

**Аннотации рабочих программ дисциплин для направления подготовки
19.04.04 «Технология продукции и организация общественного
питания» магистерская программа
«Организация и управление общественного питания»**

ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «История и методология науки»
для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания» магистерская программа «Организация и управление
общественного питания»**

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «История и методология науки» является приобретение знаний основ истории и методологии науки; методов научного познания; методологии, концепций и теорий, оказавших наибольшее влияние на формирование образа науки в сознании современного общества, а также основными научно-философскими проблемами.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История и методология науки» изучается на очном отделении в 1 семестре, на заочном – на 1 году обучения.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «История и методология науки» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Основы научно-исследовательской работы и планирование эксперимента» и подготовке магистерской диссертации.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК): ОК-1 - обладать способностью к абстрактному мышлению, обобщению, анализу, систематизации и прогнозированию.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: методы абстрактного мышления, обобщения, анализа, систематизации и прогнозирования.

Уметь: использовать методы абстрактного мышления, обобщения, анализа, систематизации и прогнозирования.

Владеть: методами абстрактного мышления, обобщения, анализа, систематизации и прогнозирования.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

ДЕЛОВОЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Деловой иностранный язык» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Деловой иностранный язык» являются:

- повышение уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования;
- формирование и конкретизация знаний по практическому овладению необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности, как в повседневном, так и в профессиональном общении, а также для дальнейшего самообразования;
- формирование навыков и умений для овладения студентами наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, аудировании, чтении и письме; работы со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистранта

Дисциплина «Деловой иностранный язык» относится к дисциплинам учебного плана подготовки магистра в соответствии с ФГОС ВО по направлению 27.04.01 «Стандартизация и метрология», и изучается в 1 семестре студентами очной формы обучения и на 1 курсе студентами заочной формы обучения. Имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы.

Знания, приобретённые при освоении дисциплины, будут использованы при выполнении научно-исследовательской работы в рамках освоения ОПОП ВО, а также в профессиональной деятельности выпускника.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Деловой иностранный язык» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- обладание готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные правила аннотирования иноязычной литературы профессиональной направленности.

Уметь: читать, понимать, анализировать и систематизировать необходимую информацию из иноязычного текста профессиональной направленности.

Владеть: навыками общения на иностранном языке.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 часа.

Форма аттестации: зачет.

ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы научных исследований» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы научных исследований» является приобретение знаний и навыков применения методов планирования и организации научных исследований, необходимых при решении инженерных и научных задач в процессе профессиональной деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Основы научных исследований» изучается на очном отделении в 1 семестре, на заочном – на 1 году обучения.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Основы научных исследований», является базой, для изучения дисциплин: «Методы и средства измерений и контроля», «Организация и технология испытаний», «Научно-исследовательская работа магистра» и т.д., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общекультурных компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общекультурных (ОК): ОК-1 - способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу; ОК-3 - способность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

б) профессиональных (ПК): ПК-21 - владеть методами математического моделирования процессов, оборудования и производственных объектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований, разработкой методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработкой и анализом результатов, принятием решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: способы абстрактного мышления, анализа, синтеза; механизмы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала; методы математического моделирования процессов, оборудования и производственных объектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований; методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, с обработкой и анализом результатов; методы принятия решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг; правила и методы фиксации и защиты объектов интеллектуальной собственности, созданных в результате научных исследований.

Уметь: собирать, обрабатывать, анализировать, систематизировать и обобщать научно-техническую информацию; достигать саморазвития, самореализации и применять творческий подход в решении задач; использовать понимание отечественного и зарубежного опыта по направлению исследований, выбора рациональных методов и средств при решении практических задач; создавать теоретические модели, позволяющие исследовать эффективность метрологического обеспечения и стандартизации; разрабатывать математические модели процессов, оборудования и производственных объектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований; разрабатывать рабочие планы и программы проведения научных исследований и перспективных технических разработок, подготавливать отдельные задания для исполнителей; разрабатывать методики и технологии

проведения экспериментов и испытаний качества и безопасности пищевых продуктов; обрабатывать и анализировать результаты экспериментов и испытаний качества и безопасности пищевых продуктов; принимать решения, связанные с обеспечением качества продукции, процессов и услуг; готовить научно-технические отчеты, обзоры и публикации по результатам выполненных исследований и разработок.

Владеть: способами абстрактного мышления, анализа, синтеза; механизмами саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала; методами математического моделирования процессов, оборудования и производственных объектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований; методиками и технологиями проведения экспериментов и испытаний качества и безопасности пищевых продуктов; методами обработки и анализа результатов экспериментов и испытаний качества и безопасности пищевых продуктов; проблемно-ориентированными методами анализа, синтеза и оптимизации процессов управления метрологическим обеспечением, стандартизацией и сертификацией; методами исследования обобщенных вариантов решения проблем, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности, неопределенности создания стандартов и обеспечения единства измерений; методами управления результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Современные проблемы организации общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «Современные проблемы организации общественного питания» является формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в управлении предприятием общественного питания для повышения эффективности его деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Современные проблемы организации общественного питания» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «История и методология науки», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Современные проблемы организации общественного питания», является базой, для изучения дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания» и «Экономика управления качеством общественного питания» и т.д., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК): ОПК - 3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны:

Знать: законодательные и иные нормативные акты, регламентирующие деятельность организаций общественного питания; отечественный и зарубежный опыт в области управления организациями общественного питания; информационное и методическое обеспечение процесса управления деятельностью организаций общественного питания; тенденции развития форм и методов управления в современных условиях хозяйствования.

Уметь: применять на практике принципы, методы и модели управления деятельностью организаций общественного питания; оценивать ситуацию в соответствии с условиями внешней и внутренней среды; осуществлять выбор целей, задач и стратегий развития организаций общественного питания; формировать организационные и структурные решения при проведении процессов реструктуризации; оценивать эффективность управленческих решений.

Владеть: методами проектирования и организации процесса развития организаций общественного питания; экономическими, организационными и социально-психологическими методами управления; информационными источниками (в т.ч. электронными базами данных), используемыми при разработке управленческих решений.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ОСНОВЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы интеллектуальной собственности» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями изучения дисциплины «Основы интеллектуальной собственности» является приобретение знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентования, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы интеллектуальной собственности» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на первом курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин подготовки бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Основы интеллектуальной собственности» будут использованы в научно-исследовательской работе обучающегося.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК-3 – способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: личные неимущественные права и исключительное право авторов; основные объекты авторского права; процедуру оформления исключительных прав на объекты интеллектуальной собственности, предусмотренные российским законодательством; суть исключительного права на объекты промышленной собственности и обстоятельства, признаваемые нарушением патентных прав; объекты промышленной собственности и условия их патентоспособности; структуру и состав патентной документации, содержащей правовую информацию; правовые особенности патентной информации; виды источников информации о правовом статусе патентных документов; цели патентования объектов промышленной собственности за рубежом; экономическую и правовую суть лицензионных договоров, структуру лицензионных договоров.

Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку, анализ патентной информации и представлять ее в требуемом формате с использованием традиционных бумажных носителей, а также информационных, компьютерных и сетевых технологий из различных источников и баз данных; анализировать патентные документы, в частности, описания изобретений, и извлекать из них данные необходимые для проведения различных видов патентных исследований; определять вид созданного объекта интеллектуальной защиты; оформлять результаты патентных исследований в соответствии с ГОСТ Р 15.011-96; выбрать страны и процедуры патентования в конкретной ситуации; разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами.

Владеть: навыками выявления новаций в ходе выполнения курсовых и дипломных работ, проведения патентных исследований; разработки новых конкурентоспособных концепций; анализа патентных документов, в частности, описания изобретений, и извлечения

из них данных необходимых для проведения различных видов патентных исследований; навыками применения на практике знаний патентного законодательства Российской Федерации, выбора наиболее выгодного способа реализации запатентованного объекта техники: отчуждение патента, продажа лицензий различных видов; применения законодательных актов Российской Федерации для защиты личных неимущественных прав и исключительного права на объекты, созданные в процессе обучения студента в университете; а также защиты интеллектуальной собственности.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Организация и управление общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания» является формирование комплекса знаний об организационно-методических основах разработки и реализации эффективной стратегии предприятия общественного питания; познание методов управления коллективом в стандартных и нестандартных ситуациях и создание имиджа предприятия через свою производственную и социальную деятельность.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Организация и управление предприятием общественного питания» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на втором курсе заочной формы обучения, имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организация и управление предприятием общественного питания» будут использованы в процессе прохождения обучающимися преддипломной практики, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК): ОК-2 - готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

б) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-1 - готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности; ОПК-2 - готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; ОПК-3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентные концепции; ОПК-4 - способность устанавливать требования к документообороту предприятия; ОПК-5) - способность создавать и поддерживать имидж предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные представления о социальной и этической ответственности за принятие решения, последовательность действий в нестандартных ситуациях; основные формы коммуникаций для решения задач в сфере профессиональной деятельности современные методы управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания.

Уметь: выделять и систематизировать основные представления о социальной и этической ответственности за принятые решения; осуществлять обмен информацией в сфере профессиональной деятельности; использовать современные методы управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами; разрабатывать правила документооборота на предприятии; создавать позитивный имидж предприятия.

Владеть: практическими навыками действий в нестандартных ситуациях; различными формами коммуникации в сфере решения задач в профессиональной деятельности; современными методами управления коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; методами разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности; методами расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах; методами и приемами ведения документооборота на предприятии; инструментами создания положительного имиджа предприятия.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

МЕТОДОЛОГИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методология проектирования
пищевых продуктов» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания» магистерская программа «Организация и
управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Методология проектирования пищевых продуктов» являются формирование и конкретизация знаний по методологии проектирования пищевой продукции, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Методология проектирования пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины *Методология проектирования пищевых продуктов*, базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания», «История и методология науки».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Современные проблемы организации общественного питания», «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны:

Знать: основные понятия в области проектирования; методы проектирования; основные этапы процесса проектирования и разработки пищевого продукта;

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

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

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» являются формирование у студентов знаний и умений в использовании широко распространенных средств измерения и контроля качества пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Современные проблемы организации общественного питания».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», является базой для изучения дисциплин: «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания», «Организация и технология испытаний пищевой продукции» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

профессиональных (ПК): ПК-4 – способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы методов измерений; конструктивные и метрологические особенности средств измерений, испытания и контроля качества пищевых продуктов; принципы выбора средств измерений и контроля для конкретной измерительной задачи.

Уметь: анализировать физическое содержание процесса измерений с целью выбора наиболее рациональной схемы их проведения; применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и технологических процессов; устанавливать нормы точности измерений и достоверности контроля и выбирать средства измерений, испытаний и контроля качества пищевых продуктов.

Владеть: навыками применения средств измерений с учетом особенностей поставленной измерительной задачи; навыками анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ОРГАНИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Аннотация рабочей программы по дисциплине «Организация системы контроля
производственного процесса предприятия общественного питания» для направления
подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
магистерская программа «Организация и управление общественного питания»**

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» являются формирование и конкретизация знаний о значении контроля качества продукции общественного питания, классификация методов контроля качества, о принципах организации контроля качества на предприятиях общественного питания и необходимости использования физико-химических показателей.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения дисциплин по программе бакалавриата. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» будут использованы при изучении следующих дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания», «Организация и технология испытаний пищевой продукции» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-1 – готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятиями питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: характеристики нормативной документации, используемые в общественном питании (национальные стандарты, стандарты организаций, технические условия, санитарно-эпидемиологические требования, технические нормативы, правила оказания услуг и другие технологические документы), а также требования, предъявляемые к качеству продукции и лабораторному контролю.

Уметь: определять приоритеты в области управления и контроля при производстве продуктов общественного питания; проводить отбор проб для лабораторных испытаний, а также определять органолептические и физико-химические показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.

Владеть: методами организации системы контроля при производстве продуктов общественного питания; методами идентификации продукции общественного питания и способами определения фальсифицированной продукции, а также методами и инструментами санитарного контроля.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ЭКОНОМИКА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика управления качеством общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) *Экономика управления качеством общественного питания*, является формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков по теории, методологии и организации учета затрат на качество, а также использованию полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина *Экономика управления качеством общественного питания* имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины *Экономика управления качеством общественного питания*, базируется на знаниях полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования новых продуктов питания», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания», «Современные проблемы организации общественного питания», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения технологической практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины *Экономика управления качеством общественного питания*, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной и преддипломной практик и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК): ПК-3 - способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области обработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-5 - способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: методологию сбора информации о затратах непосредственно влияющих на качество продукции, технологических процессов; классификацию затрат, обеспечивающих качество продукции, технологических процессов; взаимосвязь категорий затрат, обеспечивающих качество продукции, технологических процессов; методологию оценки эффективности и результативности процессов организации.

Уметь: выбирать (формировать) критерии и факторы, влияющие на экономическую эффективность; измерять и анализировать величины затрат на качество, стандартизацию

и сертификацию; выбирать пути минимизации затрат на качество; обрабатывать экспериментальные данные.

Владеть навыками выполнения математических действий с критериями и факторами, влияющими на экономическую эффективность.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма аттестации: экзамен.

СИСТЕМА КАЧЕСТВА

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Система качества» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Системы качества» являются формирование и конкретизация знаний по разработке и внедрению систем качества и безопасности продукции на основе современных концепций менеджмента качества и безопасности, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Системы качества» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины *Системы качества*, базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания», «Современные проблемы организации общественного питания», «Организация и технология испытаний пищевой продукции».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины, является базой, для изучения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания», а также для прохождения преддипломной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

профессиональных (ПК): ПК-3 устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должен:

Знать: основные положения и принципы современных концепций менеджмента качества и безопасности; порядок разработки и внедрения систем качества и безопасности продукции; порядок проведения внутренних аудитов систем менеджмента; нормативные документы, содержащие требования к системам качества и безопасности.

Уметь: формировать стратегию предприятия в области качества и безопасности пищевых продуктов; определять и описывать процессы предприятия; управлять рисками в системах качества и безопасности пищевой продукции; устанавливать критические контрольные точки при производстве пищевой продукции.

Владеть: навыками разработки системы менеджмента качества; навыками разработки системы ХАССП.

4. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы, 144 часов.

Форма аттестации: экзамен.

МЕТОДЫ МОДЕЛИРОВАНИЯ В УПРАВЛЕНИИ КАЧЕСТВОМ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методы моделирования в
управлении качеством» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания» магистерская программа «Организация и
управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Методы моделирования в управлении качеством» являются изучение основных понятий, приемов и методов математического моделирования.

В качестве задач курса можно выделить следующие:

- усвоение современных теоретических представлений о различных математических моделях;
- овладение основами принципами построения и изучения математических моделей;
- приобретение базовых навыков практической работы с применением основных приемов математического моделирования при решении задач по управлению качеством пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина Методы моделирования в управлении качеством имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается в 1 семестре очной формы обучения, на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины Методы моделирования в управлении качеством, базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Экономика инновационных проектов», «Современные проблемы стандартизации и метрологии», «Научно-исследовательская работа магистра» и тд. Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины Методы моделирования в управлении качеством, является базой для прохождения преддипломной практики и написания магистерской диссертации.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК): ПК – 6 готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж.

В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны:

Знать: основные принципы построения математических моделей; основные методы исследования математических моделей; математические модели физических, биологических, химических, экономических и социальных явлений.

Уметь: строить математические модели физических явлений на основе фундаментальных законов природы, вариационных принципов; анализировать полученные результаты, строить иерархическую цепочку моделей; применять основные приемы математического моделирования при решении задач различной природы.

Владеть навыками применения основных методов и приемов математического моделирования для исследования природы качества пищевых продуктов.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области проектирования инновационных процессов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина изучается в 3 семестре очной формы обучения, и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «История и методология науки», «Современные проблемы организации общественного питания», «Экономика инновационных проектов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» будут использованы при изучении дисциплин: «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции», «Проектирование предприятий общественного питания» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК), компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК): ОПК -3 - способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

б) профессиональных (ПК): ПК-1 - готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: экономические интересы, мотивы и критерии инновационной деятельности; базовые концепции управления экономикой и финансированием инновационной деятельности, включая зависимость стоимости капитала от времени, концепцию упущенной выгоды, сальдо денежных потоков и др.; методы экономической оценки инновационных проектов, в том числе учитывающих риск и инфляцию; основы инновационного предпринимательства.

Уметь: анализировать инновационный климат фирмы; инвестиционный потенциал организации и его использование в инновационной деятельности; оценивать структуру и стоимость капитала; прогнозировать экономические последствия инновационного развития, разработки и реализации инновационных проектов; определять условия коммерциализации

новшеств и ее формы; устанавливать в организации факторы и движущие силы инновационной деятельности; проводить экономический мониторинг реализации инноваций.

Владеть: расчета показателей общей и коммерческой эффективности инновационных проектов; разработки вариантов формирования капитала с учетом их преимуществ и недостатков; оценки эффективности использования собственного и заемного капитала; расчета цены привлечения капитала, в том числе по его видам; оценки нематериальных активов; выбора форм и вариантов инвестиций в инновационную деятельность; определения уровня устойчивости и чувствительности инновационных проектов.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

ЭКОНОМИКА ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика инновационных проектов» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Экономика инновационных проектов» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области экономической оценки инновационных проектов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Экономика инновационных проектов» относится к дисциплинам базовой части и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина изучается в 1 семестре очной формы обучения, и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «История и методология науки», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» и др. На знаниях, полученных в процессе изучения дисциплины, базируется изучение следующих дисциплин: «НИРМ», «Организация и управление предприятием общественного питания».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций:

а) профессиональных (ПК): ПК – 6, готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: факторы оценки инновационных процессов; риски инновационных процессов; методологию проведения экономических прогнозов.

Уметь: направить ресурсы на уменьшение соответствующей неопределенности инновационного проекта; проводить специальную программу работ по повышению точности экономических прогнозов с помощью ретроспективного анализа причин ошибок, изучения поведенческих аспектов менеджмента, разработки более эффективных методов прогноза.

Владеть навыками использования динамических оценок экономических параметров с применением дисконтирования при экономической оценке инновационных процессов.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ИСПЫТАНИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Организация и технология
испытаний пищевой продукции» для направления подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания» магистерская программа
«Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) Организация и технология испытаний пищевой продукции, является конкретизация знаний по теории и организации испытаний пищевой продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина Организация и технология испытаний пищевой продукции имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, Изучение дисциплины Организация и технология испытаний пищевой продукции, базируется на знаниях полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания», а так же знаний и умений, полученных в период прохождения технологической практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины Организация и технология испытаний пищевой продукции, является базой, для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной и преддипломной практик и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК): ПК – 4 - способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: технологию проведения испытаний; сущность и область применения современных методов испытаний пищевой продукции; требования к испытательным лабораториям.

Уметь: разрабатывать план испытаний качества и безопасности пищевой продукции; выбирать методы и средства для проведения испытаний, принимать решение по результатам испытаний.

Владеть навыками работы с современными средствами измерения; навыками проведения испытаний по основным показателям качества и безопасности пищевой продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Товароведение и экспертиза
пищевой продукции» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания» магистерская программа «Организация и
управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» является формирование и конкретизация знаний в области проведения экспертизы контрактов (договоров) в части требований к качеству и процедурам его подтверждения, качества образцов товаров перед заключением контракта, получаемой партии товара, идентификации товара и проведения экспертизы товара, а так же формирование у студентов основ научных и практических знаний в области проблем безопасности продуктов питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» базируется на знаниях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания», а так же на знаниях и умениях, полученных в период прохождения учебной практики.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза пищевой продукции», является базой для изучения дисциплин: «Организация и управление предприятием общественного питания» и «Проектирование предприятий общественного питания», а так же для прохождения производственной и преддипломной практик и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК): ПК-2 - способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-6 - готовность контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные мероприятия по контролю и повышению качества пищевой продукции; метрологическое обеспечение разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации пищевой продукции; основные положения при проведении экспертизы товаров, основные параметры, средства контроля пищевой продукции; разновидности нормативной документации, используемые в целях экспертизы пищевой продукции; гигиеническую характеристику составных частей пищевой продукции; классификацию вредных веществ и методы контроля безопасности пищевой продукции.

Уметь: выбирать и измерять показатели качества пищевой продукции; обрабатывать экспериментальные данные; проводить экспертизу пищевой продукции; проводить анализ вредных веществ по разработанной схеме.

Владеть: навыками проведения мероприятий по контролю и повышению качества пищевой продукции; практическими навыками метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации пищевой продукции; навыками проведения товарной экспертизы потребительских товаров в обеспечении создания условий для деятельности предприятий на едином товарном рынке РФ и ВТО; практическими навыками в определении показателей безопасности пищевой продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

САНИТАРНО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Санитарное микробиологический контроль предприятий общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» является формирование и конкретизация знаний в области микробиологии и эпидемиологии, современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитарно-микробиологический контроль предприятий общественного питания» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Основы научных исследований», «Организация и управление предприятием общественного питания», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-4 – способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения, движения продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: перечень государственных законодательных актов, регулирующих санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое состояние безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания различной производительности; алгоритм и методы исследования санитарно-гигиенического состояния и безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания различной производительности, а также составляющих производства; перечень нормируемых санитарно-гигиенических и эпидемиологически важных микроорганизмов, способных развиваться в пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания, их систематические свойства и признаки; о роли санитарно-гигиенического и микробиологического исследования в структуре наук, позволяющих создавать безопасные и качественные продукты питания; о причинах, следствиях и особенностях протекания sporadic и epidemic случаях пищевых отравлений и заболеваний; о причинах и частоте проведения регулярных, выборочных санитарно-гигиенических и эпидемиологических исследований по оценке состояния производства и пищевой продукции на предмет санитарно-гигиенической безопасности на предприятиях общественной питания различной производительности; методы профилактических мероприятий, снижающих или устраняющих микробиологический и эпидемиологический риск при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания; правила безопасной работы в лаборатории, проводящей санитарно-гигиенические исследования.

Уметь: использовать знания, полученные в области фундаментальной микробиологии и санитарного анализа объектов производства и пищевой продукции для осуществления профессиональной деятельности; использовать терминологию в области санитарно-гигиенического эпидемиологического анализа объектов пищевого производства предприятий общественного питания, в том числе для объяснения механизма развития и проявления алиментарной заболеваемости, ее причин и условий протекания; использовать для проведения санитарно-гигиенического и эпидемиологического исследования пищевой продукции и объектов производства предприятий общественного питания существующие и действующие нормативные документы, позволяющие контролировать и регулировать их санитарно-гигиеническое состояние и эпидемиологическую безопасность; использовать научные знания в области фундаментальной микробиологии и санитарно-гигиенического анализа для исследования пищевой продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания нормируемых санитарно-значимых и эпидемиологически опасных микроорганизмов; осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства на предприятиях общественного питания и участвовать в разработке мероприятий, позволяющих снижать микробиологический риск.

Владеть: методами планирования исследований по оценке санитарно-гигиенического состояния и эпидемиологической безопасности различной пищевой продукции и объектов производства на предприятиях общественного питания; навыками организации профилактических мероприятий, снижающих и исключаящих негативное присутствие, воздействие микроорганизмов на безопасность пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; методами статистической обработки полученных данных санитарно-гигиенического анализа и интерпретацией их; навыками безопасной работы в лаборатории микробиологии.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

МИКРОБИОЛОГИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Микробиология и эпидемиология общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Микробиология и эпидемиология общественного питания» является формирование и конкретизация знаний в области микробиологии и эпидемиологии, современных методов микробиологического исследования и контроля качества пищевого сырья и продукции.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология и эпидемиология общественного питания» изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Основы научных исследований», «Организация и управление предприятием общественного питания», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК):ПК-4 – способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения, движения продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: современную нормативно-законодательную базу по государственному регулированию в области эпидемиологической безопасности пищевых продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; структуру оценки санитарного состояния и эпидемиологической безопасности объектов производства и пищевых продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; морфологические, физиологические, биохимические, экологические и другие таксономические признаки возбудителей порчи пищевого сырья и пищевых продуктов, а также возбудителей пищевых отравлений, возбудителей истинных пищевых заболеваний, возникающих при употреблении продуктов, изготавливаемых на предприятиях общественного питания; методы выделения, изучения возбудителей порчи пищевых продуктов, определения санитарно-значимых микроорганизмов, санитарного состояния производства продуктов питания из растительного сырья; о роли эпидемиологии в структуре наук о питании человека, формах проявления эпидемического процесса, содержание выборочных эпидемиологических исследований по оценке и доказательству гипотез о факторах риска, основы профилактики инфекционных заболеваний; правила безопасной работы в лаборатории микробиологии.

Уметь: использовать основные принципы научных знаний в области микробиологии и эпидемиологии продуктов питания для осуществления профессиональной деятельности, в том числе использовать терминологию общей эпидемиологии для объяснения причин, условий, механизма развития и проявления заболеваемости с алиментарной причиной; использовать нормативную документацию по санитарно-микробиологическому и эпидемическому контролю пищевого сырья и объектов пищевого производств предприятий общественного питания,

оценивать результаты санитарно-микробиологических анализов; использовать научные знания для проведения исследований на присутствие санитарно-показательной и эпидемически значимой микрофлоры в различных объектах производства на предприятии общественного питания, работы с нормативной документацией, осуществления контроля за санитарным состоянием на производстве, участия в разработке программ по снижению микробиологического риска, оценки данных, предоставляемых службами санитарно-эпидемиологического надзора; прогнозировать протекание микробиологических процессов в продуктах питания, а также их эпидемическую безопасность при технологической обработке.

Владеть: методами планирования экспериментальных работ с проведением соответствующих расчетов и использованием современных научных достижений в области эпидемически значимых исследований при оценке безопасности пищевого сырья, пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания; навыками обработки экспериментальных данных, формирования выводов и составления отчетов по исследовательской, научной работе; практическими навыками по организации и осуществлению мероприятий, направленных на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на безопасность пищевых продуктов профилактики инфекционных заболеваний; навыками безопасной работы в лаборатории микробиологии.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Проектирование предприятий общественного питания» являются формирование и конкретизация теории основ знаний о проектировании предприятий общественного питания, изучение основ их проектирования в свете современных научных представлений и достижений в этой области.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий общественного питания» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплины: «Современные проблемы организации общественного питания. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» будут использованы при изучении дисциплины: «Организация и управление предприятием общественного питания».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания, генеральный план, технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий; принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования; основы системы автоматизированного проектирования; правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли.

Уметь: выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли; обосновывать выбор и составлять технологические схемы; подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования.

Владеть: навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в производстве, подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования; проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

ЭКОНОМИКА ПРОЕКТИРОВАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Экономика проектирования и строительства предприятий общественного питания» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Экономика проектирования и строительства предприятий общественного питания» являются формирование и конкретизация теории основ знаний о проектировании предприятий общественного питания, изучение основ их проектирования в свете современных научных представлений и достижений в этой области.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экономика проектирования и строительства предприятий общественного питания» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплины: «Экономика управления качеством общественного питания», «Современные проблемы организации общественного питания». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» будут использованы при изучении дисциплины: «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-2 - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов; ПК-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные требования и положения проектирования производственных и логистических процессов; принципы разработки ассортимента продуктов питания различного назначения.

Уметь: идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, обосновывать выбор ассортимента, составлять технологические схемы.

Владеть: навыками проектирования предприятий индустрии питания с принятием оптимальных решений по их выбору; навыками организации производства продукции индустрии питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: зачет.

МЕТРОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Метрологическое обеспечение пищевой продукции» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции» являются формирование и конкретизация знаний в области организации метрологического обеспечения при производстве пищевой продукции. Формирование навыков и умений проведения организации метрологического обеспечения.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры:

Дисциплина «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции» изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, приобретаемых в результате изучения параллельных дисциплин «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов» и «Технические регламента Таможенного союза». Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции» будут использованы при изучении специальных дисциплин: «Системы качества», «Государственный контроль (надзор) в области технического регулирования» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-7 - способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: компоненты метрологического обеспечения; системные проблемы метрологического обеспечения и пути их решения; структуру метрологического обеспечения; научные основы выбора номенклатуры измеряемых величин и контролируемых параметров, средств измерений, контроля, испытаний и поверки.

Уметь: обосновывать выбор структуры метрологического обеспечения конкретных производственных процессов и испытательных процедур и соответствующего технического, методического и нормативно-правового обеспечения.

Владеть навыками оценки качества метрологического обеспечения в целом.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА АНАЛИЗА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Методы и средства анализа
пищевой продукции» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания» магистерская программа «Организация и
управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Методы и средства анализа пищевых продуктов» являются формирование и конкретизация знаний в области применения методов и средств анализа пищевых продуктов.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Методы и средства анализа пищевых продуктов» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, читается во 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Методы и средства измерения и контроля качества пищевых продуктов», «Организация и технология испытаний пищевой продукции», «Товароведение и экспертиза пищевой продукции» и др.

Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Методы и средства анализа пищевых продуктов» будут использованы при изучении дисциплин: «Управление качеством», «Управление качеством на предприятиях рыбной отрасли» и др. и при написании магистерской диссертации.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих профессиональных (ПК) компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК): ПК-4 - способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: теоретические основы методов контроля качества и безопасности сырья и пищевой продукции; технику проведения методов анализа; принципы проведения определения элементсодержащих веществ и контаминантов в пищевых продуктах; объективные и точные методы и средства контроля качества и безопасности сырья и пищевой продукции как в процессе производства и потребления, так и в процессе научно-исследовательских изысканий, конструкторских и технологических разработок.

Уметь: выбирать объективные и точные методы и средства контроля качества и безопасности пищевого сырья, и продуктов; применять технику проведения методов анализа и контроля качества; разработать схему анализа любого вида продукции по любым показателям качества и безопасности; проводить определения элементсодержащих веществ и контаминантов в сырье и пищевой продукции.

Владеть: техникой и навыками проведения испытаний по определению качества и безопасности продукции; проведения определения элементсодержащих веществ и контаминантов в сырье и пищевой продукции.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ (НАДЗОР) В ОБЛАСТИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Государственный контроль (надзор) в области технического регулирования» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Государственный контроль (надзор) в области технического регулирования» являются формирование у магистров системы теоретических знаний и практических навыков в управлении предприятием общественного питания для повышения эффективности его деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Государственный контроль (надзор) в области технического регулирования» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов», Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Государственный контроль (надзор) в области технического регулирования», является базой при изучении дисциплин: «Системы качества», «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции» и др., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-3 - устанавливать и определять приоритеты в области внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: законодательные и нормативные документы в области обеспечения безопасности продукции, в том числе регламентирующие порядок осуществления государственного контроля (надзора) за продукцией; процедуру организации и проведения контрольных мероприятий за функционированием системы качества; порядок принятия мер правового воздействия по результатам контрольных мероприятий, в том числе за функционированием системы качества.

Уметь: применять законодательные и нормативные документы при проведении мероприятий по государственному контролю (надзору); делать обоснованные выводы по результатам контрольных мероприятий, в том числе за функционированием системы качества на пищевых предприятиях; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.

Владеть: навыками сбора и анализа информации о состоянии объектов контроля (надзора); способностью оценивать мероприятия, направленные на контроль за функционированием системы качества на предприятиях общественного питания.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕТРОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Государственный метрологический надзор» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Государственный метрологический надзор» являются формирование у магистров системы теоретических знаний и практических навыков в управлении предприятием общественного питания для повышения эффективности его деятельности.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Государственный метрологический надзор» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «Методология проектирования пищевых продуктов», «Методы и средства измерений и контроля качества пищевых продуктов», Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Государственный метрологический надзор», является базой при изучении дисциплин: «Системы качества», «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции» и др., а также для прохождения производственной практики и написания выпускной квалификационной работы магистра.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей профессиональной компетенции (ПК) в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) профессиональных (ПК):

ПК-3 - способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: законодательные и нормативные документы в области осуществления государственного метрологического надзора; приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и обеспечения безопасности продукции производства; процедуру организации и проведения надзорных мероприятий; порядок принятия мер правового воздействия по результатам надзора.

Уметь: осуществлять мероприятия по государственному метрологическому надзору; анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; делать обоснованные выводы по результатам надзорных мероприятий; устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.

Владеть:навыками сбора, анализа и оценки информации о состоянии объектов надзора; способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям.

4. Общая трудоемкость дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма аттестации: экзамен.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление качеством» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Управление качеством» являются формирование и конкретизация знаний по теории и методологии управления качеством продукции и процессов, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Управление качеством», является базой, для изучения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания магистерской диссертации.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-2 - способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции.

Уметь: выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством.

Владеть: навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях конкретного производства.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРЕДПРИЯТИЯХ НА РЫБНОЙ ОТРАСЛИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Управление качеством на
предприятиях рыбной отрасли» для направления подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания» магистерская программа
«Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Управление качеством на предприятиях рыбной отрасли» являются формирование и конкретизация знаний по теории и методологии управления качеством продукции и процессов, а также использование полученной информации для принятия управленческих решений.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Управление качеством на предприятиях рыбной отрасли» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы, изучается в 3 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Изучение дисциплины «Экономика управления качеством общественного питания» и др., а также знаний и умений, полученных в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Управление качеством на предприятиях рыбной отрасли», является базой, для изучения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания» и др., а также для прохождения преддипломной практики и написания магистерской диссертации.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-2 - способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции.

Уметь: выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством.

Владеть: навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях конкретного производства.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Технические регламенты Таможенного союза» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технические регламенты Таможенного союза» является формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в областитехнического регулирования для их применения в управлении предприятием общественного питания.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Технические регламенты Таможенного союза» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплины «Методология проектирования пищевых продуктов», «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания» и др.

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Технические регламенты Таможенного союза» является базой, для изучения дисциплин «Системы качества», «Современные проблемы организации общественного питания и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) профессиональных (ПК): ПК-2 -способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные разделы технических регламентов; основные технические регламенты ЕАЭС, устанавливающие требования к продукции и к процессам ее производства;

Уметь: анализировать технические регламенты; использовать технические регламенты при обеспечении качества и безопасности продукции и производственных процессов.

Владеть навыками идентификации проблем безопасности продукции при управлении производственными процессами.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Основы технического регулирования» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы технического регулирования» является формирование у студентов системы теоретических знаний и практических навыков в области технического регулирования: реализации требований стандартизации и оценки соответствия объектов технического регулирования для решения задач в области повышения безопасности и конкурентоспособности отечественной продукции и услуг.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Основы технического регулирования» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, изучается во 2 семестре очной формы обучения и на 2 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующей дисциплины «Организация системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания».

Материал, освоенный студентами в процессе изучения дисциплины «Основы технического регулирования» является базой для изучения дисциплин «Системы качества», «Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции».

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению на формирование элементов профессиональной компетенции (ПК)

а) профессиональных (ПК): ПК – 2 – способность анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: требования основных законодательных и нормативных правовых актов по техническому регулированию; виды и категории нормативных документов, обеспечивающих техническое регулирование; порядок разработки, утверждения, применения и обозначения нормативных документов по техническому регулированию; системы, схемы и этапы подтверждения соответствия продукции, услуг, систем качества; системы организации и проведения государственного контроля (надзора).

Уметь: применять на практике положения законодательных и нормативно-правовых актов и нормативных документов по техническому регулированию для решения задач по стандартизации и подтверждению соответствия; собирать информацию о продукции и процессах ее производства, анализировать и выдавать решения по совершенствованию и повышению безопасности и качества продукции.

Владеть: анализа применяемых нормативных документов по техническому регулированию, проведению работ по оценке соответствия продукции и услуг.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ИННОВАТИКИ

Аннотация рабочей программы по дисциплине «Современные проблемы инноватики» для направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа «Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) «Современные проблемы инноватики» являются формирование необходимого объема знаний, умений и навыков, позволяющих развить компетенции магистранта в области решения задач развития теории и практики инновационной сферы.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры

Дисциплина «Современные проблемы инноватики» имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной профессиональной образовательной программы, читается во 2 семестре очной формы обучения и на первом курсе заочной формы обучения. Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате изучения предшествующих дисциплин: «История и методология науки», «Экономика инновационных проектов» и др. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Современные проблемы инноватики» будут использованы при изучении дисциплин: «Экономика управления качеством общественного питания», «Организационно-экономическое проектирование инновационных процессов» и др.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общепрофессиональных и профессиональных (ОПК, ПК) компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК): ОПК-3 - способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

б) профессиональных (ПК): ПК-1 - готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: государственную политику и нормативную базу управления научно-техническим прогрессом и научно-техническими нововведениями; методы развития национальной инновационной системы; глобальные рынки макротехнологий; физико-технические основания прорывных инноваций; мировую и российскую инвестиционные ситуации.

Уметь: осуществлять научное прогнозирование развития науки и техники; формировать информационные базы инноваций; выделять приоритетные направления развития экономики и технологий; формировать и управлять кадровой составляющей инновационной деятельности.

Владеть навыками использования инструментальных средств и имитационных моделей для инвестиционного анализа инновационных проектов и программ.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.

СОЦИАЛЬНАЯ ЗАЩИТА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
Аннотация рабочей программы по дисциплине «Социальная защита лиц с
ограниченными возможностями» для направления подготовки 19.04.04 «Технология
продукции и организация общественного питания» магистерская программа
«Организация и управление общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» состоит в приобретении студентами знаний и овладении практическими навыками в области формирования представления о сущности и задачах государственной социальной политики, об основных направлениях, функциях, структуре социальных служб, призванных обеспечивать социальную защиту и поддержку людей с ограниченными возможностями.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» изучается в 1 семестре очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения ОПОП бакалавриата и специалитета. Знания, приобретенные при освоении дисциплины «Социальная защита лиц с ограниченными возможностями» будут использованы при изучении дисциплин, имеющих профессиональную направленность.

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

а) общекультурных (ОК): ОК-2 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные понятия и категории, нормативные правовые документы федерального и регионального уровня, регулирующие социальную защиту людей с ограниченными возможностями в Российской Федерации; модели представления об инвалидности в современном обществе; принципы и стандарты социального обслуживания, позволяющие действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

Уметь: выделять различные социальные и психологические проблемы, возникающие у людей с ограниченными возможностями; осуществлять технологии посредничества, социально-профилактической, социально-правовой, социально-экономической и социально-психологической деятельности; использовать нормативно-правовые документы, позволяющие действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

Владеть: основными навыками профессионального взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями; социально-психологическими методами и технологиями, позволяющими действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения.

4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетные единицы, 72 часов.

Форма аттестации: зачет.