

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Д. Нечаев

«27 мая» 2023 г.

ПРИНЯТО

решением ученого совета
Севастопольского государственного
университета

«27» апреля 2023 г.

Протокол № 31

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

**Современные технологии организации
и производства продукции общественного питания**

Квалификация

магистр

Форма обучения, год набора

очная, заочная, 2023

Севастополь

2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
Основной образовательной программы
высшего образования

Уровень высшего
образования
Направление
подготовки

магистратура
(название)

19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код и название)

Профиль

Современные технологии организации и
производства продукции общественного питания
(название)

Квалификация

магистр
(название)

Проректор по образовательной
деятельности


(подпись)

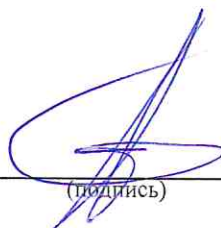
25.04.2023 В.Р. Душко
(дата)

Директор Дирекции развития
образовательных программ


(подпись)

25.04.2023 У.В. Дремова
(дата)

Директор Политехнического
института


(подпись)

25.04.2023 В.И. Головин
(дата)

РАЗРАБОТАНО

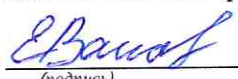
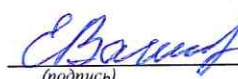
Руководитель образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры «Пищевые
технологии и оборудование»


(подпись)

25.04.2023 Д.О. Ерёмченко
(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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания, 2023 года набора) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028, отвечает требованиям профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н, соответствующего профессиональной деятельности выпускников 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  <i>(подпись)</i> Е.Г. Ващенко
Программа государственной итоговой аттестации 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  <i>(подпись)</i> Е.Г. Ващенко
Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	Генеральный директор ООО «Туристическо-оздоровительный комплекс им. А.В. Мокроусова»  <i>(подпись)</i> Е.Г. Ващенко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 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.....	8
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	8
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	9
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников	11
3. Планируемые результаты освоения ООП	14
4. Документы, регламентирующие структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП.....	15
4.1. Учебный план и календарный учебный график	15
4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)	17
4.3. Рабочие программы практик.....	17
4.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	20
4.5. Программа государственной итоговой аттестации.....	21
4.6. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации	21
5. Сведения об условиях реализации ООП	21
5.1. Общесистемное обеспечение реализации ООП.....	21
5.2. Кадровые условия реализации ООП.....	22
5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ООП....	23
5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	24
6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	25
Приложение А. Индикаторы достижения компетенций	
Приложение Б. Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)	

1. Общие положения

1.1. Определение образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Основная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и 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 учётом потребностей регионального рынка труда, на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14.08.2020 г. № 1028 (далее – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования).

Основная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объём, 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 учётом требований следующих нормативных правовых документов:

– Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028;

– Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, 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;

– Положение о практической подготовке обучающихся, утверждённое приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 05.08.2020 № 885, приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 390;

– Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. №281н;

1.2.2. Настоящая основная образовательная программа разработана с учётом 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

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

В области воспитания целью ООП является развитие у обучающихся: личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности; целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, выносливости.

В области обучения целью ООП подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания является формирование общекультурных (универсальных): социально-личностных, общенаучных, инструментальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

ООП реализуется с целью подготовки для региона и государства в целом профессиональных кадров для работы на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

ООП реализуется в Университете по профилю «Современные технологии организации и производства продукции общественного питания».

Цель – подготовить специалистов, адаптированных к современным условиям функционирования высокотехнологичного производства, готовых к применению инновационных методов и технологий; способных проводить обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания; способных производить полуфабрикаты и продукцию различного назначения для предприятий питания; способных осуществлять контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; осуществлять контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания; проектировать и реконструировать предприятия питания, кулинарных цехов по выпуску полуфабрикатов; проводить научные исследования продукции питания и разрабатывать новые высокотехнологичные производства продукции питания.

Обучение осуществляется в очной и заочной формах. Нормативный срок освоения программы (вне зависимости от применяемых образовательных технологий): для очной формы обучения – 2 года, для заочной формы обучения – 2 года, 3 месяца;

– при обучении по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения) – не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Трудоемкость освоения образовательной программы составляет 120 зачетных

единиц. Одна зачетная единица в Университете соответствует 36 часам.

При реализации ООП ВО Университет вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Цель ООП ВО подготовить квалифицированного выпускника по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, обладающего:

- универсальными компетенциями, основанными на гуманитарных, социальных и экономических знаниях, позволяющих ему успешно работать в коллективе и реализовывать свое личностное развитие;

- активной гражданской позицией, целеустремленностью, организованностью, трудолюбием, стремлением к повышению своей квалификации и профессионального мастерства;

- общепрофессиональными компетенциями, важнейшими из которых являются способность использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, организовывать проведение научных исследований, представлять и аргументированно защищать полученные результаты;

- профессиональными компетенциями, в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Основными задачами ООП ВО являются

- развитие у обучающихся личностных качеств;

- формирование компетенций, соответствующих ФГОС ВО и профессиональным стандартам;

- получение обучающимися навыков научно-исследовательской и маркетинговой деятельности в области оптимизации технологических процессов производства для улучшения качества продукции общественного питания.

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 19.04.04 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 19.04.04 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 подготовки.

Квалификация, присваиваемая выпускникам по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – магистр.

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 ООП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня, подтвержденное документом о высшем образовании и о квалификации. Прием на обучение проводится (за исключением приема лиц, имеющих право на прием на обучение без вступительных испытаний):

- на базе высшего образования – по результатам вступительных профессиональных испытаний, форма и перечень которых определяются Правилами приема в СевГУ.

Поступающие при подаче заявления на участие в конкурсе могут наряду с необходимым перечнем документов представить документы, подтверждающие наличие индивидуальных достижений (согласно перечню, изложенному в Правилах приема в СевГУ), которые учитываются посредством начисления баллов и суммируются с результатами вступительного испытания.

Абитуриент должен иметь знания в профессиональной области, владеть государственным языком, понимать законы развития природы и общества, иметь способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и технических дисциплин, желанием продолжить изучение названных дисциплин.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС ВО:

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Деятельность предприятий общественного питания заключается в решении как экономических, так и социальных задач, направленных на удовлетворение потребности населения в организации внедомашнего питания и досуга. Как известно, проблема эффективности организации в условиях рынка деятельности предприятий общественного питания требует постоянного совершенствования и обновления, внедрения новых технологий производства. Научные исследования в области общественного питания в основном ориентированы на изучение технологии производства продукции и

организации общественного питания. Исследование проблем и перспектив развития общественного питания актуально в плане понимания его роли в социальной и экономической жизни общества и определения основных направлений развития отрасли на региональном уровне. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия питания различных типов, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства, испытательные центры качества продукции, органы сертификации, научно-исследовательские институты.

Магистры по профилю «Современные технологии организации и производства продукции общественного питания» могут трудоустроиться:

- руководителем предприятия общественного питания;
- технологом предприятия общественного питания;
- заведующим производством предприятия общественного питания;
- проектировщиком предприятий общественного питания;
- инспектором служб по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
- преподавателем в средних и высших учебных заведениях.

Выпускники магистерской программы могут продолжать обучение в аспирантуре.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:

- технологическая деятельность (основной вид деятельности);
- организационно-управленческая деятельность (основной вид деятельности);
- научно-исследовательская деятельность (дополнительный вид деятельности).

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

- технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 02 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

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	уровень (подуровень) квалификации
33.008 Управление предприятием питания	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания		Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания		Разработка концепции и стратегии развития сети предприятия питания	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками и предприятиями и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управление деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы/виды задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	научно-исследовательская деятельность	– разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания; – разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества; – разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявление фальсификации; – разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	– законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; – формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; – технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; – основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятий питания;
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	технологическая деятельность	– контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства; – разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; – разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству; – обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами; – требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства; – оценка рисков в области качества и безопасности	– основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; – основы риск-менеджмента и антикризисного управления; – теория конфликтологии и психологии делового общения; – системы стимулирования

		продукции производства; – установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания; – установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия; – проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания; – повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве; – поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания; – повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; – разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе международных стандартов серии ИСО 9000; – применение методов критических контрольных точек на принципах ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания; – выбор систем обеспечения экологической безопасности	персонала, повышения их мотивации и лояльности
--	--	---	---

		предприятий питания; – разработка стратегии развития предприятия питания, обеспечение реализации стратегических планов; – подбор и развитие персонала, оплата его труда; – разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей; – разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда; организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета.	
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	организационно-управленческая деятельность	– разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания; – разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами организации; – анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия; – разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования; – организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания; – разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания; – разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания; – поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте; – адаптация современных версий систем управления качества к	

		конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции; – организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.	
--	--	--	--

3. Планируемые результаты освоения ООП

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

В результате освоения программы магистратуры 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности:

– Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания (ПК-1);

– Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания (ПК-2);

технологический тип задач профессиональной деятельности:

– Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения (ПК-3);

– Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания (ПК-4);

организационно-управленческий тип задач профессиональной деятельности:

– Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений (ПК-5);

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 аттестацию, 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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания)

Структура ООП		Объем ООП в зачетных единицах
Блок 1	Дисциплины (модули)	60
Блок 2	Практики	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы магистратуры		120

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

К обязательной части относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы магистратуры и в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, – 92 зачетных единиц, что составляет 76,7 процентов от общего объема программы магистратуры.

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 для обучающихся составляет 54 часа в неделю, включая все виды его контактной и самостоятельной работы. В указанный объем не входят факультативные дисциплины.

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. Минимальный объем контактной работы для магистратуры очной формы обучения – не менее 14 академических часов в неделю.

Максимальный объем контактной работы при освоении основной образовательной программы по заочной форме обучения не превышает 200 академических часов в год. В указанный объем не входит контактная работа по факультативным дисциплинам. Минимальный объем контактной работы для магистратуры заочной формы обучения – 80 академических часов в год.

Объем факультативных дисциплин составляет 4 зачетные единицы.

Объем каникулярного времени в учебном году определяется настоящей 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 магистратуры входят рабочие программы всех дисциплин (модулей), перечисленные 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. Программы практик

В Блок 2 «Практики» в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания входит производственная практика. Производственная практика представляет 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.

В соответствии с утвержденным учебным планом практическая подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) включает следующие типы производственных практик:

- организационно-управленческая практика;
- технологическая практика;
- преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа;
- научно-исследовательская работа;

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 программой практики настоящей ООП.

4.3.1. Рабочие программы производственных практик:

Тип производственной практики: **Организационно-управленческая практика (рассредоточенная).**

Проводится в 1, 2, 3 семестрах. Объем 33 зачетных единиц. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: развитие способности самостоятельного осуществления организационно-управленческой работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в области современных технологий организации и производства продукции общественного питания, через сочетание опыта работы с научным руководителем и выполнения собственного тематического исследования, ограниченного конкретной научной проблемой, затрагивающей направленность настоящих и будущих интересов магистрантов. Так же это подготовка магистранта, как к самостоятельной организационно-управленческой работе, основным результатом которой является написание и успешная защита выпускной квалификационной работы магистра к проведению исследований в составе творческого коллектива.

Ее основными задачами являются:

- обеспечение становления профессионального организационно-управленческого мышления магистрантов, формирование у них чёткого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углублённых профессиональных знаний;
- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий;

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Логистика на предприятиях общественного питания», «Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли», «Инновационные технологии в общественном питании», «Управление качеством и конкурентоспособностью», полученные в процессе обучения в 1, 2, 3 семестрах, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: **Технологическая практика (концентрированная).**

Проводится во 2 семестре, для очной и заочной форм обучения. Объем 6 зачетные единицы (4 недели). Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания любых форм собственности, в научно-исследовательских учреждениях.

Ее основными задачами являются:

- изучение организации научно-технической и производственной деятельности учреждения (организации, предприятия), лаборатории, отдела;
- приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям;
- приобретение и углубление опыта использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения в области технологии продукции и организации общественного питания.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам «Современные методы исследования сырья и продуктов питания/Инновационные методы организации и планирования производства на предприятиях общественного питания», «Гигиена и экспертиза сырья и готовой продукции», полученные в процессе обучения во 2 семестре, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: **Научно-исследовательская работа (рассредоточенная).**

Проводится в 4 семестре, для очной и заочной форм обучения. Объем 6 зачетных единиц. Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в области современных технологий организации и производства продукции общественного питания, через сочетание опыта работы с научным руководителем и выполнения собственного тематического исследования, ограниченного конкретной научной проблемой, затрагивающей направленность настоящих и будущих интересов магистрантов. Так же это подготовка магистранта, как к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита выпускной квалификационной работы магистра.

Ее основными задачами являются:

- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углублённых профессиональных знаний;

За период прохождения практики, обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания/История и методология науки о пище», «Технология и организация ресторанного дела», «Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», полученные в процессе обучения на 1 и 2 курсах, получить навыки практического их применения.

Тип производственной практики: **Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.**

Для очной формы обучения проводится в 4 семестре, для заочной – в 5 семестре. Объем 6 зачетных единиц (4 недели). Способ проведения производственной практики: стационарная.

Ее основная цель: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности; практика проводится после освоения обучающимися программ теоретического и практического обучения и предполагает сбор и анализ материалов, необходимых для написания выпускной квалификационной работы магистра.

Ее основными задачами являются:

- изучение организации научно-технической и производственной деятельности учреждения (организации, предприятия), лаборатории, отдела;

- приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям;
- приобретение и углубление опыта использования возможностей вычислительной техники и программного обеспечения в области технологии продукции и организации общественного питания;
- сбор магистрантом сведений и материалов, которые могут войти в его выпускную квалификационную работу.

За период прохождения практики обучающийся должен закрепить знания по дисциплинам: «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания», «Технология и организация ресторанного дела», «Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания», «Микробиология и эпидемиология в области питания», полученные в процессе обучения на 1 и 2 курсах, получить навыки практического их применения.

Все типы практик могут проводиться как в профильных организациях г. Севастополя и Республики Крым, так и в подразделениях Университета (лабораториях, центрах и др.), обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом, а также материально-техническим оснащением.

Общее руководство и контроль над организацией и проведением практики возлагается на кафедру. В случае проведения практики в профильной организации назначается также руководитель практики от профильной организации. Проведение практики в профильных организациях осуществляется на основе договоров с этими организациями.

В случае проведения практики в профильной организации, содержание и планируемые результаты практики согласовываются с руководителем практики от 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 и 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.

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, с учетом профиля реализуемой образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по данной основной образовательной программе включает выполнение, 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 кафедр.

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 магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 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 магистратуры в соответствии с учебным планом.

Реализация основной образовательной программы магистратуры обеспечивается электронной информационно-образовательной средой Университета (далее – ЭИОС).

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне её.

ЭИОС обеспечивает:

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса.

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей) (их содержание представлено в сети «Интернет» в аннотированном виде, рабочие программы хранятся на выпускающей кафедре), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах.
- проведение всех видов 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».

5.2. Кадровые условия реализации ООП

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Современные технологии организации и производства продукции общественного питания) обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, или имеющие образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Реализация ООП обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками СевГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора, квалификация которых соответствует квалификационным характеристикам, установленным Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. №1н.

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

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

Более 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют 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).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) осуществляется штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

С целью повышения профессионального уровня преподавателей регулярно проводятся методические и научные семинары, на которых обсуждаются вопросы совершенствования учебного процесса: современные проблемы организации учебного процесса, их теоретические и практические аспекты, возможности использования накопленного опыта преподавания для улучшения учебно-воспитательного процесса, повышения качества обучения, применение современных аудиовизуальных, информационных средств и другие.

С целью повышения педагогического мастерства регулярно проводятся взаимные посещения занятий преподавателями, планомерно проводятся открытые занятия. В дальнейшем содержательная часть лекции, методика изложения материала, связь с аудиторией обсуждаются на заседаниях кафедры и делаются соответствующие выводы. В журнале взаимных посещений занятий, приводятся отзывы преподавателей на открытые лекции, и документы по планированию данного вида деятельности.

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

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, 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.

В случае если доступ к необходимым в соответствии с рабочими программами дисциплин (модулей) и практик изданиям не обеспечивается через электронно-библиотечные системы, библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

5.4. Применяемые механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

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.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

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 элективных дисциплин (дисциплин по выбору обучающихся);
- Регламент зачета результатов освоения открытых онлайн-курсов;
- Положение об электронном обучении и дистанционных образовательных технологиях.

ИНДИКАТОРЫ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Универсальные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений.
	УК-1.2. Формирует конкурентоспособную стратегию развития предприятия питания.
	УК-1.3. Управляет разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятия питания.
	УК-1.4. Анализирует проблемную ситуацию на основе системного анализа, выявляя её составляющие и связи между ними.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает и реализовывает проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.
	УК-2.2. Осуществляет общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания.
	УК-2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.
	УК-2.4. Способен представлять результат деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата.
	УК-2.5. Преодолевает сопротивление коллектива внедрению изменений на предприятии питания.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Стимулирует работу персонала, повышая их мотивации и лояльности.
	УК-3.2. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов.
	УК-3.3. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.
	УК-3.4. Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в

	деятельности предприятия питания.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-5.1. Выбирает партнеров по бизнесу и заключает с ними договора с учетом интересов заинтересованных лиц, применяя современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах).
	УК-5.2. Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.
	УК-5.3. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.
	УК-5.4. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат командной работы
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Выявляет, раскрывает и устраняет конфликты интересов заинтересованных сторон, учитывая разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
	УК-5.2. Управляет мотивацией персонала предприятия питания различного культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними.
	УК-5.3. Создает позитивную деловую атмосферу взаимодействия персонала предприятия питания.
	УК-5.4. Использует навыки работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет приоритеты своей профессиональной деятельности, выстраивая и реализовывая траекторию саморазвития.
	УК-6.2. Использует личностный потенциал в социальной среде для достижения поставленных целей в профессиональной деятельности.
	УК-6.3. Несет ответственность за принимаемые решения, учитывает правовые и культурные аспекты, обеспечивая устойчивое развитие при ведении профессиональной деятельности.
	УК-6.4. Критично оценивает свою профессиональную деятельность, соотносит цели, способы и средства её достижения с её результатами.
	УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе,

	профессиональной карьере и определяет стратегию профессионального развития
--	--

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Применяет основные методы оценки результативности экономической деятельности предприятия питания с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.
	ОПК-1.2. Прогнозирует результаты деятельности предприятия питания и разрабатывает его стратегию.
	ОПК-1.3. Формирует содержание и особенности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания.
	ОПК-1.4. Проводит организационную диагностику организационной структуры предприятия питания с целью оптимизации производственных процессов.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Внедряет инновационные технологии производства продуктов питания различного назначения
	ОПК-2.2. Устанавливает и определяет приоритеты в области управления технологическими процессами производства продукции различного назначения.
	ОПК-2.3. Использует фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания, инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности.
	ОПК-2.4. Организует документооборот на предприятии общественного питания; современными техническими средствами для организации документооборота на предприятии
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1. Обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разрабатывая новые конкурентоспособные концепции его развития.
	ОПК-3.2. Оценивает риски и управляет качеством выпускаемой продукции путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.
	ОПК-3.3. Предлагает схемы организации

	производства продукции питания, основанные на принципах обеспечения безопасности выпускаемой продукции.
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1. Планирует и организует исследования по моделированию продуктов питания.
	ОПК-4.2. Проводит исследования пищевого сырья и продуктов питания, осуществляет анализ результатов исследований, внедряет результаты и разработки на производстве.
	ОПК-4.3. Обосновывает и реализует проектирование технологических процессов производства продукции питания.
	ОПК-4.4. Оптимизирует технологические процессы производства продукции питания с учетом рационального использования сырья и ресурсов.
	ОПК-4.5. Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продукции питания с целью учета сырья и готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК-5.1. Использует основные научные знания при решении профессиональных задач при эксплуатации современного технологического оборудования в технологических процессах.
	ОПК-5.2. Владеет методами сбора и обработки информации в процессе проведения исследований для решения организационно-технологических задач в профессиональной деятельности.
	ОПК-5.3. Критически оценивает результаты исследовательской деятельности, полученные отечественными и зарубежными исследователями.

Профессиональные компетенции

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
ПК-1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания	ПК-1.1. Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и подготовки предложений по формированию и совершенствованию продукции общественного питания.
	ПК-1.2. Применять техники количественной оценки, анализа информации о продукции и услугах общественного питания.

	ПК-1.3. Использует результаты научно-исследовательской деятельности при разработке эффективных технологий в профессиональной деятельности.
	ПК-1.4. Ставит задачи исследования, выбирает методы экспериментальной работы, интерпретирует и представляет результаты научных исследований
ПК-2. Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания	ПК-2.1. Проводит прикладные научные исследования, обрабатывает результаты, используя их в профессиональной среде для улучшения качества продукции общественного питания.
	ПК-2.2. Владеет техническими средствами автоматизации для сбора и анализа данных.
	ПК-2.3. Умеет использовать современные программные продукты для сбора и анализ данных.
	ПК-2.4. Знает методы расчета и проектирования технологических процессов производства продукции питания.
	ПК-2.5. Адаптирует современные версии систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов.
	ПК-2.6. Работает с нормативными документами, научной литературой в области микробиологического исследования, проводит отбор проб продуктов питания и их подготовку, определяет микробиологические показатели.
	ПК-2.7. Способен выполнять для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием передовой аппаратуры, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-3. Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения	ПК-3.1. Знает классификацию пищевых добавок и механизм действия основных пищевых добавок для придания продукции общественного питания заданного функционального состава
	ПК-3.2. Идентифицирует пищевые добавки с использованием системы Е-нумерации, ориентируется в кодах, определяя группы и классы пищевых добавок
	ПК-3.3. Использует методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

	ПК-3.4. Ставит конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания.
	ПК-3.5. Обоснованно выбирает задаваемые и искомые свойства функционального состава продукции общественного питания с учетом норм физиологических потребностей населения
ПК-4. Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания	ПК-4.1. Подбирает технологическое оборудование, организует рабочие места для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.
	ПК-4.2. Владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
	ПК-4.3. Проводит прикладные научные исследования с целью разработки и применения высокоэффективного оборудования в производстве продукции общественного питания.
	ПК-4.4. Выполняет основные расчеты и составляет необходимую техническую документацию по подбору технологического оборудования.
ПК-5. Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений	ПК-5.1. Владеет методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий в профессиональной деятельности.
	ПК-5.2. Устанавливает требования к документообороту на предприятии общественного питания.
	ПК-5.3. Производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий общественного питания.
	ПК-5.4. Разрабатывает стратегию предприятия, с учетом экономических, политических, социальных, культурных, технологических и финансовых составляющих.
	ПК-5.5. Разрабатывает новые конкурентоспособные концепции для предприятия общественного питания.
	ПК-5.6. Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в профессиональной деятельности и обществе

**Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

**Аннотация дисциплины
«Иностранный язык для специальных целей»
(Б1.О.01)**

Цели изучения дисциплины: повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной, научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, при подготовке научных работ, а также для дальнейшего самообразования.

Основная задача курса:

– формирование у студентов важнейших базовых умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной иноязычной коммуникативной компетенции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-4 – Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Особенности профессионально-ориентированной коммуникации.

Тема 1.1. Listen and Speak Professional English. Discussion. Extension activities.

Тема 1.2. Dealing with Terminology and Defining Key Concepts. Handling Arguments and Examples. Study new vocabulary. Pre-discussion activities. Discussion activities. Cross-questions. After-discussion activities.

Раздел 2. Профессиональная терминология и особенности ее перевода.

Тема 2.2. Requirements for Summaries Activities on text squeezing.

Тема 2.3. Steps for Summarizing. Making up summaries of profession-oriented texts.

Тема 2.4. Discussion. Extension activities. Translation. Individual Tasks

Перечень образовательных технологий: практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ – 288 часов, из них – 130 часов контактной работы.

Форма контроля – 2 семестр – зачет, 4 семестр – зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
«Методология исследовательской деятельности в пищевых производствах»
(Б1.О.02)

Цели изучения дисциплины: формирование теоретической и практической основы для овладения базовыми знаниями в области методов научных исследований сферы общественного питания, формирование знаний, умений и навыков проведения прикладных научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде.

Основные задачи курса:

- научить обучающихся самостоятельной теоретической работе;
- познакомить с современными методами научных исследований;
- сформировать понятие о сущности исследовательской деятельности;
- создать оптимальные условия для развития познавательной активности и интереса обучающихся, развития их умений и навыков общения и взаимодействия;
- способствовать овладению методологией научного познания;
- научить работать с научной литературой, осуществлять поиск необходимой информации;
- выработать умение работы над рефератами, докладами, курсовыми и дипломными работами, прививать навыки публичного выступления;
- создать условия для саморазвития, самореализации, самовыражения обучающихся.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-3 – Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания;

ОПК-5 - Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Теория вопроса научно-исследовательской деятельности

Тема 1.1. Сущность исследовательской деятельности. Научно-исследовательская деятельность. Методы научного исследования. Выбор методов и средств исследования. Методы эмпирического исследования. Требования к организации теоретических и практических исследований. Виды информационных ресурсов. Характеристика и требования к научному наблюдению. Методика исследования. Выявление и формулировка проблемы. Тема и ее актуальность. Объект и предмет исследования. Цель, задачи, логика исследования. Цель как представление о результате, правила постановки целей и задач исследования. Практическая значимость исследования.

Раздел 2. Организация исследовательской деятельности

Тема 2.1. Информационное обеспечение исследования. Научные документы и издания. Информационно-поисковые системы. Организация работы с научной литературой. Анализ информационного материала. Организация работы с источниками информации. Библиотечные информационные ресурсы; Правила библиографического описания источника и литературы, составления списка информационных источников и литературы. Планирование и основные этапы организации исследовательской работы. Введение к исследованию. Основная часть исследования. Заключение в исследовании. Анализ статистических данных. Способы представления результатов исследовательской деятельности.

Раздел 3. Методы обработки, анализа, обобщения, интерпретации и оформления результатов исследования. Апробация результатов исследования.

Тема 3.1. Методика систематизации. Обобщения и объяснения фактологического материала исследования. Методы статистической обработки результатов исследования. Графическое и табличное оформление результатов исследования.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 4 ЗЕ – 144 часов, из них – 72 часов контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр – зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
«Философские проблемы науки и техники»
(Б1.О.03)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся углубленных знаний о роли философской науки в жизни современного общества, общих закономерностях и тенденциях развития науки и характерной специфики научного знания.

Основные задачи курса:

- изучения основных философских концепций науки, главных принципов и методов научного исследования;
- изучения закономерностей и тенденций развития современной науки;
- формирования представлений о методологии проведении научных исследований в различных отраслях науки

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:

УК-5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Познавательная деятельность и наука.

Постановка проблемы научного познания в философии. Гносеология, эпистемология, философия науки: их соотношение. Понятие знания. Понятие науки. Субъект и объект научного познания.

Тема 2. Философские концепции науки. Позитивизм.

Рождение позитивизма. О. Конт: определение науки, классификация наук, закон трёх стадий. Д.С. Миль: психологические основы научного познания.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часов, из них – 54 часа аудиторной работы.

Форма контроля: 1 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Высокотехнологические производства продуктов питания»
(Б1.О.04)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся общей культуры профессиональной деятельности в условиях конкурентного рынка труда; развитие мотивационных запросов изучения зарубежных технологий производства продуктов питания; получение обучающимися практических высоких технологий и инструментария для решения проблем в деятельности современных предприятий питания; освоение механизмов управления и контроля деятельности высокотехнологичного производства продуктов питания; получение навыков использования научных представлений и знаний в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности; получение знаний по разработке и реализации инновационных технологий продуктов производства питания.

Основные задачи курса:

- формирование основных представлений о направлении развития теории и практики современных российских и зарубежных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- приобретение обучающимися навыков реализации теоретических знаний на практике в рамках выполнения практических занятий с применением интерактивных методов и закреплении соответствующих компетенций согласно ООП;
- закрепление, углубление и обогащение специальных основ анализа современных технологий с позиции проектирования и практической реализации инноваций в организациях общественного питания;
- расширение диапазона умений и навыков реализации методологии освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания;
- побуждение к самообразованию по специальным разделам технических наук, связанных с проведением анализа отечественной и зарубежной литературы с точки зрения использования закономерностей организации инновационной деятельности в современном производстве продуктов питания;
- освоение основных технологий разработки новых продуктов в современных организациях с использованием теоретического и практического инструментария российских и зарубежных энерго- и ресурсосберегающих технологий, и высокотехнологичного оборудования;
- помощь в приобретении опыта самостоятельной работы по индивидуальному образовательному маршруту и в конструировании планов реализации инновационных технологий производства продуктов питания при написании выпускной квалификационной работы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:

- УК-2 – Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;
- ОПК-2 – Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- ОПК-3 – Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений;

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные направления развития высокотехнологичных производств производства продуктов питания в России и за рубежом.

Тема 1.1. Введение. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие. Тема 1.2. Инновационные технологии производства продуктов питания, получившие развитие в России.

Раздел 2. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания.

Тема 2.1. Принципы и методы управления деятельностью предприятий питания. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания. Тема 2.2. Современный уровень развития автоматизированных программ по управлению производством.

Раздел 3. Теоретические основы управления качеством.

Тема.3.1. Общая характеристика моделирования. Методы и алгоритмы решения творческих технических задач. Общий подход к построению математической модели. Тема 3.2. Методология управления качеством в сфере продукции питания на международных принципах.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 44 часов контактной работы.

Форма контроля: 4 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Микробиология и эпидемиология в области питания»
(Б1.О.05)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся глубоких теоретических знаний по микробиологии сырья и пищевых продуктов, овладение методами определения микробиологических показателей и приобретение умений для грамотного решения профессиональных задач по обеспечению эпидемиологического благополучия предприятия общественного питания.

Основные задачи курса:

- ознакомление с основами общей и технической микробиологией;
- изучение способов получения и использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах;
- ознакомление с основами эпидемиологии;
- изучение основных групп санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов, контролируемых санитарно-гигиеническими требованиями;
- изучение современных методов дезинфекции технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих средств;
- усвоение основных методов предохранения продуктов от микробной порчи, причин развития микробиологических дефектов продуктов питания и пищевых заболеваний человека;
- формирование навыков работы с нормативными и методическими документами в области микробиологического контроля;
- формирование навыков определения микробиологических показателей;
- формирование культуры мышления, умения в письменной форме и устной речи оформить результаты микробиологического исследования пищевых продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:

ОПК-2 – Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общая и промышленная (техническая) микробиология.

Тема 1.1. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их использование в пищевых производствах. Тема 1.2. Окружающая среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания микроорганизмами. Тема 1.3. Культивирование микроорганизмов.

Раздел 2. Микробиологические аспекты производства пищевых продуктов и методы оценки их эпидемиологической безопасности по микробиологическим показателям.

Тема 2.1. Микробиологический и санитарно-эпидемиологический контроль в пищевых производствах. Тема 2.2. Микробиология сырья и продуктов питания растительного происхождения. Тема 2.3. Микробиология сырья и продуктов питания животного происхождения.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часов, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 3 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Инновационный менеджмент и маркетинг в отрасли»
(Б1.О.06)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся восприимчивости к нововведениям, современных теоретических знаний и практических навыков в области подготовки и осуществления инновационных изменений; формирование комплексного представления об управлении компанией на принципах маркетинга, с учетом ориентации на рынок.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося навыков планирования, контроля и координации инновационной деятельности, осуществления процесса управления инновациям;
- приобретение обучающимися знаний и навыков анализа тенденций бизнес среды и оценки степени их воздействия на маркетинговые решения компании;
- формирование навыков оценки внутренних ресурсов компании и выявления рыночных возможностей, обеспечивающих ей прибыльность и рост;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОПК-1 – Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Основные понятия инноваций, инновационного менеджмента.

Тема 2. Организация инновационного менеджмента.

Тема 3. Клиентоориентированность как основа устойчивого развития компании.

Тема 4. Маркетинговые стратегии в области ценообразования.

Тема 5. Внешние и внутренние ресурсы, обеспечивающие прибыльность компании и рост.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Современные проблемы науки в пищевой промышленности»
(Б1.О.07)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления о способах производства продуктов питания, состоянии вопроса и тенденциях развития современной технологии и биотехнологии, техники и упаковочных материалов.

Основные задачи курса:

- получение знаний о современном состоянии пищевых и перерабатывающих отраслей АПК РФ, состоянии науки и научно-технического потенциала отраслей, межатраслевых научных проблемах, научно-технических направлениях в развитии пищевых и перерабатывающих отраслей АПК РФ.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:

УК-4 - Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

ПК-1 - Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Наука и промышленные технологии продуктов питания

Тема 1.1. Наука и промышленные технологии. Технологические уклады, перспективы развития пятого и шестого технологических укладов в России и мире. Национальная инновационная система и ее структура. Институты инфраструктурного обслуживания инновационного процесса. Национальные технологические инициативы, FoodNet рынок. Технологические инновации. Процессные и продуктовые в области производства.

Раздел 2. Современные проблемы применения технологических инноваций в производстве продуктов питания

Тема 2.1. Современные проблемы развития пищевых технологий и возможности их решения в российских условиях. Современные проблемы производства и использования микроингредиентов в пищевых технологиях. Перспективы и проблемы производства обогащенной, функциональной, специализированной продукции на основе нутрициологии.

Раздел 3. Современные проблемы производства высокотехнологичной продукции.

Тема 3.1. Проблемы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции отечественный и зарубежный опыт. Проблемы производства высокотехнологичной продукции питания на основе использования наукоемкие технологий (микро- и нанотехнологии, биотехнологии коммуникационные технологии). Перспективы и проблемы производства органических пищевых продуктов в региональных условиях.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них - 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 1 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Управление качеством и конкурентоспособностью»
(Б1.О.08)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления о научных основах оценки качества и управления конкурентоспособностью предприятий общественного питания.

Основные задачи курса:

- изучить теоретические основы качества, конкуренции, понятие конкурентоспособности предприятия, современные формы, методы и стратегии конкурентной борьбы, инструменты управления конкурентоспособностью предприятия;
- научиться на практике, разрабатывать требования к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- научиться на практике, проводить оценку качества продукции и услуг;
- изучить этапы разработки, внедрения систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;
- научиться на практике, проводить оценку конкурентоспособности предприятия и выявлять его конкурентные преимущества;
- овладеть навыками анализа конкурентной среды отрасли и навыками разработки конкурентной стратегии предприятия и новых конкурентоспособных концепций;
- научиться адаптировать современные версии систем управления качеством конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов;
- научиться осуществлять технический контроль и управление качеством продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-5 – Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Теоретические основы управления качеством.

Тема 1.1. Качество пищевых продуктов как объект управления.

Тема 1.2. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества.

Тема 1.3. Инструменты и методы управления качеством продукции.

Раздел 2. Конкурентная среда в обеспечении конкурентоспособности предприятия.

Тема 2.1. Конкурентоспособность и ее оценка.

Тема 2.2. Система управления конкурентоспособностью предприятия.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часов, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 1 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Научный семинар»
(Б1.О.09)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний, необходимых для того, чтобы разобраться в методиках получения и свойствах пищевых объектов, в том числе и технически важных.

Основные задачи курса:

- ознакомиться с современными экспериментальными достижениями в области пищевых технологий;
- освоить математический аппарат и физические основы пищевых технологий;
- ознакомиться с основными физико-химическими методами исследования пищевых объектов и со специальными методами изучения наноразмерных частиц.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 – Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания;

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-4 – Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Углубленное изучение науки и промышленных технологий продуктов питания

Тема 1.1. Наука и промышленные технологии. Технологические уклады, перспективы развития пятого и шестого технологических укладов в России и мире. Национальная инновационная система и ее структура. Институты инфраструктурного обслуживания инновационного процесса. Национальные технологические инициативы, FoodNet рынок. Технологические инновации. Процессные и продуктовые в области производства.

Раздел 2. Углубленное изучение современных проблем применения технологических инноваций в производстве продуктов питания

Тема 2.1. Современные проблемы развития пищевых технологий и возможности их решения в российских условиях. Современные проблемы производства и использования микроингредиентов в пищевых технологиях. Перспективы и проблемы производства обогащенной, функциональной, специализированной продукции на основе нутрициологии.

Раздел 3. Углубленное изучение современных проблем производства высокотехнологичной продукции.

Тема 3.1. Проблемы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции отечественный и зарубежный опыт. Проблемы производства высокотехнологичной продукции питания на основе использования наукоемкие технологий (микро – и нанотехнологии, биотехнологии коммуникационные технологии). Перспективы и проблемы производства органических пищевых продуктов в региональных условиях.

Перечень образовательных технологий: практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 6 ЗЕ – 216 часов, из них – 90 часов контактной работы.

Форма контроля: 3 семестр – зачет с оценкой.

Аннотация дисциплины
«Пищевые добавки и улучшители в технологии продуктов общественного питания»
(Б1.О.10)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений по применению пищевых добавок и улучшителей в общественном питании.

Основные задачи курса:

- ознакомление с целями, формами и методами использования пищевых добавок в пищевой технологии и структуре питания;
- изучение технологических функций и механизмов действия пищевых добавок, а также способы их внесения и эффективность использования в пищевых системах.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Пищевые добавки. Общие сведения

1. Общие сведения о пищевых добавках
2. Классификация пищевых добавок
3. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.

Процедура установления безопасности пищевых добавок

4. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.

Тема 2. Вещества, улучшающие цвет, аромат и вкус продуктов

1. Общие сведения о пищевых красителях
2. Классификация пищевых красителей
3. Характеристика пищевых красителей, разрешенных к применению в РФ.
4. Отбеливатели и фиксаторы окраски
5. Подсластители и сахарозаменители

Тема 3. Вещества, регулирующие консистенцию

1. Эмульгаторы.
2. Загустители.
3. Стабилизаторы

Тема 4. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов

1. Консерванты.
2. Антиокислители.
3. Влагоудерживающие агенты
4. Уплотнители
5. Антислеживающие агенты
6. Пленкообразователи

Тема 5. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки)

1. Регуляторы кислотности;
2. Пеногасители и антивспенивающие агенты;
3. Эмульгирующие соли (emulsifying salts);
4. Разрыхлители (leavening agents);
5. Катализаторы гидролиза и инверсии;
6. Вещества, облегчающие фильтрование;

7. Экстрагенты;
8. Носители, растворители, разбавители;
9. Средства для капсулирования, средства для таблетирования;
10. Разделители;
11. Осушители;
12. Средства для снятия кожицы с плодов;
13. Охлаждающие и замораживающие агенты;
14. Вещества, способствующие жизнедеятельности полезных микроорганизмов;
15. Катализаторы;
16. Улучшители хлебопекарные;
17. Пропелленты;
18. Ферменты и ферментные препараты;
19. Диспергирующие агенты.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 3 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Оптимизация технологических процессов общественного питания»
(Б1.О.11)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся способности анализировать и применять методы оптимизации технологических процессов общественного питания; получение систематизированных знаний о методах оптимизации технологических процессов общественного питания; образование у обучающегося, способностей активно и творчески применять полученные знания, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающихся представлений о современном состоянии и основных направлениях развития методов оптимизации технологических процессов общественного питания; системах контроля производственного процесса и методах прогнозирования его эффективности; системах контроля качества и безопасности продукции производства; методах оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов и продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;

- приобретение обучающимися знаний о методах оптимизации технологических процессов общественного питания; требованиях к документообороту на предприятии; приоритетах в области управления производственным процессом; системах контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; системах качества и безопасности продукции производства; методах оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов продукции, обеспечения качества и безопасности продукции производства;

- приобретение умений разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; выбирать методы оптимизации технологических процессов общественного питания, обосновывая свой выбор, использовать их, оценивать их точность;

- приобретение обучающимися навыков управления производственным процессом; планирования эффективной системы контроля производственного процесса и прогнозирования его эффективности; анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблемы при управлении производственными и логистическими процессами; разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения; оптимизации технологических процессов общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения;

ПК-4 – Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности.

Тема 1.1. Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса.

Раздел 2. Оптимизация технологических процессов производства.

Тема 2.1. Роль и сущность инновационного развития производства. Понятие оптимизация процессов производства.

Тема 2.2. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе.

Раздел 3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания.

Тема.3.1. Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами.

Тема 3.2. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, курсовой проект, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часа, из них – 54 часа контактной работы.

Форма контроля: 3 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Гигиена и экспертиза кулинарной продукции»
(Б1.О.12)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся умения на основании знаний о свойствах полноценности и безвредности пищевых продуктов проводить их гигиеническую оценку, определять пригодность для целей питания и условия реализации.

Основные задачи курса:

- изучить общие положения и нормативно-законодательную базу;
- этапы гигиенического исследования качества пищевых продуктов и этапы ее проведения;
- изучить структуру, санитарно-техническое устройство и организацию работы предприятия общественного питания;
- изучить санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания;
- освоить современные методы дезинфекции помещений и технологического оборудования, применения новых дезинфицирующих веществ;
- усвоение основных методов предохранения продуктов от микробной порчи;
- формирование навыков работы с нормативными и методическими документами в области микробиологического контроля;
- умения в письменной форме и устной речи оформить результаты экспертизы пищевых продуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Введение. Основные понятия и определения. Нормативно-правовая база.

Тема 2. Окружающая среда как фактор влияния на производство пищевых продуктов.

Тема 3. Требования к проектированию, реконструкции и строительству предприятий общественного питания.

Тема 4. Требования к содержанию предприятий общественного питания.

Тема 5. Требования к производству, реализации и качеству кулинарной продукции.

Тема 6. Гигиеническая экспертиза сырья и пищевых продуктов.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр – экзамен.

ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Аннотация модуля «Проектный модуль» (Б1.В.01)

Цели изучения модуля:

- подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности магистра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков по использованию высокоэффективного оборудования, а также обслуживания потребителей на различных типах предприятий питания;
- формирование у обучающихся теоретических знаний по технологии и организации ресторанного бизнеса, а также использование практических навыков в организации мероприятий по открытию и продвижению ресторана;
- формирование у обучающихся знаний и умений в области современных способов контроля качества сырья с точки зрения содержания в нём контаминантов загрязнителей, что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин;
- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области теории и практики логистического управления;
- приобретение обучающимися знаний в области развития и внедрения инновационных технологий в общественном питании.

Основные задачи:

- приобретение умений применять теоретические знания в профессиональной деятельности при решении, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием высокоэффективного оборудования предприятий общественного питания; формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику;
- углубленное изучение особенностей производства продукции и услуг;
- овладение навыками разработки новых конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания;
- формирование теоретических знаний и практических навыков определения химических токсичных и опасных для здоровья человека компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств комплексной оценки качества и пищевого сырья и продуктов питания;
- формирование знаний о методах логистического управления;
- изучение функциональных видов логистики;
- выявление наиболее важных задач и проблем, охватывающих все стороны каждого вида логистики, а также возможные варианты решения этих проблем;
- определение стратегических направлений развития логистических систем.
- освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области современных инновационных технологий при приготовлении кулинарной продукции;
- овладение знаниями и умениями по организации производственного процесса с целью успешного конкурентирования на рынке и эффективного функционирования предприятий питания;
- готовности применять профессиональные знания в области внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей.

Процесс изучения модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-2 – Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ПК-1 – Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания;

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения;

ПК-4 – Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания;

ПК-5 – Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений.

Содержание модуля:

Б1.В.01.01 Применение высокоэффективного оборудования в производстве продуктов общественного питания.

Б1.В.01.02 Технология и организация ресторанного дела.

Б1.В.01.03 Качество и безопасность кулинарной продукции.

Б1.В.01.04 Логистика на предприятиях общественного питания

Б1.В.01.05 Инновационные технологии в общественном питании

Перечень образовательных технологий: практические занятия, самостоятельная курсовой проект, работа студента, консультации.

Общая трудоёмкость модуля: 12 ЗЕ – 432 часов, из них – 206 часов контактной работы.

Форма контроля – 2 семестр – зачет, экзамен, 3 семестр – зачет, зачет с оценкой, 4 – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Применение высокоэффективного оборудования
в производстве продуктов общественного питания»
(Б1.В.01.01)

Цели изучения дисциплины: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности магистра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков по использованию высокоэффективного оборудования, а также обслуживания потребителей на различных типах предприятий питания.

Основные задачи курса:

- приобретение умений применять теоретические знания в профессиональной деятельности при решении, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием высокоэффективного оборудования предприятий общественного питания; формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ПК-4 – Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

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.

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. Оборудование для раздачи пищи.

Тема 2.6. Современное холодильное оборудование предприятий общественного питания.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовой проект, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 час, из них – 54 часа контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Технология и организация ресторанного дела»
(Б1.В.01.02)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний по технологии и организации ресторанного бизнеса, а также использование практических навыков в организации мероприятий по открытию и продвижению ресторана.

Основные задачи курса:

- углубленное изучение особенностей производства продукции и услуг;
- овладение навыками разработки новых конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения;

ПК-5 – Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений.

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: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 3 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Качество и безопасность кулинарной продукции»
(Б1.В.01.03)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и умений в области современных способов контроля качества сырья с точки зрения содержания в нём контаминантов загрязнителей, что должно способствовать лучшему (сознательному) освоению других дисциплин.

Основные задачи курса:

- формирование теоретических знаний и практических навыков определения химических токсичных и опасных для здоровья человека компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств комплексной оценки качества и пищевого сырья и продуктов питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

Тема 1.1 Качество и 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. Качество и 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. 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. Современные методы физико-химического анализа, применяемые для оценки качества и безопасности пищевого сырья.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часа, из них – 44 часа контактной работы.

Форма контроля: 4 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Логистика на предприятиях общественного питания»
(Б1.В.01.04)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области теории и практики логистического управления.

Основные задачи курса:

- формирование знаний о методах логистического управления;
- изучение функциональных видов логистики;
- выявление наиболее важных задач и проблем, охватывающих все стороны каждого вида логистики, а также возможные варианты решения этих проблем;
- определение стратегических направлений развития логистических систем.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающегося следующих компетенций:

УК-2 – Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Понятие логистики.

Тема 2. Принципы и функции логистики.

Тема 3. Материальные потоки и логистические операции.

Тема 4. Закупочная логистика.

Тема 5. Производственная логистика.

Тема 6. Распределительная логистика.

Тема 7. Транспортная логистика.

Тема 8. Информационная логистика.

Тема 9. Сервис в логистике.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Инновационные технологии в общественном питании»
(Б1.В.01.05)

Цели изучения дисциплины: приобретение обучающимися знаний в области развития и внедрения инновационных технологий в общественном питании.

Основные задачи курса:

- освоение обучающимися теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области современных инновационных технологий при приготовлении кулинарной продукции;

- овладение знаниями и умениями по организации производственного процесса с целью успешного конкурентирования на рынке и эффективного функционирования предприятий питания;

- готовности применять профессиональные знания в области внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

ПК-1 - Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания;

ПК-2 - Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве

Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании. Порошковые технологии. Обогащенные продукты. Биологически активные добавки. Технология Cook&Chill (Cook&Freez). Технология Souse-vide. Вакуумные технологии. Технологии с применением азота. Индукционные технологии. Технология CapCold. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии. Охлажденная и быстрозамороженная продукция. Продукция сублимационной сушки в общественном питании.

Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование

Тема 2.1. Инновационное охлаждающее оборудование. Инновационное тепловое оборудование. Инновационное механическое оборудование.

Раздел 3. Экспертиза инновационных проектов.

Тема 3.1. Показатели инновационной деятельности. Основные приемы экспертизы инновационных проектов. Оценка эффективности инновационных проектов. Оценка эффективности инновационной деятельности. Инновации организации обслуживания. Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания. Концепция предприятий общественного питания. Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания. Электронное меню. Автоматизация процесса обслуживания в предприятиях общественного питания. Процесс и стадии разработки продукта. Стадии процесса разработки продукта. Пример успешной инновационной компании.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 3 семестр – зачет с оценкой.

Дисциплины по выбору

Аннотация дисциплины

«Прогрессивные концепции развития предприятий общественного питания» (Б1.В.ДВ.01.01)

Цели изучения дисциплины: подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику профессиональной деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания.

Основные задачи курса:

- ознакомить с инновационной деятельностью предприятий питания;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных континентов потребителей;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-4 – Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания;

ПК-5 – Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Тема 1.1. Основы организации предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания.

Тема 1.3. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Тема 1.4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания.

Тема 1.5. Организация производства на предприятиях общественного питания.

Раздел 2 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 2.1. Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.

Тема 2.2. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.

Тема 2.3. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.

Тема 2.4. Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 1 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«История и методология науки о пище»
(Б1.В.ДВ.01.02)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний о законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях организации и управлении научными исследованиями в сфере индустрии питания.

Основные задачи курса:

- изучить основные исторические аспекты развития, теоретические положения, технологии, операции, практические методы и приемы проведения научных исследований на базе современных достижений отечественных и зарубежных ученых;

- овладеть навыками выбора темы научного исследования, научного поиска, анализа, экспериментирования, обработки данных, получения обоснованных эффективных решений с использованием информационных технологий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-5 – Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

ПК-1 – Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания;

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Роль питания в жизни человеческого общества. История и этапы развития науки о питании.

Тема 2. Методологические основы науки о питании.

Методологические основы науки о питании, ее научные аспекты.

Тема 3. Исторические аспекты индустрий питания.

Исторические аспекты индустрий питания. Эволюция развития технологии и техники перерабатывающих производств. Роль неолитической революции в развитии пищевых производств. Научно-технический прогресс в пищевых производствах. История производства пищевых продуктов.

Перечень образовательных технологий: практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ – 108 часов, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 1 семестр – экзамен.

Аннотация дисциплины
«Современные методы исследования сырья и продуктов питания»
(Б1.В.ДВ.02.01)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся 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.

Основные задачи курса:

- формирование 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-1 – Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования для поиска и разработки эффективных технологий и новых видов продукции общественного питания;

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

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. Спектроскопические методы анализа

Раздел 3. Современные методы определения влаги и сухого остатка

Раздел 4. Современные методы определения белков

Раздел 5. Современные методы определения липидов

Раздел 6. Современные методы определения углеводов

Раздел 7. Современные методы определения кислотности

Раздел 8. Современные методы определения биологической ценности

Раздел 9. Современные методы определения свежести.

Раздел 10. Современные методы определения показателей загрязнённости

Раздел 11. Технологическая пригодность для конкретного вида технологической обработки.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Инновационные методы организации и планирования производства на
предприятиях общественного питания»
(Б1.В.ДВ.02.02)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и навыков по проблемам управления на предприятиях общественного питания в условиях рыночной экономики.

Основные задачи курса:

- изучение проблем предприятий и организаций в условиях современной экономики как субъектов рыночных отношений во всём комплексе взаимодействия макро и микроэкономики, государственного регулирования экономики в условиях постоянного технологического развития;

- исследование системы организации и планирования производства с учётом опыта и знаний отечественных и зарубежных специалистов по эффективному применению управленческих решений в соответствии с технологией финансового и инновационного оздоровления предприятий и организаций.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-6 – Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

ПК-5 – Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Современные методы организации производства.

Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания. Виды услуг на предприятиях общественного питания.

Тема 1.2. Нормативно-правовая база на предприятиях общественного питания.

Тема 1.3. Современные методы организации снабжения предприятий общественного питания.

Тема 1.4. Современные методы организации складского и тарного хозяйства.

Тема 1.5. Современные методы организации работы основных производственных цехов.

Раздел 2. Оперативное планирование работы производства.

Тема 2.1. Оперативное планирование: понятие, сущность, назначение.

Тема 2.2. Производственная программа: определение, назначение.

Тема 2.3. Организация и нормирование труда персонала на производстве.

Тема 2.4. Виды отчетности на предприятии общественного питания в соответствии с законодательством.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 36 часов контактной работы.

Форма контроля: 2 семестр - зачет.

Аннотация дисциплины
«Научные основы разработки функциональных продуктов питания»
(Б1.В.ДВ.03.01)

Цели изучения дисциплины: 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.

Основные задачи курса:

- 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Основные пищевые и биологически активные компоненты продуктов питания

Тема 1.1. Белки, жиры, углеводы, витамины, макро- и микроэлементы и их значение в питании человека. Потребность в нутриентах. Функциональные ингредиенты. Характеристика и использование.

Раздел 2. Технология производства функциональных продуктов

Тема 2.1. Технология производства функциональных зерновых продуктов.

Тема 2.2. Технология производства функциональных молочных продуктов.

Тема 2.3. Технология производства функциональных мясных продуктов.

Тема 2.4. Технология производства функциональных напитков и кондитерских изделий.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 44 часов контактной работы.

Форма контроля: 4 семестр – зачет.

Аннотация дисциплины
«Организация питания в санаторно-курортных комплексах»
(Б1.В.ДВ.03.02)

Цели изучения дисциплины: приобретение и развитие у обучающихся организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы работы в предприятиях общественного питания при санаторно-курортных комплексах.

Основные задачи курса:

- изучение особенностей организации питания в санаторно-курортных комплексах;
- овладение навыками составления различных видов меню для санаторно-курортных комплексов;
- изучение особенностей питания иностранных туристов;
- овладение навыками работы с профессиональными стандартами индустрии питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

ПК-4 – Способен подбирать технологическое оборудование для совершенствования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Особенности организации питания в санаторно-курортных комплексах.

Тема 2. Персонал и организационная структура пищеблока санатория.

Тема 3. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания санатория.

Тема 4. Контроль и система заказа питания.

Тема 5. Обслуживание отдыхающих в обеденном зале санатория.

Тема 6. Шведский стол организация и технологии.

Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 44 часов контактной работы.

Форма контроля: 4 семестр – зачет.

ФТД. ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аннотация дисциплины «Концепции современной диетологии» (ФТД.01)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний и понимания практики применения основных систем, теорий, концепций и диет в деятельности предприятий питания для удовлетворения потребительского спроса и расширения ассортимента предлагаемых услуг в высоко конкурентной рыночной среде.

Основные задачи курса:

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые, так или иначе, могут быть использованы в деятельности предприятий питания;
- формирование знаний по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- обоснование возможности построения собственного дела в индустрии питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование навыков и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания в индустрии быстрого питания.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-2 – Способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства для улучшения качества продукции общественного питания;

ПК-3 – Способен использовать свойства пищевого сырья для придания продукции общественного питания заданного функционального состава с учетом норм физиологических потребностей населения.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы современных теорий и концепций питания. Античная теория питания.

Тема 2. Теории сбалансированного и адекватного питания.

Тема 3. Концепции рационального, оптимального и функционального питания.

Тема 4. Основные положения концепции вегетарианства.

Тема 5. Основные положения концепции раздельного питания.

Тема 6. Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания.

Тема 7. Основные положения концепции дифференцированного питания.

Тема 8. Аюрведа – питание, укрепляющее здоровье. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 54 часа аудиторной работы.

Аннотация дисциплины
«Франчайзинг в сфере общественного питания»
(ФТД.02)

Цели изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления о роли франчайзинга в организации деятельности предприятий быстрого питания, приобретения теоретических знаний и практических навыков применения основных методов франчайзинга.

Основные задачи курса:

- дать теоретические и методические знания об управлении предприятием быстрого питания в рамках договора франчайзинга с учетом отражения в лекционных и практических занятиях современных тенденций и научных поисков по управлению предприятием в условиях франчайзинга;
- выработать практические умения и навыки в принятии управленческих решений, направленных на достижение эффективности работы предприятий быстрого питания в условиях франчайзинга;
- научить использовать передовой опыт работы предприятий быстрого питания в конкретной практической деятельности;
- показать возможности расширения деятельности предприятий быстрого питания путем франчайзинга;
- знакомство с видами и методами франчайзинга;
- изучить отечественный и зарубежный опыт осуществления франчайзинговых операций;
- знакомство с правовой базой франчайзинга в России и за рубежом;
- получить практические навыки выбора критериев эффективности франчайзинга.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-5 – Способен проводить ситуационный анализ деятельности предприятия общественного питания для выработки стратегических управленческих решений.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. История и перспективы развития франчайзинга в России и за рубежом.

Тема 1.1. Зарубежный успех франчайзинга: США, Великобритания, Япония, Франция, Германия.

Тема 1.2. История франчайзинга в России: этапы становления, особенности правового регулирования, тенденции и перспективы развития на предприятиях быстрого питания.

Раздел 2. Франчайзинг – понятие, сущность и формы ведения бизнеса по договору франчайзинга в общественном питании.

Тема 2.1. Франчайзинг как форма ведения бизнеса.

Тема 2.2. Виды франчайзинга: товарный франчайзинг, франчайзинг бизнес формата, производственный франчайзинг.

Раздел 3. Управление сетью предприятий быстрого питания, работающих на условиях договора франчайзинга.

Тема.3.1. Организация управления сетью предприятий быстрого питания работающих на условиях франчайзинга.

Тема 3.2. Стимулирование партнера по бизнесу к надлежащему исполнению своих обязательств по договору франчайзинга.

Перечень образовательных технологий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, консультации.

Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ – 72 часа, из них – 54 часа контактной работы.