Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вятский государственный агротехнологический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
А.В.Тюлькин
«27» декабря 2021 г.

Аннотации к рабочим программам дисциплин (модулей)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация: бакалавр

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Философия

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Ввести студентов в круг историко-философских и социально-философских проблем, способствовать формированию и совершенствованию навыков самостоятельного аналитического и диалектического мышления в области научного познания, овладению принципами рационального философского подхода к процессам и тенденциям развития современного общества.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.2	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.3	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1.1:Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;	
УК-1.2:Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;	
УК-1.3:Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	
УК-1.4:Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки.	
УК-1.5:При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения исуждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;	
УК-1.6:Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	
УК-5.1:Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемныеситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;	
УК-5.2:Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;	
УК-5.3:Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятиикультурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

История (история России. Всеобщая история)

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является формирование у студентов целостного пони- мания культурно-исторического своеобразия России, ее места в мировой и европейской цивилизации; формирование систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса; выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Учебная практика (ознакомительная)
2.2.2	-Учебная практика (технологическая)
2.2.3	-История национальной кухни
2.2.4	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-5.1:Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемныеситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;	
УК-5.2:Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;	
УК-5.3:Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятиикультурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Иностранный язык

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Иностранный язык» является создание педагогических условий для приобретения студентами комплексной профессионально- академической и социальной коммуникативной компетентности, уровень которой позволяет использовать коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия, а также формирование определённого уровня владения отдельными видами речевой деятельности, которые определяются ситуациями иноязычного общения. Наряду с обучением общению, данный курс ставит образовательные, воспитательные и развивающие цели, которые включают расширение кругозора студентов о стране изучаемого языка, повышение общекультурного уровня, формирование уважительного отношения к духовным и культурным ценностям других стран, а также способности к самоорганизации и самообразованию.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Информатика и информационные технологии
2.2.2	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.3	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4.1: Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;	
УК-4.2: Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;	
УК-4.3: Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;	
УК-4.4: Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;	
УК-4.5: Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;	
УК-4.6: Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Экономическая теория

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины – сформировать у студентов экономическое мышление на основе глубокого понимания явлений, процессов и отношений в экономической системе общества, умение анализировать и прогнозировать экономические ситуации на различных уровнях поведения хозяйствующих субъектов в условиях рыночной экономики.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Философия
2.1.3	- Высшая математика
2.1.4	- Информатика и информационные технологии
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо какпредшествующее:**
2.2.1	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	- Экономика предприятий общественного питания
2.2.3	- Основы финансовой грамотности
2.2.4	- Производственная практика (технологическая практика)
2.2.5	- Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.6	- Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательскойработы)
2.2.7	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.8	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-10.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участиягосударства в экономике	
УК-10.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочныхфинансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом),контролирует собственные экономические и финансовые риски	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Менеджмент

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Приобретение студентами знаний и навыков в области менеджмента, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Высшая математика
2.1.3	- Информатика и информационные технологии
2.1.4	- Экономическая теория
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Маркетинг
2.2.2	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.3	- Основы финансовой грамотности
2.2.4	- Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.5	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2.1: Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;	
УК-2.2: Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точкизрения соответствия цели проекта	
УК-2.3: Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующихправовых норм	
УК-2.4: Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля,при необходимости корректирует способы решения задач	
УК-2.5: Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	
УК-3.1: Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества длядостижения поставленной цели	
УК-3.2: При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения иинтересы других участников	
УК-3.3: Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого	
УК-3.4: Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов командыдля достижения поставленной цели	
УК-3.5: Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.	
УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;	
УК-6.2: Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;	
УК-6.3: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственногопрофессионального роста;	
УК-6.4: Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Маркетинг

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование знаний маркетинга как концепции и системы управления организацией в рыночной среде, а также умений использования маркетинговых подходов, методов и решений в управлении организацией
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Информатика и информационные технологии
2.1.3	- Экономическая теория
2.1.4	- Менеджмент
2.1.5	- Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.6	- История национальной кухни
2.1.7	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.8	- Товароведение продовольственных товаров
2.1.9	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Основы финансовой грамотности
2.2.2	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.3	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2.1:Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;	
УК-2.2:Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точкизрения соответствия цели проекта	
УК-2.3:Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующихправовых норм	
УК-2.4:Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля,при необходимости корректирует способы решения задач	
УК-2.5:Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	
ОПК-5.1:Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2:Осуществляет контроль производство продукции питания	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Высшая математика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины «Высшая математика» являются формирование представлений о роли математики в современном мире, общности ее понятий и представлений, знаний приемов и идей математического анализа при решение прикладных задач. А также, воспитание математической культуры; привитие навыков математического мышления, умение проводить несложные дедуктивные и индуктивные рассуждения, четко формулировать основные понятия, пользоваться математической терминологией и символикой; усвоение студентами теоретических основ, базовых результатов математического анализа; овладение основными математическими приѐмами и правилами формального анализа и решения различных задач.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Физика
2.2.2	-Информатика и информационные технологии
2.2.3	-Механика
2.2.4	-Экономическая теория
2.2.5	- Экономика предприятий общественного питания
2.2.6	-Основы финансовой грамотности
2.2.7	-Электротехника и электроника
2.2.8	-Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.2.9	-Начертательная геометрия
2.2.10	-Инженерная и компьютерная графика
2.2.11	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.12	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-1.1:Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;	
УК-1.2:Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;	
УК-1.3:Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	
УК-1.4:Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки.	
УК-1.5:При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения исуждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;	
УК-1.6:Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Физика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование представлений, понятий, знаний о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований по следующим разделам.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Высшая математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Механика
2.2.2	- Электротехника и электроника
2.2.3	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.4	- Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.5	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2.6	- Метрология, стандартизация и сертификация
2.2.7	- Инженерная и компьютерная графика
2.2.8	- Производственная практика (технологическая практика)
2.2.9	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.10	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Информатика и информационные технологии

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью является формирование системы компетенций, направленных на освоение теоретических основ информатики и приобретение практических навыков переработки информации при решении задач по профилю будущей специальности, изучение технических и программных средств информатики; приобретение навыков постановки задач профессиональной деятельности и разработки алгоритмов их реализации; изучение основ сетевых технологий и формирование навыков работы в среде сетевых информационных систем; освоение средств защиты информации и приобретение навыков их применения.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	- Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Высшая математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Основы финансовой грамотности
2.2.2	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.2.3	-Инженерная и компьютерная графика
2.2.4	- Проектирование предприятий общественного питания
2.2.5	- Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.6	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.7	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1.1:Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задачпрофессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Механика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование логического мышления и понимания широкого круга явлений, относящихся к механическому движению, освоение методов расчета конструкций, машин и механизмов и исследования движений материальных тел, механических систем, используемых в сфере производства продуктов питания.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Высшая математика
2.1.3	- Физика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.2	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.3	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2.4	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.5	- Инженерная и компьютерная графика
2.2.6	- Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.7	- Проектирование предприятий общественного питания
2.2.8	- Учебная практика (технологическая)
2.2.9	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.10	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.11	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Химия

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Освоение студентами знаний по теоретическим основам химии и свойствам важнейших биогенных и токсичных химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ, приобретение умений и навыков работы с простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами, а также осуществления расчетов на основе полученных в этом курсе знаний для успешного освоения последующих дисциплин профессионального цикла подготовки бакалавров
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	- Товароведение продовольственных товаров
2.2.3	- Биохимия
2.2.4	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.5	-Санитария и гигиена питания
2.2.6	-Физиология питания
2.2.7	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.8	-Технология продуктов общественного питания
2.2.9	-Технология продуктов функционального питания
2.2.10	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.11	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.12	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.13	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.2.14	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.15	-Учебная практика (технологическая)
2.2.16	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.17	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.18	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.19	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1: Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2: Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Безопасность жизнедеятельности

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Физика
2.1.4	-Физическая культура и спорт
2.1.5	-Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
2.1.6	-Спортивные и подвижные игры
2.1.7	-Общая физическая подготовка
2.1.8	-Физическая подготовка для лиц с ограниченными возможностями здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.3	-Учебная практика (технологическая)
2.2.4	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.5	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.6	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.7	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.8	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.1:Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств,технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);	
УК-8.2:Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;	
УК-8.3:Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях попредотвращению чрезвычайных ситуаций;	
УК-8.4:Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;	
УК-8.5:Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология продукции общественного питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки даст возможность будущим технологам общественного питания выбрать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.4	- Биохимия
2.1.5	-Микробиология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	-Санитария и гигиена питания
2.2.4	-Физиология питания
2.2.5	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.6	-Технология продуктов общественного питания
2.2.7	-Технология продуктов функционального питания
2.2.8	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.9	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.10	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.11	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.2.12	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.13	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.14	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.15	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-4.1: Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания	
ОПК-4.2: Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение комплекса знаний по вопросам организации и обслуживания на предприятиях общественного питания, с точки зрения обеспечения условий повышения их эффективности в условиях рыночной экономики.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.3	-Техника пищевых производств
2.1.4	- Биохимия
2.1.5	-Микробиология
2.1.6	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.7	-Экономика предприятий общественного питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.3	-Технология продуктов общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.5	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.6	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.7	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5.1: Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2: Осуществляет контроль производство продукции питания	
ПК-1.1: Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания	
ПК-1.2: Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Товароведение продовольственных товаров

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности. Создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.3	- Биохимия
2.1.4	-Микробиология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	- Санитария и гигиена питания
2.2.3	- Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.4	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.5	-Учебная практика (технологическая)
2.2.6	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.7	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	
ОПК-5.1:Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2:Осуществляет контроль производство продукции питания	
ПК-4.1:Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья,полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2:Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производствемучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3:Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюднациональной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производство

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение представления о системах теплоснабжения предприятий и знаний по основам технической термодинамики, теплообмена, а также по вопросам рационального использования теплоты в машинах, аппаратах и технологических процессах.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Физика
2.1.3	-Высшая математика
2.1.4	- Информатика и информационные технологии
2.1.5	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2.2	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.3	-Оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.5	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.6	- Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.7	- Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.8	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.9	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.10	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Процессы и аппараты пищевых производств

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Приобретение знаний о закономерностях протекания физических и биохимических процессов в пищевых производствах и устройстве аппаратов для их осуществления.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Физика
2.1.3	-Высшая математика
2.1.4	- Информатика и информационные технологии
2.1.5	-Техника пищевых производств
2.1.6	- Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2.2	-Оборудование предприятий общественного питания
2.2.3	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.4	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.5	- Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.6	- Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.7	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.8	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-4.1: Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания	
ОПК-4.2: Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания	
ОПК-3.1: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2: Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Оборудование предприятий общественного питания

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей еѐ достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности; освоения основных методов математического анализа, применяемых в решении профессиональных задач и научно-исследовательской деятельности.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Техника пищевых производств
2.1.3	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.4	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.1.5	-Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.2	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.3	- Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.4	- Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.5	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.6	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.7	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	
ПК-5.1:Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукциилечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2:Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.3:Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4:Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежнойистории	
ПК-5.5:Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Холодильное и вентиляционное оборудование

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	-является освоение студентами методов выбора и эффективного использования холодильного и вентиляционного оборудования при хранении и производстве продуктов общественного питания;
1.2	-изучение устройства, теории рабочих процессов и правил эксплуатации холодильного и вентиляционного оборудования, определение оптимальных режимов работы систем холодоснабжения и кондиционирования.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Техника пищевых производств
2.1.3	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.4	- Оборудование предприятий общественного питания
2.1.5	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.6	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.1.7	-Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.2	- Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.3	- Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.5	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	
ПК-4.1:Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья,полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2:Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3:Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Физическая культура и спорт

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование физической культуры личности, понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности, знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.4	-Учебная практика (технологическая)
2.2.5	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.6	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.7	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.8	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1:Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологическихособенностей организма;	
УК-7.2:Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;	
УК-7.3:Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Психология

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	обеспечение слушателей психолого-педагогическими знаниями, необходимыми для повышения общей и профессиональной компетентности современного специалиста, его конкурентоспособности, формирования психолого-педагогической культуры, самостоятельности и творческого подхода в профессиональной деятельности
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Культура речи и деловое общение
2.1.3	- Философия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	-Барное дело
2.2.3	- Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.4	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-9.1:Понимает основы инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	
УК-9.2:Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья иинвалидами.	
УК-9.3:Применяет навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Культура речи и деловое общение

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование у студентов гуманитарного мировоззрения, основ профессиональной культуры, рационального понимания нравственных идеалов и ценностей, повышение общей культуры речи, успешное усвоение моделей делового поведения.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Философия
2.1.3	-Иностранный язык
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	-Барное дело
2.2.3	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.4	-Учебная практика (технологическая)
2.2.5	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.6	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.7	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.8	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-4.1: Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;	
УК-4.2: Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;	
УК-4.3: Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;	
УК-4.4: Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;	
УК-4.5: Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;	
УК-4.6: Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Правоведение

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является овладение теоретическими и прикладными профессиональными знаниями и умениями в области права.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины , изученные напредыдущем уровне
2.1.2	История (история России, всеобщая история)
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.3	-Учебная практика (технологическая)
2.2.4	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.5	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.6	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.7	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.8	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-2.1:Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;	
УК-2.2:Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точкизрения соответствия цели проекта	
УК-2.3:Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующихправовых норм	
УК-2.4:Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	
УК-2.5:Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	
УК-11.1:Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
УК-11.2:Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе	
УК-11.3:Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Биохимия

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основная цель дисциплины «Биохимия» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную биохимическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и выполнения основных профессиональных задач: профилактики и лечения болезней животных, повышения производства доброкачественных продуктов и сырья животного происхождения.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Микробиология
2.2.2	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	- Физиология питания
2.2.4	- Санитария и гигиена питания
2.2.5	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.6	-Технология продуктов общественного питания
2.2.7	-Технология продуктов функционального питания
2.2.8	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.9	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.10	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.11	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.12	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	
ОПК-5.1:Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2:Осуществляет контроль производство продукции питания	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Микробиология

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями изучения дисциплины является получение фундаментального образования, способствующего развитию личности; формирование понимания роли фундаментальной подготовки в усвоении дисциплин естественнонаучного цикла для дальнейшей профессиональной деятельности.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Биохимия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	- Физиология питания
2.2.3	- Санитария и гигиена питания
2.2.4	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.5	-Технология продуктов общественного питания
2.2.6	-Технология продуктов функционального питания
2.2.7	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.8	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.9	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.10	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.11	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	
ОПК-5.1:Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2:Осуществляет контроль производство продукции питания	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности пищевого сырья и продуктов питания; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Биохимия
2.1.4	- Микробиология
2.1.5	- Безопасность жизнедеятельности
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Физиология питания
2.2.2	- Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Товароведение продовольственных товаров
2.2.4	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.5	-Технология продуктов общественного питания
2.2.6	-Технология продуктов функционального питания
2.2.7	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.8	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.9	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.10	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.11	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-5.1:Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2:Осуществляет контроль производство продукции питания	
ПК-4.1:Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2:Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3:Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Санитария и гигиена питания

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания» является формирование у студентов навыков организации безопасного для здоровья человека питания, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, проведения санитарной экспертизы продуктов питания, предупредительного и текущего санитарно- эпидемиологического надзора.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Биохимия
2.1.4	- Микробиология
2.1.5	- Безопасность жизнедеятельности
2.1.6	- Физиология питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Товароведение продовольственных товаров
2.2.2	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.3	-Технология продуктов общественного питания
2.2.4	-Технология продуктов функционального питания
2.2.5	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.6	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.7	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.8	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	
ОПК-5.1:Организует производство продукции питания	
ОПК-5.2:Осуществляет контроль производство продукции питания	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Физиология питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование у будущего специалиста – технолога общественного питания научного миро- воззрения о физиологических процессах пищеварения в организме, о здоровом питании и средствах его обеспечения.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Биохимия
2.1.4	- Микробиология
2.1.5	- Безопасность жизнедеятельности
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Санитария и гигиена питания
2.2.2	-Товароведение продовольственных товаров
2.2.3	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.4	-Технология продуктов общественного питания
2.2.5	-Технология продуктов функционального питания
2.2.6	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.7	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.8	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.9	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.10	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1: Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2: Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Экономика предприятий общественного питания

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является получение целостного представления о средствах, законах и правилах функционирования предприятий общественного питания. Включает широкий спектр управленческих и организационных форм и методов, правил рационального использования материальных и нематериальных ресурсов, объектов, процессов и способов с целью создания и распределения материальных и духовных благ, без которых не может обходиться как отдельный индивид, так и общество в целом.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	-Высшая математика
2.1.3	-Информатика и информационные технологии
2.1.4	-Экономическая теория
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	-Основы финансовой грамотности
2.2.3	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.4	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.5	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-10.1:Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	
УК-10.2:Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочныхфинансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Основы финансовой грамотности

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование активной жизненной позиции, развитие экономического образа мышления, воспитание ответственности и нравственного поведении в области экономических отношений в семье и обществе, приобретение опыта применения полученных знаний и умений для решения элементарных вопросов в области экономики
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	-Высшая математика
2.1.3	-Менеджмент
2.1.4	-Информатика и информационные технологии
2.1.5	-Экономическая теория
2.1.6	-Экономика предприятий общественного питания
2.1.7	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.2	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-10.1:Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	
УК-10.2:Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочныхфинансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Детали машин и основы конструирования, САПР

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Изучение методики инженерных расчетов основных видов деталей машин общего назначения, освоение методов конструирования и расчета деталей и механизмов машин, обеспечивающих надежность и долговечность работы.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Высшая математика
2.1.3	-Физика
2.1.4	-Механика
2.1.5	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.6	-Начертательная геометрия
2.1.7	-Инженерная и компьютерная графика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.2	-Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.2.3	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.4	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.5	-Проектирование предприятий общественного питания
2.2.6	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.7	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.8	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Метрология, стандартизация и сертификация

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	получение обучающимися основных научно-практических знаний в области метрологии, стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции (услуг);
1.2	получение обучающимися знаний, умений и навыков по метрологическому и нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов разработки и внедрения систем управления качеством;
1.3	получение обучающимися знаний, умений и навыков по метрологической и нормативной экспертизе, использованию современных информационных технологий при проектировании и применении средств и технологий управления качеством;
1.4	получение знаний о современной измерительной технике.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	Высшая математика
2.1.3	-Физика
2.1.4	-Механика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2.2	-Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.3	-Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.2.4	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.5	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.6	-Проектирование предприятий общественного питания
2.2.7	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.8	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.9	-- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.10	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов основ теоретических знаний и практических навыков по монтажу, технической эксплуатации и ремонту технологического оборудования;
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Высшая математика
2.1.3	-Физика
2.1.4	-Механика
2.1.5	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.6	-Начертательная геометрия
2.1.7	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.8	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.2.2	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Проектирование предприятий общественного питания
2.2.5	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.6	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.7	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.8	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на необходимых знаниях по использованию пакетов прикладных программ для расчета рецептуры продукта, технологических параметров оборудования и состава линий.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Высшая математика
2.1.3	-Информатика и информационные технологии
2.1.4	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.5	-Начертательная геометрия
2.1.6	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.7	- Детали машин и основы конструирования, САПР
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.2	-Проектирование предприятий общественного питания
2.2.3	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.4	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.5	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-1.1:Владеет принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задачпрофессиональной деятельности	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Электротехника и электроника

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	комплексная теоретическая и практическая подготовка бакалавров неэлектрических специальностей к изучению электротехнических дисциплин, а также формирование у студентов навыков применения в своей профессиональной деятельности законов электротехники и грамотного использования электротехнического и электронного оборудования.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Высшая математика
2.1.3	-Физика
2.1.4	-Механика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Оборудование предприятий общественного питания
2.2.2	-Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2.3	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.4	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.5	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.6	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.7	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.8	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2.1:Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов	
ОПК-2.2:Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Начертательная геометрия

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является развитие пространственного представления и воображения, конструктивно-геометрического мышления, способности к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей конкретных пространственных объектов и зависимостей.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.36
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне
2.1.2	-Высшая математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Инженерная и компьютерная графика
2.2.2	- Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.2.3	- Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.4	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.5	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	
ПК-3.1:Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	
ПК-3.2:Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,	
ПК-3.3:Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Инженерная и компьютерная графика

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины: Получение знаний теоретических основ построения и преобразования проекционного чертежа как графической модели пространственных фигур, приобретение умений и навыков по построению и чтению проекционных и технических чертежей, отвечающих требованиям стандартизации и унификации.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.36
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Высшая математика
2.1.3	- Начертательная геометрия
2.1.4	- Информатика и информационные технологии
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.2.2	- Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.3	- Производственная практика (технологическая практика)
2.2.4	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	- Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-3.1:Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач.	
ОПК-3.2:Способен эксплуатировать современные технологическое оборудование и приборы	
ПК-3.1:Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	
ПК-3.2:Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,	
ПК-3.3:Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязкитехнологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Спортивные и подвижные игры

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки, профессионально-прикладной и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.4	-Учебная практика (технологическая)
2.2.5	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.6	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.7	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.8	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1: Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;	
УК-7.2: Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;	
УК-7.3: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Общая физическая подготовка

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование физической культуры личности, понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности, знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни (ЗОЖ).
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины,изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	Физическая культура и спорт
2.1.3	Спортивные и подвижные игры
2.1.4	Физическая подготовка для лиц с ограниченными возможностями здоровья
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1: Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;	
УК-7.2: Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;	
УК-7.3: Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Физическая подготовка для лиц с ограниченными возможностями здоровья

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки, профессионально-прикладной и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности, с учетом особенностей лис с ограниченными возможностями здоровья.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.4	-Учебная практика (технологическая)
2.2.5	-Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.2.6	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.7	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.8	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-7.1:Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологическихособенностей организма;	
УК-7.2:Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;	
УК-7.3:Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональнойдеятельности.	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология мучных и кондитерских изделий

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии производства мучных и кондитерских изделий, практическими навыками и умениями. Пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Основы строительства и инженерное оборудование зданий

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является подготовка инженеров в особенностях строительства перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания, получения необходимых знаний при строительстве перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.3	-Начертательная геометрия
2.1.4	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.5	-Информатика и информационные технологии
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Проектирование предприятий общественного питания
2.2.2	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.3	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2.1:Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	
ПК-2.2:Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	
ПК-3.1:Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	
ПК-3.2:Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,	
ПК-3.3:Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязкитехнологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Специализированное оборудование предприятий общественного питания

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей еѐ достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности; освоения основных методов математического анализа, применяемых в решении профессиональных задач и научно-исследовательской деятельности.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.3	- Инженерная и компьютерная графика
2.1.4	- Информатика и информационные технологии
2.1.5	- Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	- Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.7	- Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.8	- Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.2	- Проектирование предприятий общественного питания
2.2.3	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1:Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукциилечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2:Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.3:Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4:Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежнойистории	
ПК-5.5:Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология продуктов общественного питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цели дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями. Пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.5	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Проектирование предприятий общественного питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на необходимых знаниях по методике проектирования предприятий общественного питания
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.3	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.4	-Информатика и информационные технологии
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования
2.2.2	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.3	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3.1: Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	
ПК-3.2: Составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса,	
ПК-3.3: Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читает чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
ПК-2.1: Ведет переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	
ПК-2.2: Оценивает результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология продуктов функционального питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение знаний об основных научных принципах функционального питания, правильная организация функционального питания. Выработка знаний, умений и навыков в оценке различных аспектов выбора ассортимента и качества готовой продукции для специальных контингентов с учетом современных требований науки о питании.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология продуктов лечебного и профилактического питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение знаний об основных научных принципах лечебного и профилактического питания, правильная организация лечебно-профилактического питания. Выработка знаний, умений и навыков в оценке различных аспектов выбора ассортимента и качества готовой продукции для специальных контингентов с учетом современных требований науки о питании.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Технология блюд национальной и мировой кухни

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Является получение знаний студентами отличительных особенностей кухонь и технологий приготовления традиционных блюд цивилизованных стран Европы, Азии, центральной Америки, составлению меню для национальных гостей и самостоятельно готовить блюда из итальянской, французской, немецкой кухонь
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.5	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования и линий предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Механика
2.1.3	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.4	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.5	-Информатика и информационные технологии
2.1.6	-Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.1.7	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.2	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1.1: Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания	
ПК-1.2: Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Барное дело

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации барного дела, организации банкетов и приемов;
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Химия
2.1.3	-Менеджмент
2.1.4	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.5	-Микробиология
2.1.6	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.7	-Санитария и гигиена питания
2.1.8	-Физиология питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Маркетинг
2.2.3	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Безалкогольные и алкогольные напитки

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Проектирование и разработка напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью» является приобретение углубленных теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства напитков с повышенной пищевой ценностью и стойкостью на основе сырья растительного происхождения
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Химия
2.1.3	-Менеджмент
2.1.4	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.5	-Микробиология
2.1.6	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.7	-Санитария и гигиена питания
2.1.8	-Физиология питания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Маркетинг
2.2.3	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.4	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Продукты питания в отечественной и зарубежной истории

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получение знаний теоретических основ: о традициях питания у разных народов; как среда обитания отражалась на характере питания человека; вкусы людей разных цивилизаций; а также исторические сведения об основных пищевых продуктах, об ученых, русских предпринимателях,
1.2	развитию технологии пищевых продуктов позволяет лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-История (история России, всеобщая история)
2.1.3	-Химия
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	-Микробиология
2.2.3	-Введение в технологию продуктов питания
2.2.4	-Санитария и гигиена питания
2.2.5	-Физиология питания
2.2.6	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.7	-Маркетинг
2.2.8	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

История национальной кухни

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Получить знания и умения о традициях питания у разных народов мира. а так же получение знаний об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии пищевых продуктов позволяющих лучше понять значимость разработки открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-История (история России, всеобщая история)
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	-Микробиология
2.2.3	-Введение в технологию продуктов питания
2.2.4	-Санитария и гигиена питания
2.2.5	-Физиология питания
2.2.6	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.7	-Маркетинг
2.2.8	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская
2.2.9	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Введение в технологию продуктов питания

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и представлений о способах и средства переработки сырья, обуславливающих переход его в пищевые продукты: - изучение химических, физико- химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки растительного сырья в пищевые продукты.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.2	-Технология продуктов общественного питания
2.2.3	-Технология продуктов функционального питания
2.2.4	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.5	-Учебная практика (ознакомительная)
2.2.6	-Учебная практика (технологическая)
2.2.7	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская
2.2.8	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-4.1: Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
ПК-4.2: Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий	
ПК-4.3: Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни	

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Техника пищевых производств

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование теоретических знаний и практических навыков о междисциплинарном подходе к проблеме совершенствования линий, создания линий качественно новых, линий нового поколения.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	ФТД
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств
2.2.2	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.3	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.2.4	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
2.2.5	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.6	-Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании
3. КОМПЕТЕНЦИИ (ИНДИКАТОРЫ) ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-5.1: Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания	
ПК-5.2: Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и	
ПК-5.3: Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве	
ПК-5.4: Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории	
ПК-5.5: Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства	