;
- деятельность и виды студенческих объединений;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
- вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность;
- вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность;
- другие виды деятельности обучающихся.

2.3.1. Проектная деятельность

Имеет творческую, научно-исследовательскую и практика-ориентированную направленность, осуществляется на основе проблемного обучения и активизации интереса обучающихся, что вызывает потребность в их большей самостоятельности. Проектная технология способствует социализации обучающихся при решении задач проекта, связанных с удовлетворением потребностей общества.

Виды проектов по ведущей деятельности:

- исследовательские проекты;
- стратегические проекты;
- организационные проекты;
- социальные проекты;

- технические проекты;
- информационные проекты;
- телекоммуникационные проекты;
- арт-проекты.

Перспективность проектной и проектно-исследовательской деятельности для обучающихся состоит в открывающихся для них профессиональных возможностях и трудоустройстве, поскольку в команду проекта могут приглашаться работодатели и социальные партнеры.

2.3.2. Добровольческая (волонтерская) деятельность

Добровольческая деятельность – широкий круг направлений созидательной деятельности, включающий традиционные формы взаимопомощи и самопомощи, официальное предоставление услуг и другие формы гражданского участия.

Индивидуальное и групповое добровольчество через деятельность и адресную помощь способствуют социализации обучающихся и расширению социальных связей, реализации их инициатив, развитию личностных и профессиональных качеств, освоению новых навыков.

2.3.3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность

В документах Правительства Российской Федерации, Минобрнауки России все больше внимания уделяется развитию исследовательской компетенции обучающихся на протяжении всего срока их обучения в Университете.

За период обучения в вузе каждый обучающийся самостоятельно под руководством преподавателя готовит ряд различных работ: докладов, рефератов, курсовых, и в итоге – выпускную квалификационную работу. Именно в период сопровождения преподавателем учебно-исследовательской и научно-исследовательской деятельности обучающегося происходит их взаимодействие, выстраивается не только исследовательский, но и воспитательный процесс, результатом которого является профессиональное становление личности будущего специалиста. Важным становится воспитание профессиональной культуры, культуры труда и этики профессионального общения.

2.3.4. Деятельность и виды студенческих объединений

Студенческое объединение – это добровольное объединение обучающихся Университета, создаваемое с целью самореализации, саморазвития и совместного решения различных вопросов улучшения качества студенческой жизнедеятельности.

Студенческое объединение выстраивается на принципах добровольности и свободы выбора, партнерства и равенства, гласности и открытости.

Студенческие объединения по направлениям деятельности:

- научно-исследовательские (Студенческое научное общество);
- творческие (современные хореографические коллективы, театральная студия, вокальный коллектив, Лига студенческих команд КВН СевГУ);
- спортивные (сборная команда СевГУ «Атланты» по чирлидингу, ССК «Медведи», ССК «Дельфины», Сборная команда обучающихся по футболу, сборная команда по баскетболу «Лелиафан», киберспортивный клуб);
- общественные (профсоюзная организация студентов и работников, Студенческий совет университета, Молодежная общероссийская общественная организация «Российские Студенческие Отряды» и др.);
- волонтерские (волонтерское движение «Юридическая клиника», волонтерский центр «Фрегат» (направление: социальное, культурное, патриотические), киберволонтеры «Киберагенты информационной безопасности»);
- информационные (студенческий медиацентр, студенческая телестудия и др.);
- профессиональные (Молодежная общероссийская общественная организация «Российские Студенческие Отряды»: строительные отряды, педагогические отряды, сервисные отряды, археологические отряды);
- патриотические (поисковый отряд «Таврида», РОО Севастопольское объединение поисковых отрядов «Долг», поисковый отряд «Отечество», СРО ВДЮВПД «ЮНАРМИЯ», студенческий патриотический клуб "Я горжусь");
- межкультурные (Международный клуб, молодые дипломаты МОЛМИД, Международная студенческая ассоциация “Интернациональный клуб студентов Севастопольского государственного университета”
- иные.

2.3.5. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

Досуговая деятельность обучающихся рассматривается:

- как пассивная деятельность в свободное время (созерцание, времяпровождение, соревнования по компьютерным играм, виртуальный досуг (общение в сети Интернет), чтение, дебаты, тематические вечера, интеллектуальные игры и др.);
- активная деятельность в свободное время (физкультурно-спортивная деятельность, туристские походы, игры на открытом воздухе, флешмобы, квесты, реконструкции исторических сражений и др.).

Досуговая деятельность способствует: самоактуализации, самореализации, саморазвитию и саморазрядке личности, самопознанию, самовыражению, самоутверждению и удовлетворению потребностей личности через свободно выбранные действия и деятельность, проявлению творческой инициативы, укреплению эмоционального здоровья.

Механизмами организации досуговой деятельности обучающихся могут выступать:

- формирование в Университете социокультурной среды, соответствующей социально-культурным, творческим и интеллектуальным потребностям обучающихся;
- расширение направлений студенческих объединений;
- развитие института кураторства;
- вовлечение обучающихся в различные виды деятельности и объединения обучающихся и др.

Формами организации досуговой деятельности обучающихся могут выступать деятельность клубов по интересам, творческих коллективов, спортивных секций, проведение культурно-досуговых мероприятий.

Творческая деятельность обучающихся – это деятельность по созиданию и созданию нового, ранее не существовавшего продукта деятельности, раскрывающего индивидуальность, личностный и профессиональный потенциал обучающихся.

К видам творческой деятельности относят:

- художественное творчество;
- литературное и музыкальное творчество;
- театральное творчество, киноискусство;
- техническое творчество;
- научное творчество;
- иное творчество.

Неотъемлемым в творческой деятельности является задействование психоэмоциональной сферы личности как в процессе создания продукта деятельности, так и в процессе влияния результата деятельности на субъект.

Социально-культурная и творческая деятельность обучающихся реализуются в организации и проведении значимых событий и мероприятий гражданско-патриотической, научно-исследовательской, социокультурной и физкультурно-спортивной направленности.

Воспитательный потенциал досуговой, творческой и социально-культурной деятельности заключается:

- в выявлении задатков, способностей и талантов обучающихся в ходе вовлечения их в разнообразные формы и виды интеллектуальной, двигательной и творческой активности;

- в формировании социальных (эмоционального интеллекта, ориентации в информационном пространстве, скорости адаптации, коммуникации; умения работать в команде) и организационных навыков;
- в развитии креативного мышления, профилактике психологического, физического и социального здоровья личности.

2.3.6. Вовлечение обучающихся в профориентационную деятельность

Профориентационная деятельность в СевГУ занимает значительное место, поскольку способствует обеспечению приемной кампании и привлечению потенциальных абитуриентов в Университет.

Формами профориентационной работы с потенциальными абитуриентами могут быть:

- беседы с абитуриентами о направлениях и профилях подготовки, о возможностях становления и развития в профессиональной сфере деятельности;
- профориентационная работа на родительских собраниях в общеобразовательных организациях города Севастополя;
- беседы с родителями/законными представителями по вопросам корректного родительского сопровождения процесса выбора профессиональной траектории их детей;
- профдиагностика школьников с целью выявления их способностей, личностных качеств и профессиональных интересов;
- профконсультирование родителей/законных представителей по выбору вариантов актуальных для их ребенка профессий с учетом способностей, личностных качеств и профессиональных интересов;
- проведение рекламной кампании (создание профориентационных и имиджевых роликов, позволяющих позиционировать направления подготовки Университета, размещение информации на официальном сайте организации (sevsu.ru), оформление информационных стендов, рекламных щитов и полиграфической продукции о направлениях и профилях Университета);
- организация дней открытых дверей с предоставлением сведений об условиях и требованиях приема на обучение, возможностях освоения различных профессий, сроках подготовки и др.;
- волонтерское участие в профориентационных проектах: олимпиады, конкурсы, хакатоны, турниры и т.д.;
- проведение профориентационных мероприятий в рамках вожатской деятельности;
- сопровождение деятельности профильных классов (педагогические классы, курчатовские классы и т.д.);

- наставническое сопровождение проектов школьников в рамках профильного обучения;

- организация на базе Университета школ для абитуриентов с включением в программу профориентационного компонента, связанного со спецификой Университета.

Формами профориентационной работы с обучающимися СевГУ могут выступать:

- организация мастер-классов по направлению и профилю подготовки;
- привлечение работодателей и ведущих практиков к проведению бинарных лекций и семинарских занятий;
- посещение с обучающимися потенциальных мест их будущего трудоустройства;
- руководство школьными проектами в качестве наставника;
- организация научно-практических конференций различного уровня;
- вовлечение обучающихся в проведение значимых мероприятий на уровне университета, города, региона, страны;
- участие обучающихся в различных конкурсах студенческих научно-исследовательских, проектных и иных работ;
- участие обучающихся в ярмарках вакансий и иных мероприятиях, содействующих трудоустройству.

Результатом вовлечения обучающихся в профориентационную деятельность становится повышение авторитета СевГУ для обучающихся, повышение их мотивации к освоению выбранной профессии и интереса к конкретному виду трудовой деятельности, развитие ответственности за организацию и проведение событийного мероприятия, получение нового опыта деятельности, освоение дополнительных навыков и социальных ролей.

2.3.7. Вовлечение обучающихся в предпринимательскую деятельность

Занятие предпринимательской деятельностью дает преимущественные возможности для самореализации личности и обеспечивает более высокий уровень дохода.

В Университете могут быть реализованы следующие формы поддержки студенческого инновационного предпринимательства:

- сопровождение студенческих предпринимательских проектов;
- проведение обучающих мероприятий;
- привлечение обучающихся Университета в проектную деятельность на базе Точки кипения СевГУ, молодёжного НИИ, студенческого предпринимательского клуба, объединений и др., курирующих генерацию и защиту различных студенческих проектов, в том числе бизнес-проектов;

- выявление обучающихся, имеющих способности к занятию предпринимательской деятельностью;
- иное.

2.4. Формы и методы воспитательной работы

Формы организации воспитательной работы – это различные варианты организации конкретного воспитательного процесса, в котором объединены и сочетаются цель, задачи, принципы, закономерности, методы и приемы воспитания.

Методы воспитания – способы влияния преподавателя/организатора воспитательной деятельности на сознание, волю и поведение обучающихся с целью формирования у них устойчивых убеждений и определенных норм поведения (через разъяснение, убеждение, пример, совет, требование, общественное мнение, поручение, задание, упражнение, соревнование, одобрение, контроль, самоконтроль и др.).

2.4.1. Формы воспитательной работы:

- по количеству участников – индивидуальные (взаимодействие в системе преподаватель-студент); групповые (творческие коллективы, спортивные команды, клубы, кружки по интересам и т.д.), массовые (фестивали, олимпиады, праздники, субботники и т.д.);
- по целевой направленности, позиции участников, объективным воспитательным возможностям – мероприятия, дела, игры;
- по времени проведения – кратковременные, продолжительные, традиционные;
- по видам деятельности – трудовые, спортивные, художественные, научные, общественные и др.;
- по результату воспитательной работы социально-значимый результат, информационный обмен, выработка решения.

2.4.2. Методы воспитательной работы:

- методы формирования сознания личности – беседа, диспут, внушение, инструктаж, контроль, объяснение, пример, разъяснение, рассказ, самоконтроль, совет, убеждение и др.;
- методы организации деятельности и формирования опыта поведения – задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.;
- методы мотивации деятельности и поведения – одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.

2.5. Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания

Ресурсное обеспечение реализации рабочей программы воспитания включает следующие его *виды*:

- нормативно-правовое обеспечение;
- кадровое обеспечение;
- информационное обеспечение;
- научно-методическое и учебно-методическое обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

2.5.1. Нормативно-правовое обеспечение

Нормативно-правовое обеспечение реализации Программы включает:

- рабочую программу воспитания ООП;
- календарный план воспитательной работы.

2.5.2. Кадровое обеспечение

Содержание кадрового обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает:

- 1) Структуры, обеспечивающие основные направления воспитательной деятельности (управления, отделы, иные структуры).
- 2) Кадры, занимающиеся управлением воспитательной деятельностью на уровне СевГУ.
- 3) Кадры, выполняющие функции заместителя директора института по воспитательной работе.
- 4) Наличие преподавателей, выполняющих функции куратора учебной группы и сообщества обучающихся.
- 5) Наличие кадров, обеспечивающих занятие обучающихся творчеством, медиа, физической культурой и спортом, оказывающих психолого-педагогическую помощь, осуществляющих социологические исследования обучающихся.
- 6) Организацию повышения квалификации и профессиональной переподготовки преподавателей/организаторов воспитательной деятельности и управленческих кадров по вопросам воспитания обучающихся.

2.5.4. Информационное обеспечение

На официальном сайте Университета размещен раздел «Студенческий офис», содержащий:

- локальные нормативные акты по организации воспитательной работы;
- рабочую программу воспитания;
- календарный план воспитательной работы;
- отчеты о проводимых мероприятиях и выполнении календарного плана воспитательной работы и др.;

- информацию о ведении официальных страниц Университета в социальных сетях, интернете.

Информирование о содержании и проведении воспитательной работы осуществляется различными формами информирования обучающихся о проводимых мероприятиях, акциях, декадах, встречах через:

- информационные стенды (размещается информация о реализуемых проектах культурно-досуговой, спортивной, гражданско-патриотической направленности, планы тематических недель, красочные афиши проводимых мероприятий, расписание работы творческих коллективов, клубов, спортивных секций);

- объявления Студенческого совета;

- сеть в Интернет (одногоруппники);

- фотоотчеты.

Важной формой подведения итогов проводимых мероприятий и информационного освещения является оформление фотоотчетов о проведенных акциях и мероприятиях и размещение поздравлений победителей смотров, конкурсов, соревнований различного уровня.

2.5.5. Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение

Содержание научно-методического и учебно-методического обеспечения как вида ресурсного обеспечения реализации рабочей программы воспитания включает наличие в Университете научно-методических, учебно-методических и методических пособий, рекомендаций для реализации основных образовательных программ, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы воспитания осуществляется библиотекой Университета.

Учебно-методическое обеспечение воспитательного процесса соответствует Требованиям к учебно-методическому обеспечению ООП.

2.5.6. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение воспитательного процесса соответствует Требованиям к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ООП.

Технические средства обучения и воспитания в полной мере соответствуют задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности, учитывают специфику ООП Университета, специальные потребности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, соответствуют установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

2.6. Инфраструктура СевГУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

Инфраструктура СевГУ, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания, включает в себя:

- здания и сооружения (Центр "Творческий цех"; Арт-резиденция Таврида.АРТ арт-пространство "Гоголь Холл", физкультурно-оздоровительный комплекс (далее – ФОК), стадион, спортивные площадки; музей СевГУ, именные аудитории; «Точка кипения»);
- образовательное пространство, рабочее пространство и связанные с ним средства труда и оборудования;
- службы обеспечения (транспорт, связь и др.).

Для организации и осуществления воспитательной деятельности Университет определяет, обеспечивает и поддерживает в рабочем состоянии свою инфраструктуру.

2.7. Социокультурное пространство. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

2.7.1. Социокультурное пространство

Социокультурное пространство – это не только географическое, но и освоенное обществом пространство распространения определенного ареала культуры. Качество социокультурного пространства определяет уровень включенности обучающихся в активные общественные связи.

В воспитании обучающихся СевГУ активно использует социокультурное пространство города Севастополя и Республики Крым.

Перечень объектов, обладающих высоким воспитывающим потенциалом:

- музеи и памятники (Мемориальный комплекс Сапун-гора, Диорама, Бронебашенная береговая батарея №35, Государственный музей героической обороны и освобождения Севастополя);
- театры, библиотеки (библиотека им. Л.Н. Толстого, Севастопольский академический русский драматический театр им. А. В. Луначарского, Балаклавский дворец культуры, Симфонический оркестр ГАУК Республики Крым «Крымская государственная филармония»);
- спортивные комплексы (спортивный комплекс «Муссон»);

2.7.2. Сетевое взаимодействие с организациями, социальными институтами и субъектами воспитания

К воспитательной деятельности привлекаются социальные партнеры: общественное объединение (Волонтерский штаб «Мы Вместе – Севастополь»), автономная некоммерческая организация («Автономная

некоммерческая организация развития социальных программ «Земля Здоровья», государственная корпорация (ГБУЗС «Медицинский информационно-аналитический центр»).

Основные субъекты воспитания как социальные институты:

- образовательные организации;
- семья;
- общественные организации просветительской направленности;
- религиозные организации, представляющие традиционные для России конфессии;
- организации военно-патриотической направленности;
- молодёжные организации;
- спортивные секции и клубы;
- радио и телевидение;
- газеты, журналы, книжные издательства;
- творческие объединения деятелей культуры;
- библиотеки, музеи, дома и дворцы культуры и творчества;
- театры, кинотеатры, концертные учреждения;
- историко-краеведческие и поисковые организации;
- организации художественного творчества;
- профильные структуры Вооружённых сил, в том числе структуры по работе с допризывной молодёжью, ветеранские организации;
- политические партии и политические движения;
- волонтёрские организации;
- некоммерческие организации;
- блогеры;
- сетевые сообщества;
- иное.

3. УПРАВЛЕНИЕ СИСТЕМОЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ В СевГУ

3.1. Воспитательная система и управление системой воспитательной работы в СевГУ

Воспитательная система СевГУ представляет собой целостный комплекс воспитательных целей и задач, кадровых ресурсов, их реализующих в процессе целенаправленной деятельности, и отношений, возникающих между участниками воспитательного процесса.

Функциями управления системой воспитательной работы в СевГУ выступают: *анализ, планирование, организация, контроль и регулирование.*

3.2. Студенческое самоуправление (соуправление) в СевГУ

Студенческое самоуправление – это социальный институт, осуществляющий управленческую деятельность, в ходе которой обучающиеся СевГУ принимают активное участие в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и их социально значимой деятельности.

Цель студенческого самоуправления: создание условий для проявления способностей и талантов обучающихся, самореализации обучающихся через различные виды деятельности (проектную, волонтерскую, учебно-исследовательскую и научно-исследовательскую, деятельность студенческих объединений, досуговую, творческую и социально-культурную, участие в организации и проведении значимых событий и мероприятий; участие в профориентационной и предпринимательской деятельности и др.).

Задачи студенческого самоуправления в СевГУ:

- сопровождение функционирования и развития студенческих объединений;
- правовая, информационная, методическая, ресурсная, психолого-педагогическая, иная поддержка органов студенческого самоуправления;
- подготовка инициатив и предложений для администрации СевГУ, органов власти и общественных объединений по проблемам, затрагивающим интересы обучающихся Университета и актуальные вопросы общественного развития;
- организация сотрудничества со студенческими, молодёжными и другими общественными объединениями в Российской Федерации;
- иные задачи.

3.3. Мониторинг качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности

Мониторинг качества воспитательной работы – это форма организации сбора, хранения, обработки и распространения информации о системе воспитательной работы в Университете, обеспечивающая непрерывное слежение и прогнозирование развития данной системы.

Способы оценки достижимости результатов воспитательной деятельности на личностном уровне:

- методики диагностики ценностно-смысловой сферы личности и методики самооценки;
- анкетирование, беседа и др.;
- анализ результатов различных видов деятельности;
- портфолио и др.

Ключевые показатели эффективности *качества воспитательной работы и условий реализации содержания воспитательной деятельности*: качество ресурсного обеспечения реализации воспитательной деятельности; качество инфраструктуры Университета; качество воспитывающей среды и воспитательного процесса в Университете; качество управления системой воспитательной работы в Университете; качество студенческого самоуправления в Университете;

- иное.

**План внеучебной работы с обучающимися
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»
на 2023 -2024 учебный год**

1. Перечень социальных проектов

Треки	Профессиональные			
	Воспитательная работа	Сроки	Ответственный	Форма отчетности
Обеспечение качества профессиональной подготовки	Работа кураторов (организация воспитательной деятельности с обучающимися)	в течение года	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа
	Школа наставников	в течение года	Рожкова М.Г.	Отчет Студенческого офиса
	Участие в национальном чемпионате по профмастерству среди обучающихся с ОВЗ «Абилимпикс»	апрель-декабрь	Курбангалиева Ю.Ю., Лобач С.А.	Отчет каф. Специальная педагогика и психология ГПИ
	Школа волонтера	февраль – май	Никулина А.В.	Отчет Студенческого офиса
	Школа вожатых (в рамках ИДПО)	январь – май	Долгополова Л.В.	Отчет ГПИ
	Участие обучающихся в форумах, школах, конференциях, чемпионатах по приглашению организаций-партнеров	в течение года	Черный Т.В., Лимно Г.Г.	Отчет Студенческого офиса
	Работа Студенческого объединения «Корпус общественных наблюдателей»	апрель	Никулина А.В.	Отчет Студенческого офиса

Обеспечение качества профессиональной подготовки		Всероссийский экономический диктант	октябрь	Федорченко Е.А.	Отчет ИФЭУ
		Школа предпринимательства "Бизнес-полигон"	сентябрь	Федорченко Е.А., Студенческий совет института	Отчет ИФЭУ
	Предпринимательство	Организация и проведение встреч HR со студентами «Ярмарка вакансий»	апрель-июнь	Рожкова М.Г.	Отчет Студенческого офиса
		Проведение Ярмарки вакансий на платформе Факультетус	май	Рожкова М.Г.	Отчет Студенческого офиса
	Исследования	VII Всероссийская научная конференция с международным участием "Потемкинские чтения"	октябрь	Хапаев В.В.	Отчет ИОНИМО
	Культурно-массовые мероприятия	Цикл праздничных мероприятий ко Дню Российского студента. Студенческий бал	январь	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
		Проект «Творческий семестр»	февраль – июль	Шустрова Е.И., Адонина Л.В.	Отчет Студенческого офиса
		День российской науки	февраль	Чуклин А.А., Худякова А.Ю.	Отчет Студенческого научного общества
		Научный Квиз	март, октябрь, декабрь	Чуклин А.А., Пономарева А.В.	Отчет Студенческого научного общества

Культурно-массовые мероприятия	Фестиваль «#Войди-в-Айти» (приуроченный к празднованию дня Института)	ноябрь	Задесенец Л.М., Табакаев Д.И.	ИИТ, ИРИТС
	Всероссийский фестиваль студенческого творчества «Российская студенческая весна»: -отборочный этап в Университете; - региональный этап; - всероссийский этап	февраль - май	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Праздничные мероприятия, посвященные Международному женскому дню	март	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Участие обучающихся во Всероссийском конкурсе «Студент года-2024»	ноябрь 2023- май 2024	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Торжественное мероприятие, посвященное чествованию выпускников СевГУ, окончивших вуз с красным дипломом	июль	Черный Т.В., Конюкова К.А., Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Торжественные мероприятия, посвященные выпуску (по институтам, колледжу, лицею)	июль	Конюкова К.А., Шустрова Е.И., заместители директоров институтов, колледжа по ВР, лица - прудуниверсария	Отчет Студенческого офиса
	Адаптационная неделя для первокурсников	сентябрь	Черный Т.В., Конюкова К.А., Рожкова М.Г., Никулина А.В., Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Праздничное мероприятие, приуроченное ко Дню знаний и началу учебного года	сентябрь	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	День Лицеиста	19.10.2024	Рогова О.В.	Отчет Лицея- прудуниверсария

Культурно-массовые мероприятия	Серия мероприятий, посвященных празднованию 100-летия со дня рождения Расула Гамзатова	октябрь-ноябрь	Синковская Е.В.	Библиотека
	Фестиваль «Посвящение в ИРИТСовцы»	октябрь-ноябрь	Табакаев Д.И.	Отчет ИРИТС
	«День энергетика»	декабрь	Шевченко А.П.	Отчет ИЯЭиП
	Студенческая лига КВН в СевГУ	в течение года	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Цикл мероприятий, приуроченных к празднованию Нового года	декабрь	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Серия досуговых, спортивных мероприятий в общежитиях	в течение года	Никулина А.В., Шустрова Е.И., Студенческие советы общежитий	Отчет Студенческого офиса
	Мероприятия в рамках празднования Дней институтов, колледжа, лицей-предуниверсария	в течение года	Конюкова К.А., Шустрова Е.И.	Отчет зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария
	Работа творческих мастерских по направлениям: театр, хореография, вокал	февраль – декабрь	Шустрова Е.И.	Отчет Студенческого офиса
	Реализация проекта «6 музеев»	февраль - декабрь	Вакулова Т.В.	Отчет ИЮНиМО
	Проведение кураторских часов, встреч в рамках патриотического направления	февраль - декабрь	Конюкова К.А. Никулина А.В. Адамык А.А.	Отчет Студенческого офиса
	Круглый стол «Холокост - историческое осмысление»	январь	Калинкина Ю.В.	Отчет Координационного центра
	Спортивные состязания «А, ну-ка, парни» в рамках празднования Дня защитника Отечества и Дня народной воли	февраль	Давыденко Р.В.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»

Гражданско-патриотическое воспитание	Кураторские часы, посвященные Дню воссоединения Крыма, Севастополя с Россией	март	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария
	Туристический поход «По местам боевой славы»	апрель-май	Маюрова И.А.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария
	Участие в проведение субботников	апрель-май	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария
	Всероссийская Акция «Георгиевская лента»	в течение года	Никулина А.В., Конюкова К.А.	Отчет Студенческого офиса
	Серия мероприятия посвященных Дню Победы	апрель – июнь	Конюкова К.А., Адамык А.А., Никулина А.В.	Отчет Студенческого офиса
	Акции Волонтерского центра «Фрегат»	апрель-май	Никулина А.В.	Отчет Студенческого офиса
	Всероссийский исторический диктант на тему событий Великой Отечественной войны «Диктант Победы»	в течение года	Конюкова К.А. Адамык А.А.	Отчет Студенческого офиса
	Всероссийская акция «Свеча памяти»	май-июнь	Никулина А.В.	Отчет Волонтерского центра
	Кураторские часы, посвященные Дню народного единства	10.06.2023	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по воспитательной работе институтов, колледжа, лицей-предуниверсария. Студ.офис
	Участие во Всероссийском фестивале студенческого спорта «АССК. Фест»	30.10.2023 – 03.11.2023	Леонова Н.С.	Отчет МК

Гражданско-патриотическое воспитание	Ежегодный круглый стол «Вместе победим»		Калинкина Ю.В.	Отчет Координационного центра
	Участие команды университета в соревнованиях Национальной студенческой парусной лиги	в течение года	Дышкантюк В.В.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Участие команды университета в соревнованиях Национальной студенческой регбийной лиги	в течение года	Бондарев В.Ю.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
Формирование ценностей ЗОЖ	Участие спортсменов университета в соревнованиях Национальной студенческой киберспортивной лиги	в течение года	Царенко М.Г.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Участие команды университета в соревнованиях Ассоциации студенческого баскетбола	в течение года	Коротких С.В.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Участие команды университета в соревнованиях Национальной студенческой футбольной лиги	в течение года	Белобаба А.В.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Кубок Ректора по мини-футболу	февраль-апрель	Багоян В.Г.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Кубок Университета по волейболу, посвященный Дню Победы	март – апрель	Избицкий В.В.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Туристический слёт	сентябрь	Котченко Ю.В.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»
	Участие команды университета в региональном этапе фестиваля Всероссийского физкультурно-спортивного	апрель-май	Малокостов В.А.	Отчет Центра «Физическая культура и спорт»

	комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) среди студентов образовательных организаций города Севастополя				
	Мероприятия на тему «О вреде наркотических веществ, табака и алкоголя»	в течение года	Леонова Н.С.	Отчет МК	
	Тренинг-курс по профилактике употребления ПАВ (алкоголь, сигареты, наркотики)	в течение года	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария	
	Кураторские часы, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом		Калинкина Ю.В.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария, Координационный центр	
	Акция #СТОПВИЧСПИД	29.11-02.12.2023	Никулина А.В.	Отчет Студенческого офиса	
	Всероссийская межведомственная комплексная оперативно-профилактическая операция «Дети России-2023»	апрель-ноябрь	Конюкова К.А.	Отчеты зам. директоров по ВР институтов, колледжа, лицей-предуниверсария,	

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ
основной образовательной программы
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Технология и организация производства продукции
общественного питания,
год набора 2023 г.

Компонент ООП (раздел, подраздел, пункт компонента ООП)	Основания для изменений	Краткая характеристика вносимых изменений
Общая характеристика ООП	<i>Выписка из протокола №15 заседания ученого совета ФГАОУ ВО «СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» от 26 июня 2025г. п.8.4 Об актуализации учебных планов бакалавриата и специалитета всех направлений подготовки</i>	п. 4.1 «Объем факультативных дисциплин составляет 10 зачетных единиц»
Учебный план		Включить в 5-8 семестры факультативную дисциплину «Молодежь и общество» суммарным объемом 2 з.е (72 ч.).

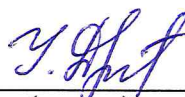
Проректор по образовательной
деятельности


(подпись)

26.06.2025
(дата)

В.Р. Душко

Директор Дирекции развития
образовательных программ


(подпись)

26.06.2025
(дата)

У.В. Дремова

Директор Политехнического
института


(подпись)

26.06.2025
(дата)

В.И. Головин

Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент, доцент кафедры
«Пищевые технологии
и оборудование»


(подпись)

26.06.2025
(дата)

И.А. Прокопенко